FUMÉ

fumé
DS GOURNERS BIAR
Alc 5,5 % vol.
Z'AM STEG
ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO.

TIPOLOGIA : FUME’

DENSITA’ : 13 °P

GRADO ALCOLICO : 5,5 % VOL

GRADO D’AMARO : 20 IBU

FERMENTAZIONE : BASSA

COLORE : ROSSO

DESCRIZIONE :

Secoli fa i malti venivano essiccati principalmente su fiamma viva. Non essendo protetto dal fumo, il malto e, di conseguenza, le prime birre avevano un carattere affumicato, allora considerato sgradevole.
Nell’era della rivoluzione industriale fu introdotta una nuova tecnica che prevedeva l’utilizzo di particolari forni detti “Klin”, che usavano calore
indiretto. Il carattere affumicato divenne sempre meno comune fino a scomparire quasi del tutto dal mondo birraio, quando nel diciannovesimo
secolo l’antica tecnica fu completamente sostituita da quella moderna

FORMATI :

Bottiglia 50 cl

Fusto 30 L

TABELLE

Birra ambrata, dai riflessi dorati, caratterizzata da un intenso sapore di malto che lascia al palato un leggero aroma biscottato

		Formato	**50 CL**
Tipologia	**STARDUST**	**Grado alcolico**	**5,3% VOL**
Colore	**AMBRATA**	**Grado d'amaro**	**20 IBU**
Fermentazione	**BASSA**	**Densità**	**12° P**

Formato	**50 CL**
Tipologia	**STARDUST**
Colore	**AMBRATA**
Fermentazione	**BASSA**
Grado alcolico	**5,3% VOL**
Grado d'amaro	**20 IBU**
Densità	**12° P**

INGREDIENTI:
acqua
malto d'orzo
luppolo
lievito

Nome	**STARDUST**
Formato bottiglia	50 cl.
Fermentazione	Bassa
Colore	Ambrata
Densità	12° P
Grado alcolico	5,3% vol.
Grado d'amaro	20 ibu

TESTI

Schede tecniche per shoponline

Descrizione in visualizzazione elenco:

FUMÉ - Formato bottiglia: 50 cl. - Grado alcolico: 5,5 % vol. – Birra rossa affumicata

Descrizione estesa in visualizzazione dettagliata:

Nome: **FUMÉ** - Formato bottiglia: 50 cl. - Fermentazione: Bassa - Colore: Rossa - Densità: 13° P - Grado alcolico: 5,5 % vol. - Grado d'amaro: 20 ibu

Secoli fa i malti venivano essiccati principalmente su fiamma viva. Non essendo protetto dal fumo, il malto e, di conseguenza, le prime birre avevano un carattere affumicato, allora considerato sgradevole. Nell'era della rivoluzione industriale fu introdotta una nuova tecnica che prevedeva l'utilizzo di particolari forni detti "Klin", che usavano calore indiretto. Il carattere affumicato divenne sempre meno comune fino a scomparire quasi del tutto dal mondo birraio, quando nel diciannovesimo secolo l'antica tecnica fu completamente sostituita da quella moderna. Questa birra ripropone il gusto del passato grazie all'utilizzo di malti essiccati su fiamma di legno di faggio. Fumé è una birra dal bel colore rosso intenso e il leggero aroma affumicato lascia al palato un gradevole sapore che ricorda il profumo dei formaggi di malga e dei salumi affumicati, tipi della montagna.

Birra cruda, non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Per questa ragione è possibile Incontrare dei sedimenti sul fondo. Si consiglia la conservazione in posizione verticale.

Prodotto e imbottigliato sotto il Monte Rosa

www.zamsteg.it
info@zamsteg.it

Birrificio Z'am Steg

Questa birra ripropone il gusto del passato grazie all'utilizzo di malti essiccati su fiamma di legno di faggio.

 # BIRRA SPECIALE

INGREDIENTI

ACQUA, MALTO D'ORZO,
LUPPOLO, LIEVITO.

AVVERTENZE

BIRRA CRUDA, NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA
E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA, PER QUESTA RAGIONE
È POSSIBILE INCONTRARE SEDIMENTI SUL FONDO.
SI CONSIGLIA LA CONSERVAZIONE IN POSIZIONE VERTICALE.

fumé

DS GOURNERS BIAR

500 ml - Alc 5,5 % vol.

Z'AM STEG

LA BIRRA DEL MONTE ROSA

Z'AM STEG

DI NADIR VALZER
LOCALITÀ MINIERE
13020 RIVA VALDOBBIA (VC)
COD. ACCISE IT00VCA00026X

"Secoli fa i malti venivano essiccati principalmente su fiamma viva. Non essendo protetto dal fumo, il malto e, di conseguenza, le prime birre avevano un carattere affumicato, allora considerato sgradevole. Nell'era della rivoluzione industriale fu introdotta una nuova tecnica che prevedeva l'utilizzo di particolari forni detti "Klin", che usavano calore indiretto. Il carattere affumicato diverne sempre meno comune fino a scomparire quasi del tutto dal mondo birraio, quando nel diciannovesimo secolo l'antica tecnica fu completamente sostituita da quella moderna."

CONSERVARE AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE.
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: