

ADMIRAL

	<p>TIPOLOGIA DI APPARTENENZA: rossa scozzese, doppio malto con riflessi rubino</p> <p>FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl</p> <p>BICCHIERE CONSIGLIATO: a trapezio rovesciato alto, pinta.</p> <p>VOLUME ALCOLICO: 6.3 %</p> <p>TEMPERATURA DI CONSUMO: 10°C (12°C)</p> <p>SATURAZIONE IN CO2: bassa</p> <p>IBU (International Bitter Unit):</p>								
VALORI NUTRIZIONALI PER 100G									
CALORIE IN KCAL	CARBOIDRATI TOTALI IN G	DI CUI ZUCCHERI IN G	PROTEINE IN G	GRASSI IN G	DI CUI GRASSI SATURI IN G	FIBRE IN G	PROTEINE IN G	SALE IN G	NATRIO IN G
54	3,44	0,82	0,55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

INGREDIENTI: acqua, malto d'orzo, luppolo lievito

NOME Admiral è il nome di una varietà di luppolo che viene spesso utilizzata per amaricare e caratterizzare un gran numero di birre britanniche tradizionali. Il suo impiego è frequente negli Stati Uniti.

DESCRIZIONE: è una birra rossa in stile scozzese (unica rossa nella ns. produzione), doppio malto, prodotta con malti aromatici e luppoli cresciuti vicino alla manica del Belgio, con *sentori di torrefazione, caramello* e lievi note erbacee; pensata *priva di spezie* per farne risaltare il luppolo, l'amaro gradevole è dato dal luppolo Admiral tipicamente usato nelle birre Inglesi.

ASPETTO: schiuma beige, compatta, sottile e persistente; colore scuro con riflessi rubino, libero da solidi in sospensione, ma talvolta velato da lievito; perlage/saturazione fine.

BOUQUET: torrefatto e caramellato, con note erbacee e lieve acidità dovuta al malto caramello bruciato.

SAPORE: i malti caramello bilanciano la lieve acidità dovuta al malto tostato e all'amaro del luppolo (varietà Admiral). Birra corposa.

SATURAZIONE IN CO2: bassa

ABBINAMENTO SUGGERITO: carne rossa o selvaggina come piccione, lepre, cervo, cinghiale possibilmente poco speziati

Conservare in piedi al riparo da luce e fonti di calore ad una temperatura inferiore a 20°C

Deposito naturale sul fondo.

Non filtrata

Non pastorizzata