



K.N.N. Keller Pils

Una birra a bassa fermentazione adatta a qualsiasi circostanza. La K.N.N. (acronimo di Keller No Name) è realizzata al 100% con malto Pils e tra i luppoli utilizzati spicca su tutti l'Hallertau Mittelfrüh, antica varietà nobile tedesca, riconoscibile dall'elegante aroma floreale. L'etichetta reinterpretava l'immaginario sovietico-militar-guerrafondaio dalla prospettiva di un pacifico mastro birraio.

INGREDIENTI

acqua
malto d'ORZO
luppolo
lievito

BICCHIERE

VOL. 5,0%



Luppoli Hallertau, Mittelfrueh



Malti Pils



IBU

25

°C

6

Formati



33 Cl.

75 Cl.

Fusto