

BIONOC

BIRRIFICIO ARTIGIANALE DELLE DOLOMITI

Mezzano (Trento) - località Giare, 45 | www.birrificiobionoc.com

Birra in stile Saison: 6% alc. Ale (alta fermentazione).

Storia:

La Staion viene prodotta per la prima volta nel 2006 nel nostro garage di casa.

Dal desiderio di elaborare la perfetta combinazione di ingredienti e in seguito a svariati tentativi, finalmente nel 2016, dopo 10 anni, abbiamo sviluppato la ricetta definitiva e prodotto quella che sarà da lì in poi la nostra creazione più premiata a livello internazionale.

Staion: Birra chiara, secca, saporita e persistente.

IBU: 24 EBC: 5 6%alc.

Abbinamenti Consigliati:

La staion si abbina a primi piatti gustosi come la pasta fresca e i risotti, alle uova, alle creme e alla carne bianca.

Riconoscimenti:

Medaglia d'oro Barcelona beer challenge 2023.

Medaglia di bronzo Barcelona beer challenge 2018.

Medaglia d'argento Brussels Beer Challenge 2017.

Produzione: (acqua, malto d'orzo, luppolo trentino, spezie e lievito).

La **Staion**, essendo una **Saison**, viene realizzata utilizzando un'abbondante varietà di cereali.

La bollitura si contraddistingue da una marcata speziatura composta da bucce d'arancia e coriandolo.

Durante la fase di fermentazione invece, l'azione del lievito ad alta fermentazione (Ale) è molto incisiva nel conferire quel gusto particolare senza che la speziatura faccia da padrona.

La Birra poi matura per un lungo periodo in contenitori di acciaio inox che le consentono di raggiungere il massimo equilibrio.

Viene imbottigliata con la tecnica della rifermentazione in bottiglia e il mese successivo viene messa in consumo, pronta per essere degustata.

Conservazione:

Come tutte le birre artigianali ad alta fermentazione (Ale) la Staion deve essere conservata sotto i 15 gradi.

Confezioni disponibili:

Bottiglia da 33cl.

Bottiglia da 75cl.

Cartone da 12 bottiglie da 33cl.

Cartone da 6 bottiglie da 75cl.

Fusto da 30 litri.



Staion