



Wild stork Farmhouse saison

La rivisitazione dell'antico stile del contadino belga. La nostra saison finita si fa un sonnellino di minimo nove mesi in botte, in compagnia del selvaggio *Brettanomyces Bru-xellensis*.

Al momento del risveglio ne risulta una birra con poca acidità e tanti profumi. Complessa quanto basta, ma alla portata di tutti.

INGREDIENTI

acqua
malto d'ORZO
luppolo
lievito

BICCHIERE

VOL. 4,8%



Luppoli



Malti



IBU

18

°C

8/10

Formati



50 Cl.



75 Cl.



Fusto