



KOI



BIRRA

MILK STOUT

61

CENTO

ITALIAN CRAFT BEER

# 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 caffelatte. 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 caffè.

La KOI è una delle pochissime birre che possono accompagnare egregiamente i dolci, soprattutto i dolci col cioccolato: la torta "foresta nera", la torta sacher, il tortino al cioccolato, il muffin al cacao, tutti i dolci con il cioccolato, il tiramisù, la panna cotta al cioccolato, il gelato affogato alla KOI.

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 tostatati**

Aroma: **Morbido, avvolgente, cioccolato, cappuccino, caffè**

Corpo: **Pieno**

**BIRRIFICIO 61CENTO**

**WWW.BIRRIFICIO61CENTO.BEER**



**1ª classificata**  
Birra dell'Anno 2017

**Categoria 13**  
Scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione angloamericana



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

# MILK STOUT