



SERRO CROCE

LA TRADIZIONE CUSTODITA
NELLA BIRRA ARTIGIANALE



BIRRA CHIARA

Original Gravity (°P)	12.0
Final Gravity (°P)	2.4
Alcool in volume (%)	5.2
IBU	24.0
Luppolo da amaro	Perle
Luppolo da aroma	Hallertauer Hersbrucker
Lievito	Saccharomyces cerevisiae
Malti	Malto Pilsner, Malto di frumento

Di colore giallo paglierino tenue con schiuma compatta e persistente, al naso evidenzia leggere note floreali e fruttate. All'assaggio note mielate si stemperano nella rotonda leggerezza del corpo e lasciano spazio ad un leggero amaro di luppoli nobili. Retrogusto piacevolmente secco ed aromatico con presenza di amaro, mai invadente. Servire ad una temperatura di 7-9° C.

BIRRA AMBRATA

Original Gravity (°P)	16.0
Final Gravity (°P)	5.0
Alcool in volume (%)	6.0
IBU	37.0
Luppolo da amaro	Est Kent Goldings
Luppolo da aroma	Cascade, Amarillo
Lievito	Saccharomyces cerevisiae
Malti	Maris Otter, Crystal

All'aroma prevalgono note fresche e fragranti di scorza di agrume che ricordano arancia e pompelmo rosa. Sottofondo leggero di resina mista che riporta alla mente pino e eucalipto. Al gusto la struttura maltosa regge lunghi giochi di amaro-dolce. Leggeri sapori di liquirizia e di caramello. Retrogusto piacevolmente secco e persistente dominato da un amaro mai invadente. Servire ad una temperatura di 8-10° C in un bicchiere a coppa.