



Birra Italiana – 33 cl e 75 cl – Polikeg 30 l. – alc. 5.2 % VOL.

Le birre Scottish tradizionali, riflettono gli ingredienti presenti sul territorio (acqua e malto), con un minore uso del luppolo rispetto alla loro controparte inglese.

Ciò è dovuto al fatto che il luppolo doveva essere importato dagli inglesi. Lunghe e fredde fermentazioni sono tradizionalmente utilizzate per le Scottish.

Il bilanciamento malto/luppolo scivola in modo da leggero a moderato verso il maltato.

Qualsiasi nota di caramello deriva dalla bollitura e non dall'uso di malti caramello (spesso questo è percepito come diacetile). Anche se non usuale, qualsiasi carattere affumicato deriva dall'acqua o dal lievito e non dall'uso di malti torbati.

Birra maltata in modo pulito con un appena percettibile tocco di affumicato e molti esteri.

ASPETTO:

colore da ramato chiaro, limpida e con schiuma moderata, cremosa, biancastra e persistente.

AL NASO:

maltosità bassa-media, con aroma di crosta di pane tostato, savoiardi e biscotti inglesi, con toni di caramello. L'amaro del luppolo è giusto, per bilanciare il malto.

IN BOCCA:

corpo medio-basso e carbonazione bassa- moderata.

La Scottish light prende il suo "light" più che dal suo colore, dalla sua densità, può essere da ricca e cremosa fino a secca e con gusto di cereale, fruttato basso, sapori di esteri attenuati, amaro del luppolo equilibrato in modo da preservare la birra dal diventare eccessivamente dolce e quindi si sentono sapori leggeri di tostato e caramellato.

ABBINAMENTI

La birra da aperitivo, degustata con insalate cremose di spinaci; pollo arrostito al limone e pepe; verdure al vapore; tacchino per barbecue; polpettone fruttato basso, sapori di esteri attenuati, amaro del luppolo equilibrato in modo da preservare la birra dal diventare eccessivamente dolce e quindi si sentono sapori leggeri di tostato e caramellato.

ARKÉ

SCOTTISH LIGHT



temperatura di servizio 6-8 °C
IBU 17,4 ALC. VOL 6% PLATO 11,7
Kcal 53, carboidrati gr. 4,5 (100ml di birra)



il principio del movimento