



**Birra artigianale.**

Non filtrata.

Non pastorizzata.

Birra ad alta fermentazione  
ispirata alle Belgian Golden Ale

Birra chiara dal gusto  
complesso con una  
prevalenza iniziale  
dolce dovuta ai malti e  
dal finale leggermente  
secco e amaro che  
equilibra la bevuta.  
Al naso sentori di  
miele con leggere note  
fruttate ed erbacee.

6% Vol - Belgian Golden Ale




Via Fornacetta, 2  
23845 Costa Masnaga (LC)

Alberto Bosisio +39 340 2832083  
Cristian Benzoni +39 349 4943315

[www.birraormabianca.it](http://www.birraormabianca.it)  
[info@birraormabianca.it](mailto:info@birraormabianca.it)

33 cl. € \_\_\_\_\_

75 cl. € \_\_\_\_\_

 Birra Orma Bianca

Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo dorato e forma un generoso cappello di schiuma bianca di buona persistenza con bollicine sottili.

Al naso predominano sentori di miele dovuti al malto, note speziate e agrumate, sentori di frutta (pesca e albicocca) e delicate note erbacee e floreali dovute all'utilizzo dei luppoli nobili europei e americani.

In bocca la birra è pulita, con una leggera carbonatazione, un corpo medio che facilita la bevuta che risulta "semplice" e nasconde la gradazione alcolica, comunque "pericolosamente" presente.

Al gusto predomina la base maltata con un dolce avvolgente ma non stucchevole, con una componente amara che si presenta in maniera discreta nel finale per pulire la bocca e prepararla al sorso successivo.

Nel corso della bevuta sensazioni boccali di calore e delicata frizzantezza.

# 1<sup>st</sup> Monkey Ale

6% Vol - Belgian Golden Ale

Birra Doppio Malto

## Malti:

**Pils**, prodotto con orzo coltivato in Italia.

**Carapils**, per donare corpo e complessità aromatica.

## Luppoli:

**Styrian Golding**, utilizzato in amaro e aroma.

**Saaz e Cascade**, utilizzati in aroma.

## Ingredienti speciali:

Zucchero candito chiaro

Bucce d'arancia amara e dolce

**Fiocchi d'orzo**

## Lievito:

**Lievito belga** ad alta fermentazione



Temperatura di servizio:

7-9 °C