

BIONOC

BIRRIFICIO ARTIGIANALE DELLE DOLOMITI

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

Birra in stile Helles: 5% alc. Lager (bassa fermentazione).

Storia:

Pur essendo prodotta solo dal 2021 in poi, Topmodhell è diventata subito una delle birre più apprezzate del nostro Birrificio. Si ispira direttamente alle lager tedesche, più precisamente a quelle provenienti dalla Baviera. In particolare, lo stile Helles nasce proprio nei dintorni di Monaco tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900.

Topmodhell è contraddistinta da un corpo leggero, una bianca schiuma persistente e una morbida nota di cereale e crosta di pane che, unitamente al lieve sentore erbaceo dei luppoli, rende una bevuta facile ma al contempo appagante.

Top Modhell: Chiara, fresca, leggera. Birra dorata, con sentori di cereale e crosta di pane.

Il gusto è ben bilanciato e rinfrescante. IBU: 18 EBC: 8 5% alc.

Abbinamenti Consigliati:

Top Modhell si abbina a piatti leggeri e freschi.

Ottima se servita come aperitivo.

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

Topmodhell viene prodotta con 100% malto d'orzo al quale viene aggiunta una piccola quantità di luppolo dai sentori erbacei.

Essendo una Helles, per la sua produzione si utilizza lievito a bassa fermentazione (lager) che esalta le note di cereale e crosta di pane. Dopo circa 15-20 giorni di fermentazione, matura a bassa temperatura per almeno 45 giorni in contenitori di acciaio, al fine di ottenere una birra limpida e dalla massima freschezza. Infine viene confezionata con la tecnica della rifermentazione in bottiglia.

Dopo circa un mese viene messa in consumo e pronta per essere degustata.

Conservazione:

Come tutte le birre artigianali a bassa fermentazione (Lager), Topmodhell deve essere conservata sotto i 7°C.

Confezioni disponibili:

Bottiglia da 50cl.

Cartone da 12 bottiglia da 50cl.

Fusto da 30 litri.



Top Modhell