

Birra con luppoli camuni freschi Alc 4.7% Vol – IBU 20

LA SETTA DELLE SETTE

Il paradosso del luppolo fresco.

Birra con luppolo fresco ideata da una setta di fanatici del luppolo che alle sette di un mattino di settembre ne ha raccolti in Valle Camonica 21 chili e li ha condotti in Pianura Padana dove, sette ore dopo, sono stati utilizzati per la produzione della birra stessa.

La Setta delle Sette è una collaborazione tra Luppoleto Camuno e Il Birrificio Inesistente.

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.