

Mr. Kidnap GOSE

Destinazione Lipsia, con in tasca un souvenir di Katmandu. Progettata per "rapire" i sensi, questa gose con sale rosa dell'Himalaya e coriandolo si mantiene abbastanza fedele alla tradizione, aggiungendovi un tocco di creatività. È brassata con la tecnica sour kettle, mettendo i batteri lattici all'opera per 24 ore prima della bollitura. Una birra che si mantiene in equilibrio tra grado alcolico, acidità e sapidità.

INGREDIENTI

acqua
malto d'ORZO
malto
di FRUMENTO
luppolo
coriandolo
lievito
batteri lattici

VOL. 4,8%

BICCHIERE



FORMATI



FUSTO



LATTINA 50 CL.

LUPPOLI



MALTI



IBU

12

SERVIRE A

6/8°C