



»» BIRRIFICIO ««

MASTRO MATTO



QUI E ORA, PER FARE LA DIFFERENZA L'INCONTRO TRA IL MASTRO ED IL MATTO CHE È IN OGNUNO DI NOI

VIA SILVESTRINI, 18 - 37135 - VERONA (VR)

# → BIRRE MASTRO MATTO

BEVI MASTRO MATTO RESPONSABILMENTE SEMPRE E OVUNQUE

## HELL

IBU: 17 - FERMENTAZIONE: BASSA

**ASPETTO:** GIALLO LIMPIDO E DORATO CON SCHIUMA BIANCA, FINE E PERSISTENTE

**AROMA:** CEREALI/PANE, ERBACEO, LEGGERMENTE FLOREALE

**GUSTO:** CEREALI/PANE, LEGGERMENTE ERBACEO

**INGREDIENTI:** ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO E LIEVITO

33 CL.

ALC. 5% VOL.

## PILS

IBU: 22 - FERMENTAZIONE: BASSA

**ASPETTO:** GIALLO PAGLIERINO CON SCHIUMA BIANCA, FINE E PERSISTENTE

**AROMA:** ERBACEO E LEGGERE NOTE DI PANE E CEREALI

**GUSTO:** LIEVEMENTE ERBACEO CON NOTE DI CROSTA DI PANE

**INGREDIENTI:** ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO E LIEVITO

33 CL.

ALC. 4,2% VOL.

## DUNKELBOCK

IBU: 10 - FERMENTAZIONE: BASSA

**ASPETTO:** PELO DI VOLPE LIMPIDO CON RIFLESSI ROSSI, CON SCHIUMA CAPPUCCINO, FINE E PERSISTENTE

**AROMA:** CARAMELLO, MIELE D'ACACIA, CON FINI NOTE ERBACEE

**GUSTO:** CEREALI, CARAMELLO, LEGGERA NOTA ERBACEA

**INGREDIENTI:** ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO E LIEVITO

33 CL.

ALC. 6% VOL.

## IGNORANT PALE ALE

IBU: 38 - FERMENTAZIONE: ALTA

**ASPETTO:** GIALLO AMBRATO CON SCHIUMA BIANCA, FINE E MEDIAMENTE PERSISTENTE

**AROMA:** AGRUMATO E FLOREALE

**GUSTO:** LIEVEMENTE ERBACEO CON LEGGERE NOTE DI CEREALI

**INGREDIENTI:** ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, LIEVITO

33 CL.

ALC. 5% VOL.

## BLACKBLANCHE

IBU: 18 - FERMENTAZIONE: ALTA

**ASPETTO:** BIANCO OPALESCENTE CON LEGGERE NOTE GIALLE, FINE E PERSISTENTE

**AROMA:** PANE E CEREALI CON SPICCATI SENTORI DI AGRUMI E SPEZIE FRESCHE

**GUSTO:** CORPO PIENO FRUTTATO E SPEZIATO CON LEGGERE NOTE DI CEREALI

**INGREDIENTI:** ACQUA, MALTO D'ORZO, FIOCCHI DI FRUMENTO, FIOCCHI DI AVENA, LUPPOLO, PEPE TIMUT, BUCCE DI BERGAMOTTO, LIEVITO

33 CL.

ALC. 5,5% VOL.



BIRRIFICIOMASTROMATTO



BIRRIFICIO MASTRO MATTO

WWW.MASTROMATTO.COM