



SERRO CROCE

LA TRADIZIONE CUSTODITA
NELLA BIRRA ARTIGIANALE

BIRRA CHIARA

Original Gravity (°P)	12.0
Final Gravity (°P)	1.8
Alcool in volume (%)	5.20
IBU	23,8
Luppoli	Styrian goldings Saaz
Lievito	Saccharomyces cerevisiae
Malti	Malto Pilsner Malto di frumento

Di colore giallo paglierino, leggermente opalescente, sinonimo di birra non filtrata e rifermentata in bottiglia, ottimo cappello di schiuma chiaro, fine e persistente. All'olfatto è pulita con chiari sentori di frutta esotica, banana, fiori e agrumi. Dal sapore fresco con note agrumate e speziate, note mielate dei malti, molto fine con corpo leggero amaro dei luppoli nobili. Temperatura di servizio: 5-7 °C.

BIRRA AMBRATA

Original Gravity (°P)	15.0
Final Gravity (°P)	3.0
Alcool in volume (%)	6.0
IBU	36.8
Luppolo	Cascade
Lievito	Saccharomyces cerevisiae
Malti	Vienna Crystal

Colore ambra brillante, schiuma compatta color cappuccino, pulita. All'olfatto intensa, complessa e persistente, chiari sentori erbacei e balsamici, scorze di agrumi. Al palato l'amaro è in equilibrio con la dolcezza dei malti, finale elegante e caratterizzato, si ripresenta l'erbaceo, il balsamico e la liquirizia, note amare di buona persistenza, retrogusto secco, decisamente piacevole e pulita. Temperatura di servizio: 7-9 °C



SERRO CROCE

BIRRA ARTIGIANALE DA FILIERA AGRICOLA

Azienda agricola
SERRO CROCE di Vito Pagnotta
Viale Michelangelo, 39
Monteverde (Av) ITALIA
Tel. +39 0827 86219
www.serrocroce.it
serrocroce@gmail.com