



SCHEDA TECNICA E NOTE DI PRODUZIONE BIRRA

BIRRA : Mùscat (IGA) **Alc. Vol.:** 8,5%

SCHEDA TECNICA

SCHIUMA:	Grana fine, persistente, colore panna
INGREDIENTI:	Acqua, malto d'ORZO, mosto di bacche rosse, luppolo, lievito.
COLORE:	Rosso ramato, leggermente velato.
BOLLE:	Perlage fine, gasatura delicata.
OLFATTO:	Complesso ed elegante dove spiccano le note date dal Moscato di Scaanzo che si legano e completano con l'apporto del malto d'orzo e del luppolo. Ben riconoscibili aromi di uva, frutta rossa (ciliegia, fragola, mora), frutta esotica, biscotto, caramello, leggero pepato.
GUSTO:	Attacco dolce, leggero acidulo rinfrescante, corpo medio, persistenza lunga. Accarezza il palato con un finale lievemente amaro.
RETROLFATTO:	Emergono maggiormente le note fruttate e pepate complesse date dai lieviti aggiunti insieme a un leggero sentore di vaniglia
BILANCIAMENTO:	Spostato fra dolce e acido
ABBINAMENTI CONSIGLIATI:	Secondi piatti di carne, formaggi stagionati, selvaggina, dolci a base pastafrolla



NOTE DI PRODUZIONE DELLA BIRRA

Fermentescibili: **5% mosto di Moscato di Scanzo Rosso**
95% malti d'orzo

Doppia fermentazione con lieviti di abbazia, belgi e inglesi (ad Alta fermentazione) e blend successivo.

Lenta maturazione in acciaio (circa 2 mesi) e in bottiglia (circa due mesi) prima di essere messa in vendita

Luppoli continentali e americani (**Perle, Citra, Mosaic**) che esaltano le note fruttate del Moscato

La rifermentazione in bottiglia permetto lo sviluppo di ulteriori aromi pregiati (spezia e frutta esotica) dati dai lieviti selezionati appositamente e dal mosto di Moscato di Scanzo.

Il mosto di Moscato di Scanzo viene aggiunto in Whirlpool, in modo da termizzarlo, mantenendo al massimo i propri profumi.

La birra non è pastorizzata ne filtrata.

Fasi di lavorazione:

- Preparazione del grist (miscela di malti d'orzo tritati).
- Ammostamento (estrazione degli zuccheri e rottura delle proteine).
- Lautering ("filtrazione", separazione del mosto limpido dalle trebbie d'orzo solide).
- Bollitura (sterilizzazione del mosto, denaturazione delle proteine e aggiunta del luppolo).
- Whirlpool (blanda centrifugazione in cui si depositone sul fondo le proteine denaturate, le foglie di luppolo ed in questo birra si aggiunge il mosto di Moscato di Scanzo).
- Raffreddamento del mosto a circa 20 °C e travaso in Tank (dove vengono aggiunti i lieviti).
- Fermentazione (circa una settimana a 20°C).
- Maturazione (circa due mesi a bassa temperatura).
- Priming ed imbottigliamento (piccola aggiunta di zuccheri per favorire la rifermentazione in bottiglia).
- Rifermentazione in bottiglia (a circa 20 °C).
- Maturazione in cantina.