

*Scopri le
nostre
birre e la
nostra
passione!*



UNA PASSIONE, CHE UNISCE TUTTA LA FAMIGLIA!!!



HB DILC

*La Bionda...
Weizen*

Impressioni generali:
birra di frumento tedesca,
chiara e rinfrescante con
carbonazione elevata,
finale secco, soffice in
bocca e con un distinto
carattere del lievito di
banana e chiodi di
garofano.

DILC-0019-Weizen-66-06/02/2021

Ingredienti: Malto Pilsner
Viking e Wheat Viking .
Luppolo: Hersbrucker.
Lievito usato: Safale WB-06.

Data: 6/2/2021
66cl/5.1% VOL | EBC: 7.9 IBU: 14

Scansiona e
compila la
scheda di
degustazione:



Prodotta con grano maltato e dotata di un corpo medio e di una discreta effervesienza, la birra Weizen, nota anche come birra bianca, è la classica birra di frumento e indica un'ampia famiglia di prodotti frutto della fermentazione del grano, misto al malto d'orzo.



LEGGERA

Ingredienti: Malto pilsner e
carapils, luppolo:saaz
Lievita: saflagher w34/70

BIRRA PILS

11/04/2021 VOL 4,8%, EBC:7 IBU:31,8 CL66
DILC-0024-PILS-66-11/04/2021

La Pils è una birra di un colore dal giallo paglierino al giallo dorato, contenuto alcolico moderato tra i 4 e i 5,5°, assolutamente limpida, una carbonatazione (frizzantezza) significativa e amaricatura decisa anche se non troppo invadente.



Il barley wine o barleywine (letteralmente "vino d'orzo" in italiano) è un tipo di birra ad alta fermentazione di origine britannica. Ha questo nome perché è la birra che si accosta di più al vino sia per i sapori che per il tasso alcolico che risulta elevato rispetto alla media delle birre.

Ingredienti:
Malto:
Pale Maris Otter Carapils
Chocolate Wheat malt
Luppolo:
Cascade, E.K.
golding,fuggles
Lievito: Safale S-04

CARATTERISTICHE:

Data: 08/06/2021
Gradazione: 10%
Vol:
Ebc:48,2
Ibu:88,4
750 cl



DILC-0028-BarleyWine-08/06/2021



È una birra che se lasciata invecchiare migliora nel sapore.

Temperatura di servizio: 15-16 gradi.

È un tipo di birra ad alta fermentazione di origine britannica. Ha questo nome perché è la birra che si accosta di più al vino sia per i sapori che per il tasso alcolico che risulta elevato rispetto alla media delle birre.



Le Saison sono birre ad alta fermentazione, molto carbonate, perfette per la stagione più calda, grazie al gusto secco e al fatto di non essere troppo alcoliche. ... La gradazione alcolica varia, da 3,5 – 5% vol, ad altre, più complesse, che vanno dai 7 ai 9,5%.

BREWED HOME MADE

CATERINA

SEASON 2.0

HB DILC

SEASON 2.0

**RIPETIAMO QUESTA
CREAZIONE DEL
BIRRAIO MATTO!**

Attento!!!
Da gustare Fresca!
Alcool: 8,4%.
Grado Plato: 1,54.
Colore EBC: 2,5.
Amaro IBU: 34,8.

**BOTTLED ON
23/05/2021
65CC**

Il mio bicchiere preferito è un bel calice a tulipano!!!!

I MIEI LUPPOLI SONO DUE:
S. GOLDING, E MITTELFRUH.
PRODOTTA CON MALTI DI QUALITÀ:
PILSENER, FRUMENTO E SEGALE,
SPECIATA CON BUCCIA D'ARANCIA.

DILC-0027-Saison-04-23/05/2021

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE, ORIGINARIA DELLA VALLONIA, REGIONE DI LINGUA FRANCESA DEL BELGIO. LE SAISON ORIGINARIAMENTE ERANO FERMENTATE PRESSO LE FATTORIE BELGHE, E AIUTAVANO A RENDERE PIÙ FRESCHE LE ORE DI LAVORO DEI CONTADINI

Bitter è un tipo di birra pale ale inglese ad alta fermentazione, ben luppolata, poco carbonata, che va bevuta a temperatura ambiente o quasi, mai ghiacciata. La Bitter varia in colore dai dorato all'ambrato scuro, e in gradazione alcolica dal 3% (Boys Bitter) al 7% (premium o strong).



E facci sapere cosa ne pensi!

**COMPILA LA
SCHEDA
ASSAGGIO...**

