



www.birracampagnolo.it

Italy FriuliVeneziaGiulia

Strada delle Saline, 30 Muggia Trieste

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

Birra artigianale

CAMPAGNOLO

Birra chiara.

Birra chiara 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.



Borin

Ingredienti:

Malto d'orzo Pils, luppoli tedeschi, acqua di Trieste non trattata

Caratteristiche:

Colore:	Giallo oro
Tipo di fermentazione:	mista
Grado alcolico:	5%Vol
Grado Plato:	12 °Plato
Temperatura di servizio:	8°-10°
Temperatura di conservazione:	5°-10°

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