

Anais



33 cl

Cartone da 12 bottiglie
12 bottles inside box



75 cl

Cartone da 6 bottiglie
6 bottles inside box



KEG 20 lt



17 EBC



SMOKED

Birra ambrata puro malto prodotta con malto d'orzo al 100%, profilo aromatico importante, note affumicate, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa ed aderente.

/ Pure malt ale, brewed with 100% barley malt. Anais has an important aromatic profile, smoked notes, intense taste, dry, slightly bitter and with a caramel and hazelnut aftertaste due to the use of special malts. Its head is compact, creamy and adherent foam.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI / SUGGESTED FOOD PAIRINGS:

L'abbinamento ideale per la smoked beer Anais è costituito da formaggi stagionati o comunque intensi e pungenti, pesce affumicato e, come tradizione tedesca insegna, ottimo l'abbinamento con lo stinco di maiale.

/ The ideal food pairing for the smoked beer Anais is with seasoned, intense and pungent cheeses, smoked fish and as the German tradition enlightens a smoked beer pairs well with pork shank.

Grado Plato di partenza / Degrees Plato (°P): **16,5**

Grado alcolico / Alcohol content: **6,4% vol.**

Temperatura di servizio / Serving temperature: **8 / 10° C - 46,4 / 50° F**

Grado IBU / Degrees IBU: **28**

Ingredienti: acqua di Gualdo Tadino, **malto d'orzo**, luppoli, lieviti.
Ingredients: water of Gualdo Tadino, **barley malt**, hops and yeasts.

www.birraflöa.com/shop