HAMPF

Hampf
DS GOURNERS BIAR
Alc 8,2 % Vol.
Z'AM STEG
ACQUA, MALTO D'ORZO, FIOCCHI DI MAIS, FRUMENTO, MIRTILLI, LUPPOLO, LIEVITO.

TIPOLOGIA : HAMPF

DENSITA’ : 18 °P

GRADO ALCOLICO : 8,2 % VOL

GRADO D’AMARO : 30 IBU

FERMENTAZIONE : ALTA

COLORE : CHIARA

DESCRIZIONE :

La canapa, pianta dalle foglie palmate, dal profumo pungente e dai fiori aromatizzati, appartiene alla famiglia delle cannabacee così come il luppolo. La canapa viene utilizzata in questa birra come aroma rendendola molto piacevole alla bevuta nonostante l’alta gradazione alcolica

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:

HAMPF - Formato bottiglia: 50 cl. - Grado alcolico: 8,2 % vol. – Birra chiara, triple alla canapa

Descrizione estesa in visualizzazione dettagliata:

Nome: **HAMPF** - Formato bottiglia: 50 cl. - Fermentazione: Alta - Colore: Chiara - Densità: 18° P - Grado alcolico: 8,2 % vol. - Grado d'amaro: 30 ibu.

La canapa, pianta dalle foglie palmate, dal profumo pungente e dai fiori aromatizzati, appartiene alla famiglia delle cannabacee così come il luppolo. La canapa viene utilizzata in questa birra come aroma rendendola molto piacevole alla bevuta nonostante l'alta gradazione alcolica.

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

 # BIRRA DOPPIO MALTO

INGREDIENTI

ACQUA, MALTO D'ORZO, ZUCCHERO DI BARBABIETOLA, CANAPA, 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.

Hampf

DE GOURNERS BIAR

500 ml - Alc 8,2 % vol.

La botta della Strega

Z'AM STEG

LA BIRRA DEL MONTE ROSA

Z'AM STEG

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

La canapa, pianta dalle foglie palmate, dal profumo pungente e dai fiori aromatizzati, appartiene alla famiglia delle cannabacee così come il luppolo. La canapa viene utilizzata in questa birra come aroma rendendola molto piacevole alla bevuta nonostante l'alta gradazione alcolica.

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