



www.birracampagnolo.it

Italy FriuliVeneziaGiulia

Strada delle Saline,30 Muggia Trieste

Tel.040-232306 FAX 040-9234329 info@birracampagnolo.it

Birra artigianale

CAMPAGNOLO

Birra Rossa Monaco.

Birra rossa a fermentazione mista.

Il processo di lavorazione prevede una prima lievitazione a bassa fermentazione nei tini, una seconda lievitazione ad alta fermentazione nelle bottiglie.

E' una birra che matura almeno 3-4 mesi e la tipologia è volutamente non standard.



Bora Scura

Ingredienti:

Malti d'orzo Monaco e Pils, luppoli tedeschi, acqua di Trieste non trattata

Caratteristiche:

Colore:	Rosso caramello
Tipo di fermentazione:	mista
Grado alcolico:	6%Vol
Grado Plato:	14,3 °Plato
Temperatura di servizio:	8°-10°
Temperatura di conservazione:	5°-10°



Birra rossa rifermentata in bottiglia con metodo classico. Non filtrata e non pastorizzata.