



BIRRIFICIO ARTIGIANALE

DISTILLATO DI BIRRA ARTIGIANALE



Il nostro distillato è prodotto a partire dalla nostra birra artigianale.

Per la preparazione la birra è posta in caldaiette di rame a ciclo discontinuo: dall'ebollizione della birra si ottiene una massa di vapore alcoolico che passati tutti i piatti di distillazione e concentrazione si condensa in distillato di birra grezzo allo stato liquido. Durante il ciclo di distillazione si interviene direttamente con l'eliminazione di "teste e code" per ottenere il "cuore" del distillato.

Al termine di rigorosi controlli il distillato di birra giovane è stoccato in serbatoi di acciaio dove riposa per alcuni mesi, dopo i quali verrà refrigerato, filtrato e imbottigliato.

Tutto l'alcool contenuto nel distillato di birra proviene dalla fermentazione degli zuccheri presenti nella birra e pertanto non vengono utilizzati alcun tipo di alcoli esterni ed additivi.

Il distillato che ne ha origine conserva tutta la morbidezza dei malti regalando un gusto dal carattere molto forte ed intenso.

*Ingredienti:
distillato di birra, acqua, zucchero.*

CARATTERISTICHE

Stile:
Identificazione commerciale:
Grado Alcolico:

Distillato di birra artigianale
Bevanda spiritosa / Spirit drink
40,0 % Vol.