



Original Smoked Porter

SMOKED PORTER

Grado alcolico

(ABV) 6,5°

Grado amaro

(IBU) 40

Temperatura servizio

12° - 16°

Ispirata alla birra anglosassone dell'ottocento, presenta un colore bruno dai riflessi ramati. L'aroma tostato, torrefatto, e il richiamo affumicato delle braci di faggio dato dai malti, si armonizza con le note vanigliate e cream del legno di rovere. È una birra di carattere, vellutata e appagante, nella quale si alternano note dolci e affumicate, sino a giungere a un finale secco e equilibrato, che non si fa dimenticare.

ABBINAMENTI: cibi grassi e saporiti, quali carpaccio di salmone, arringa, speck, formaggi a pasta filata, primi ricoperti da ricotta affumicata, grigliate di carne.

BARACCA BEER

Via Aldo Moro 40/A | 31040 Bavaria di Nervesa della Battaglia

info@baraccabeer.it — baraccabeer.it