



61 **CENTO** **ELK**
AMERICAN AMBER LAGER



BIRRA ARTIGIANALE

61 **CENTO**
ITALIAN CRAFT BEER

ELK

Birra ambrata a bassa fermentazione ispirata alle American Amber Lager caratterizzata dai luppoli nordamericani e dai nobili europei dai quali prende soprattutto il sapore, mantenendo un amaro equilibrato. I luppoli originari della Yakima Valley sono ben bilanciati dalle note di caramello dei malti utilizzati. La ELK è caratterizzata da un intenso e luminoso color ambrato, limpido e profondo. I profumi sono eleganti di luppolo e malto, erbacei e fruttati. Al palato offre il meglio di se: fresca, scorrevole, intensa ed equilibrata, si lascia bere senza timidezza!

Elk è l'alce gigante tipico delle foreste del nord dell'America da dove vengono i luppoli più caratteristici di questa birra.

| | |
|--------------------------|---|
| Riferimento stile | American Amber Lager |
| Fermentazione | Bassa |
| Colore | Ambrato con riflessi ramati |
| Schiuma | Bianca compatta |
| Alcol | 5,8 % |
| Amaro | Equilibrato ed elegante, luppoli nobili e nordamericani |
| Aroma | Luppolo, caramello |
| Corpo | Leggero |

BIRRIFICIO 61CENTO

WWW.BIRRIFICIO61CENTO.BEER



**ASSOCIAZIONE
UNIONBIRRAI 2017**

Medaglia d'oro
Chiare e ambrate,
fermentazione ibrida



**PREMIO
CEREVISIA 2016**
Medaglia di bronzo
Bassa fermentazione



Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



Birrificio 61cento - Brewco s.r.l.

Via Giuseppe Pierini n.11 | 61122 Pesaro (PU)
tel & fax +39 0721204348
info@birrificio61cento.beer

AMERICAN AMBER LAGER