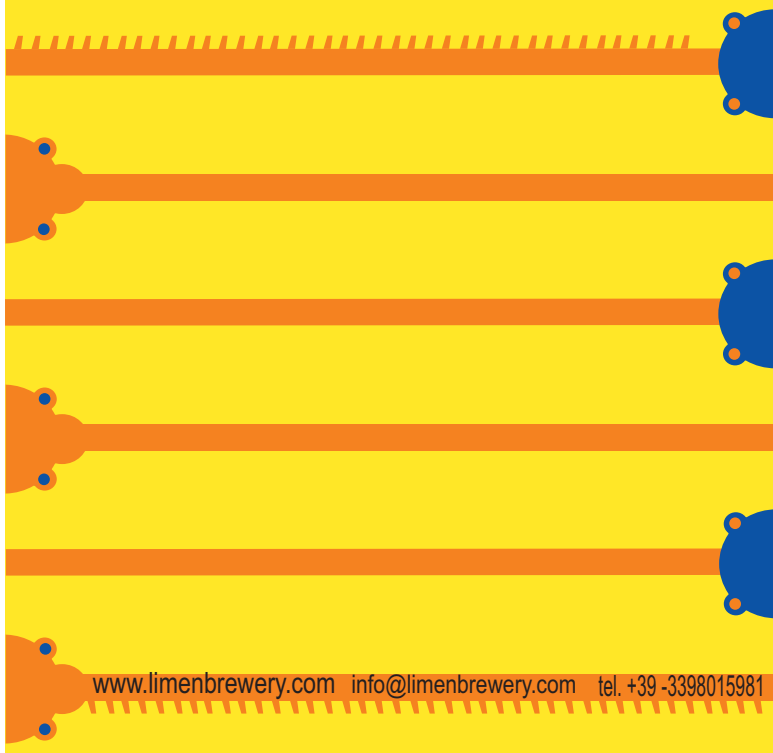




LIMEN
BREWERY

WIT

BIRRA DI FRUMENTO



www.limenbrewery.com info@limenbrewery.com tel. +39 -3398015981



WIT - Birra di frumento

Birra ad alta fermentazione.

Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.

Si presenta di colore giallo paglierino, con schiuma bianca ed abbondante dalla trama fine.

Il corpo leggero, la carbonazione medio-alta, il lieve sentore citrico ed acidulo rendono la bevuta rinfrescante e dissetante.

Abbinamenti: la WIT si abbina a piatti di pesce (alici e sarde), salumi, salsicce, insalate. Ottima anche come aperitivo.

DATI TECNICI

Stile: Birra di frumento

Volume Alcolico: 5,5%

Temperatura di servizio: 4-6°C

Fermentazione: Alta

Schiuma: Bianca, abbondante e fine

Colore: Giallo paglierino

Aspetto: Velato

Corpo: Leggero

Bilanciamento: Dolce [X]_|_|_|_|Amaro

Amaro: IBU 15 - BU/GU 0,33

Colore: EBC 6

Formato Bottiglie: 33/75 cl

Fusti: 20/30 litri

