



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 alle classiche e inimitabili Landbier e keller tedesche. Abbiamo brassato una "bassa" rustica, 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 panificato integrale, ben bilanciate dal tocco citrico della luppolatura (Perle, Columbus) e del farro decorticato. La segale da un tocco di speziatura che aiuta a rendere interessante una bevuta facile e scorrevole, grazie anche alla bassa gradazione. Una birra ideale per affrontare le sempre più calde estati e primavera italiane.

This beer was born from the desire to create an Italian alternative to the classic and inimitable German Landbier and keller. So we brewed a rustic lager beer, straw yellow in colour, slightly opalescent and with a nice white foam. The scent is made by the rustic notes of our self-produced malt, spelt and rye. They reminds you of wholemeal bread, well balanced by a citric touch crated by the combination of spelt and late hopping additions . The rye gives a hint of spice which helps to make an easy and flowing sip, thanks also to the low alcohol content. An ideal beer to face the increasingly hot Italian summers and springs.

FORMATI / FORMATS

33 cl
fusto / keg 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.