GREEN'S HEFE WEISSBIER



Fiocco rosa in casa Green's!

E' nata la prima birra di frumento della rinomata beer firm inglese.

E' stata battezzata **Hefe Weissbier**, un nome tedesco per questa nuova birra brassata in Belgio nel birrificio artigianale "Eutropius" situato nelle Fiandre Occidentali.

La HWB è ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia e non filtrata.

60% di frumento maltato, 40% di malto d'orzo tipo Pilsner, luppoli "Magnum, Hallertau Perle e Hallertau Mittelfrüh", lievito "POF+" e acqua di sorgente.

IBU: 25,5 – EBC: 12

Come suggerito dal nome tedesco (Hefe = lievito) una delle caratteristiche della HWB sono i lieviti in sospensione che la rendono opaca e torbida.

Il colore è oro pallido, la schiuma è bianchissima, pannosa e abbondante. La carbonazione è elevata come lo richiede lo stile. L'aroma ricorda la crosta di pane, la banana, i chiodi di garofano e la scorza di arancia. Il sapore è fresco, avvolgente, agrumato e leggermente acidulo.

Come l'intera gamma della Green's, la **Hefe Weissbier** è certificata "gluten free". Dalle analisi di laboratorio, che vengono effettuate per ogni cotta, risulta che il contenuto di glutine non è rilevabile e cioè inferiore a 3 ppm.

La HWB è indicata per Celiaci, Vegetariani e Vegani, ma è apprezzata da tutti gli amanti delle buone Birre perché la procedura di rimozione del glutine non incide minimamente sull'aroma e sul sapore della birra.

Una birra senza glutine che sa di Birra!