



Le fave di cacao  
non vengono  
tostate, ma solo  
fermentate a secco.  
Successivamente  
vengono macinate  
e aggiunte al mash  
insieme agli altri  
ingredienti per la  
birra.

Imbottigliata il:

09/11/2023



# Brownie

LAGER CON FAVE  
DI CACAO



vol 5.4% | colore 33 ebc | amaro 26 ibu  
versione: 2 2023

Abbiamo deciso di  
fermentare il nostro  
prodotto ad una  
temperatura più  
elevata del solito,  
ovvero 26°C, al fine  
di esaltare il sapore  
della fava di cacao  
nella bevanda finale.