

K.N.N.

IPA



Una birra a bassa fermentazione adatta a qualsiasi circostanza. La K.N.N. (acronimo di Keller No Name) è realizzata al 100% con malto Pils e tra i luppoli utilizzati spicca su tutti l'Hallertau Mittelfrüh, antica varietà nobile tedesca, riconoscibile dall'elegante aroma floreale. L'etichetta reinterpreta l'immaginario sovietico-militar-guerrafondaio dalla prospettiva di un pacifico mastro birraio.

INGREDIENTI

acqua
malto d'ORZO
luppolo
lievito

VOL. 5,0%

BICCHIERE



FORMATI



FUSTO



LATTINA 50 CL.

LUPPOLI

Hallertau Mittelfrüh



MALTI

Pils



IBU

25

SERVIRE A

6°C