



PODERE
LA BERTA



**RUSTIC
LAGER**

LA VOLEVAMO
FARE COSÌ /
THAT'S THE WAY
WE LIKE IT

ACSÉ

RUSTIC LAGER



Questa birra nasce dalla voglia di creare una alternativa italiana alla lager. Abbiamo brassato una "bassa" rustica che si ispira alla tradizione delle keller, di colore giallo paglierino, leggermente opalescente e con una bella schiuma bianca. Al naso emergono le note rustiche del nostro malto autoprodotta, del farro e della segale, che le donano note di cereale e di panificato integrale, ben bilanciato dal tocco citrico della luppolatura e del farro decorticato. Il finale è secco e leggermente speziato. Il tutto su una gradazione bassa, ben bilanciata però dal complesso aromatico: il risultato è una birra tutt'altro che semplice e banale, ideale per le sempre più calde primavere ed estati italiane.

This beer was born from the desire to create an Italian way to lager, working more on local cereals than hops. We brewed a rustic, straw-yellow, slightly opalescent lager, whose appearance and usability are inspired by the great keller beers tradition, with a beautiful white foam. On the nose, as in the aroma, the rustic notes of our self-produced malt, rye and spelt emerge, which give it the notes of cereal and wholemeal bread, well balanced by the citric touch of both the hops and spelt. The low alcohol content serves precisely to make it more pleasant in the now increasingly hot Italian springs and summers. However, this alcohol content is well balanced by the aromatic complex which makes this beer anything but simple and banal. Dry finish, with slightly spicy notes in the aftertaste thanks to the use of rye.

FORMATI / FORMATS

33 cl
fusto / stem 24 lt



@poderelabertacraftbeer

Caratteristiche Tecniche

Grado Alcolico: 4,0% vol.
IBU: 22
Grado Plato: 9,5°P
EBC: 6
Temp. di servizio: 8°C
Amaro: 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿

Abbinamenti

Birra da bevuta seriale e da focaccia e piadina, sia vuote che farcite.

Technical specifications

Alcohol: 4,0% vol.
IBU: 22
Degrees Plato: 9,5°P
EBC: 6
Service Temp.: 8°C
Bitterness: 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿

Enjoy with

Great session beer to be paired with every kind of filled focaccia and piadina bread.