

SU DE DOSS



Blanche | 5% VOL | 11 °P | 15 IBU

DISPONIBILE NEL PERIODO ESTIVO

DESCRIZIONE / TASTING NOTES

Birra chiara e opalescente, al naso presenta le tipiche note speziate di lievito belga e sentori freschi d'agrumi. Oltre al tradizionale impiego di coriandolo, questa reinterpretazione dello stile Blanche si caratterizza dall'aggiunta di lime e sale rosa dell'Himalaya: quest'ultimo bilancia elegantemente il gusto dolce del malto d'orzo e di frumento.

Light blonde beer, slightly hazy. It has a typical belgian yeast aroma with hints of citrus. This amazing fresh beer is brewed with coriander, lime and Himalayan salt that smartly balances the sweetness of barley and wheat malts.

NOME / NAME'S STORY

Dal dialetto milanese, un invito ad allontanarsi, a "dare tregua".

In Milanese dialect "Su de Doss" means "Stay away", "Keep your distance".

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ACQUA WATER
MALTO D'ORZO MALT (Pilsner, Frumento)
LUPPOLO HOP (Citra)
LIEVITO YEAST
SPEZIE (Coriandolo, Lime, Sale Rosa dell'Himalaya)
SPICES (Coriander, Lime, Himalayan Salt)

BICCHIERE / GLASS

PINTA AMERICANA
US PINT GLASS

SERVIRE
DRINKING
TEMPERATURE
6°/8° C

FORMATI / FORMAT

FUSTO e KEYKEG 30L
30L KEG AND KEYKEG

