

Birra con luppoli della Valle Camonica Alc 5.5% Vol – IBU 30

7 CHILI IN 7 GIORNI

Birra prodotta con luppoli coltivati in Italia nata dalla collaborazione tra Il Birrificio Inesistente e Luppoletto Camuno.

7 chili di 14 diverse varietà di luppolo gettati in maturazione e lasciati a riposare per 7 giorni al fine di conferire un aroma generoso e inedito.

La beviamo con i maltagliati ai funghi e anche durante le partite a Risiko.

Ingredienti: acqua, **malti d'orzo**, luppolo e lievito.

Birra ad alta fermentazione immaginata e distribuita da “Il Birrificio Inesistente”.

Prodotta in Italia.

Rifermentata di bottiglia. Non pastorizzata o filtrata. Evolve col tempo.

Conservare al fresco e lontano dalla luce.

Contiene glutine.