



Incas

Birra Incas

Birra speciale ad **alta fermentazione**, rigorosamente non filtrata e non pastorizzata. Prodotta con materie prime selezionate e di qualità. Dal color tonaca di frate, presenta un buon corpo ed un boccato complesso, piacevolmente donato dall'utilizzo di malti tostati. Sorseggiandola si percepisce un sentore di Cacao, derivante dall'utilizzo di una rara selezione di Fava monorigine Venezuelana.

Ingredienti: acqua, malto d'ORZO, AVENA, CACAO, luppolo e lievito.

Caratteristiche del Prodotto

STILE
Stout

BICCHIERE CONSIGLIATO

FERMENTAZIONE
Alta fermentazione



ALCOOL IN % VOL
5,0

GRADO PLATO
12

FORMATI

SERVIRE A TEMPERATURA
6/8° C



DISPONIBILITÀ
Da novembre a marzo

codice EAN	birra	cl	cartoni	bottiglie	strati	CxS
8057284600671	Incas	50	105	6	5	21

