



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 sé: fresca, scorrevole, intensa ed equilibrata, si lascia bere senza timidezza!

La ELK si esprime eccezionalmente bene in ogni occasione: da sola, come aperitivo o con gli antipasti, con i formaggi, i primi piatti strutturati, il riso (da provare con un risotto al formaggio), con le preparazioni di pesce più intense, con la carbonara, con le carni rosse, il manzo, il maiale, l'anatra, fino ad azzardare con i dolci secchi.

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



1° classificata
Birra dell'Anno 2017

Categoria 3
Chiare e ambrate,
fermentazione
ibrida, basso
grado alcolico



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