



Denominazione: TEEN AGER

Ingredienti:

Acqua, Malto d'**ORZO**, Zucchero per la rifermentazione, Luppoli, aromi e Lievito.

Produzione:

Prodotta e imbottigliata artigianalmente nel birrificio **La Moncerà di Impellizzeri Francesca** all'interno del polo produttivo di Montignoso via Nerino Garbuio, snc

Tecnica di produzione:

Ad alta fermentazione, ammostamento, prima fermentazione e successiva rifermentazione in bottiglia
Stile di ispirazione Double Blanche.

Colore: Biondo

Profumo: Di Malto

Sapore: Sincero

Abbinamenti gastronomici:

Ideale per pizza e per gli amanti della birra a tutto tondo

Contiene glutine ingredienti allergeni in grassetto

Grado di amaro **IBU 38**

Grado di colore **EBC 7**

Grado alcolico **7,5°**

PH 4,60

Conservabilità: preferibilmente 2 anni dalla produzione

Bottiglie da: Cl. 33 - 7,5% alc./vol..