



HELLES GLUTEN FREE

LAGEL CHIARA – HELLES

“Per non negare a nessuno la possibilità di bere una buona birra ...”



PERCHÈ HELLES GLUTEN FREE?

Per non negare a NESSUNO la possibilità di bersi una buona birra in compagnia!!!

Lager chiara (Helles) a bassa fermentazione Gluten Free

GLI INGREDIENTI

- **Malti:** malto chiaro pilsner e un po' di malto caramellato proveniente dalla Germania.
- **Luppoli:** luppolo coltivato nel Tettngang e Hallertau, in Germania.
- **Lievito:** da bassa fermentazione (*saccharomyces carlsbergensis*).

LE SPECIFICHE

- **Temperatura di servizio:** 6 – 8 °C
- **Alc/vol** 4,8%
- **11,5°P**
- **20 IBU**

- **Rapp. ANALISI_LOTTO n°19_2681**
- **Rapp. ANALISI_LOTTO n°20_1781**
- **Rapp. ANALISI_LOTTO n°21_2541**
- **Rapp. ANALISI_LOTTO n°21_2671**
- **Rapp. ANALISI_LOTTO n.22_1121**
- **Rapp. ANALISI_LOTTO n.22_2491**
- **Rapp. ANALISI_LOTTO n.23_2441**

| | |
|--------|--|
| Colore | Giallo chiaro |
| Naso | Erbaceo floreale |
| Bocca | Miele luppolo |
| Amaro |  |

Dolce



Gradazione : 4,8%

