



KUMA

Birra bruna a bassa fermentazione ispirata alle Dark Lager tedesche affumicate. È una birra caratterizzata da un colore scuro intenso con riflessi mogano, limpida e brillante, coperta da una schiuma compatta e cremosa che esprime un buon aroma di caffè, caffè d'orzo e cacao amaro. Sorprendentemente di facile bevuta, merito dei lieviti a bassa fermentazione, questi aromi si ritrovano in bocca esprimendosi da subito in tutta la loro pienezza, caratterizzati dal retrogusto affumicato e da una incredibile persistenza aromatica.

La KUMA è un ottimo accompagnamento ai piatti importanti di carne, rende il meglio con le carni di agnello, cinghiale, selvaggina, i piatti affumicati, i brasati, la grigliata, lo stinco di maiale, il gulasch, i formaggi erborinati. Da provare anche con un hamburger di agnello e formaggio di fossa o con una pizza speck e provola.

Kuma rappresenta l'orso bruno che abita le foreste del sud della Germania, del quale questa birra ne riprende il colore e lo stile di riferimento.

Riferimento stile	Dark Lager Affumicata
Fermentazione	Bassa
Colore	Bruno mogano
Schiuma	Compatta, cremosa, consistente
Alcol	6,0%
Amaro	Bilanciato, malti tostati e affumicati
Aroma	Intenso, affumicato, caffè, caffè d'orzo, liquirizia
Corpo	Leggero

BIRRIFICIO 61CENTO

WWW.BIRRIFICIO61CENTO.BEER



PREMIO CEREVISIA 2018
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

SMOKED DARK LAGER