61 CENTO
KOI
MILK STOUT
BIRRA ARTIGIANALE

KOI

La KOI è una "Milk Stout" ovvero una birra nera ad alta fermentazione caratterizzata dall'aggiunta del lattosio. Le note tostate ed amare dei malti scuri sono domate ed ammorbidite dal lattosio. La KOI si presenta con un profondo ed intenso colore scuro, quasi impenetrabile. Versandola nel bicchiere si forma subito una meravigliosa schiuma densa, compatta e cremosa, di un bel color nocciola tendente al caffellatte. Il profumo di cioccolato, quasi di cioccolato al latte, e cappuccino invadono immediatamente il naso facendoci pregustare l'assaggio. La KOI è una birra morbida, piena e vellutata, dal caratteristico sapore di cioccolato e caffé.

Koi *è la famosa carpa giapponese, preziosa ed elegante; ma la pronuncia richiama anche il caffè ed il colore nero, due delle caratteristiche principali di questa birra.*

Riferimento stile	Milk Stout
Fermentazione	Alta
Colore	Nero
Schiuma	Compatta, densa, cremosa, color nocciola e caffelatte
Alcol	4,9 %
Amaro	Delicato, dai malti tostati
Aroma	Morbido, avvolgente, cioccolato, cappuccino, caffè
Corpo	Pieno

BIRRIFICIO 61CENTO
WWW.BIRRIFICIO61CENTO.BEER

ASSOCIAZIONE UNIONBIRRAI 2017
Medaglia d'oro
Scure, alta fermentazione

PREMIO CEREVISA 2017
Medaglia d'oro
Bassa fermentazione

SLOW FOOD EDITORE
Birre d'Italia 2019
Grande Birra

INDIPENDENTE ARTIGIANALE
UNA GARANZIA UNIONBIRRAI

Formati disponibili

Birrificio 61cento - Brewco s.r.l.
Via Giuseppe Pierini n.11 | 61122 Pesaro (PU)
tel & fax +39 0721204348
info@birrificio61cento.beer

quartopiano**comunicazione**

MILK STOUT