



# Mr. Kidnap

## Gose

Destinazione Lipsia, con in tasca un souvenir di Katmandu. Progettata per "rapire" i sensi, questa gose con sale rosa dell'Himalaya e coriandolo si mantiene abbastanza fedele alla tradizione, aggiungendovi un tocco di creatività. È brassata con la tecnica sour kettle, mettendo i batteri lattici all'opera per 24 ore prima della bollitura. Una birra che si mantiene in equilibrio tra grado alcolico, acidità e sapidità.

## INGREDIENTI

acqua  
malto d'ORZO  
malto di FRUMENTO  
luppolo  
coriandolo  
lievito  
batteri lattici

## BICCHIERE

**VOL. 4,8%**



Luppoli



Malti



IBU

12

°C

6/8

Formati



50 Cl.



Fusto