



# Haller Löwenbräu

— PRIVATBRAUEREI SEIT 1724 —

## HEFEWEIZEN HELL

*Birra Weizen ad alta fermentazione con una torbidità tradizionale data dal lievito. L'alto contenuto di malto di frumento e il più raffinato aroma di luppolo della regione di Hallertau danno origine a una birra incomparabilmente sapida e fruttata, con un leggero sentore di banana e limone.*

### SCHEDA PRODOTTO

Tipologia brassicola:	Weisse
Fermentazione:	Alta
Gradazione alcolica:	5,2%
Grado plato:	12,7
Attacco keg:	A scivolo
Saturazione CO2:	6,5 g/l

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore:	Giallo chiaro
Ingredienti:	Acqua, malto di frumento, malto d'orzo, luppolo, lievito
Varietà di luppolo:	Hallertauer Perle
Tipi di malto:	Malto di frumento, Malto Plzen, malto di Monaco
Unità di amaro (IBU):	ott-14
Temperatura di servizio:	6°

