



The Beer Power!



TRIBECA

NEW YORK: OSARE SEMPRE! LIEVITO DI RHUM PER QUESTO BARLEY WINE...



TIPO DI FERMENTAZIONE: ALTA
RIFERMENTAZIONE: SI



BARLEY WINE

NEWYORKESE RICCA DI ALCOL E SAPORI



COLORE EBC: 24 PLATO 13,9°
AMARO IBU: 80

SI CONSIGLIA DI SERVIRE IN BICCHIERE



MIX DI LUPPOLI EUROPEI AMERICANI E AUSTRALIANI

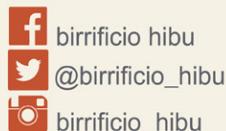


La rinascita di New York trainata dal cinema e dalla voglia di osare, come il lievito di rum che dà a questa birra di barley wine un tocco finale di magia. O emergi o affondi!

FORMATI DISPONIBILI



www.birrificiohibu.it



DESCRIZIONE E ABBINAMENTI

BIRRA COMPLESSA, TENDENTE AL DOLCE, MAI BANALE, COME LA CITTÀ DOVE È STATA CONCEPITA.

DA PROVARE CON UN TORTINO AL CACAO E MARMELLATA DI ARANCE AMARE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

MALTI MALTO PILS, PALE E SPECIALI
LIEVITI SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ALLERGENI CONTIENE GLUTINE

ALCOOL 9,5 % VOL