



**BIRRA
DELL'
EREMO**

BIRRA DELL'EREMO

ITALIA



STILE SOUR ALE

ALC. 5,6%

MADUE



BIRRA ARTIGIANALE



Brassata con lievito *Kluyveromyces thermotolerans*, il quale produce acido lattico durante la fermentazione primaria. Una sour ale che non utilizza quindi batteri lattici o microrganismi che possono danneggiare l'impianto. L'aggiunta di passion fruit in polpa ne enfatizza l'acidità e le dona carattere.

DA PIAN 1904

Via Guglielmo Marconi, 16 - 31050 Ponzano Veneto (TV) - Ph +39 0422 440440 - info@dapian1904.it - www.dapian.info



dapian.info



dapian1904