



**61** | **CENTO**  
ITALIAN CRAFT BEER

# KUMA

Birra bruna a bassa fermentazione ispirata allo stile tedesco delle "Swartzbier". È una birra caratterizzata da un bel color 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, arricchiti da un retrogusto di liquirizia e da una incredibile persistenza aromatica, lasciando la bocca fresca e pulita.

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:	<b>Dark Lager</b>
Fermentazione:	<b>Bassa</b>
Colore:	<b>Bruno-mogano</b>
Schiuma:	<b>Compatta, cremosa, consistente</b>
Alcol:	<b>5,6%</b>
Amaro:	<b>Bilanciato, malti tostati</b>
Aroma:	<b>Intenso, caffè, caffè d'orzo, liquirizia</b>
Corpo:	<b>Leggero</b>

**BIRRIFICIO 61CENTO**

**WWW.BIRRIFICIO61CENTO.BEER**



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

## DARK LAGER