

# VIWIT

## WITBIER / BLANCHE

### CARATTERISTICHE BIRRA

<b>Tipo Fermentazione</b>	Alta
<b>Colore</b>	Giallo chiaro (SRM 3,4)
<b>Amaro</b>	IBU 17,8
<b>Alcool By Volume (ABV)</b>	5,0%

### INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pilsner
- Malto di frumento
- Luppoli tedeschi e cechi
- Spezie
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

La “WitBier” nota anche come “Blanche” ha una storia antica, che risale infatti ai primi anni del 1300. Fu prodotta, oltre che dai monaci, anche dai contadini con utilizzo di materie prime locali con un’alta percentuale di frumento, realizzando così una bevanda a bassa gradazione alcolica, ideale per dissetarsi durante il lavoro nei campi.

L’antica ricetta non prevedeva l’utilizzo del luppolo, ma di erbe e spezie. Ad oggi, la ricetta base mantiene alcuni di questi aromi, quali la scorza d’arancia e coriandolo, ai quali viene, però, aggiunto il luppolo.

Il sapore della birra restituisce il profumo agrumato della scorza d’arancia unito a sensazioni di miele. Il sapore può essere leggermente acido, ma decisamente frizzante.

Birra beverina e rinfrescante, ideale per i mesi estivi, ma anche adatta, grazie all’acidità a cibi fritti, in particolare alle verdure pastellate. Ottima anche per accompagnare dolci alla frutta.

La temperatura di servizio consigliata è da 4,5° a 7°.

Bicchieri raccomandato “Bicchieri per Blanche”.

Prodotta da:  
**Alma Birrificio srl**  
Via Lecco 168 Monza (MB)  
info@almabirrificio.it

[www.almabirrificio.it](http://www.almabirrificio.it)



Proteggere da luce e da fonti di calore

Da consumarsi entro il:    Lotto n°



**ViWit**  
BIRRA BLANCHE

**Birra Artigianale**  
non Filtrata, non Pastorizzata  
Rifermentata in Bottiglia

Alc. 5,0% Vol



Una birra rinfrescante, elegante, con gli evidenti aromi delle spezie utilizzate

**Ingredienti:** Acqua, malto d'orzo e di frumento, luppolo, coriandolo, scorze di buccia d'arancia amara, lievito

contiene Glutine

Non disperdere il vetro nell'ambiente

