

Wild stork

FARMHOUSE SAISON



La rivisitazione dell'antico stile del contadino belga. La nostra saison finita si fa un sonnellino di minimo nove mesi in botte, in compagnia del selvaggio *Brettanomyces Bruxellensis*. Al momento del risveglio ne risulta una birra con poca acidità e tanti profumi. Complessa quanto basta, ma alla portata di tutti.

INGREDIENTI

acqua
malto d'ORZO
luppolo
lievito

VOL. 4,8%

BICCHIERE



FORMATI



FUSTO



LATTINA 50 CL.

LUPPOLI



MALTI



IBU

18

SERVIRE A

8/10°C