



**MATTHIAS
MÜLLER**
IL MASTRO BIRRAIO

la bianca

LA SUA IMPRONTA: SEMPLICE E DELICATA

BIRRA DI FRUMENTO AL MALTO DI FARRO

Birra chiara dal gusto delicato, fresca e leggera con note persistenti di farro. Perlage molto fine, schiuma bianca e compatta, lieviti a sedimento che conferiscono digeribilità e un aspetto torbido.

Si presta a momenti di consumo in leggerezza, per aperitivi e stuzzichini, ai pasti accompagna le pietanze delicate. Paso doble perfetto con la pizza della tradizione italiana.

Abbirramenti Vegani proposti: riso alla cantonese vegano, mezze maniche con sedano rapa e pesto di canapa.

Consigliamo di servirla nel nostro calice personalizzato per esaltarla al meglio.



4,6/4,8 % vol.

Alta fermentazione cui segue la rimaturazione in bottiglia.

Formato:

0,33l - 0,50l - 0,75l

FILOSOFIA BIRRARIA

Gusto senza confini
Tecnica tedesca
Stile italiano

Le birre di Matthias Müller sono

NATURALI, INTEGRALI, NON PASTORIZZATE, NON FILTRATE, RIMATURATE IN BOTTIGLIA



birramueller.com



la bianca



La sua impronta
SEMPLICE E DELICATA



MALTI USATI

Malto di frumento, malto di orzo e malto di farro. Il farro utilizzato è un'antichissima varietà -Frankenkort- coltivata e maltata con il metodo tradizionale "a terra" in un vecchio malfificio solo ed esclusivamente per le birre di Matthias Müller.

LUPPOLI USATI

Hallertauer Tradition

GRADI PLATO ORIGINALI

11,7

TIPOLOGIA DI APPARTENENZA

Birra La Bianca

CONTENUTO ALCOL

4,6-4,8% vol.

Si è preferito non intervenire nella naturalezza del processo di birrificazione, per questo motivo ogni cotta può sviluppare un coefficiente alcolico leggermente diverso a seconda dei livelli dei lieviti e del malto.

SI CHIAMA LA BIANCA PERCHÉ

Dal tedesco Weiss (altra denominazione di Weizen), bianco, dal caratteristico colore della schiuma. La Bianca per il contenuto di oltre il 50% di malto di frumento e il processo di alta fermentazione va inclusa nella grande famiglia delle Weizen, fra la "Hefeweizen" Bavarese e la Blanche Belghe. Dalla prima si distingue per il suo lievito molto delicato e per l'aggiunta di malto di farro. Con le Blanche condivide il colore molto chiaro, ma non le spezie e il frumento non maltato.

VIAGGIO

"La Bianca", nome coniato da Matthias nel 2006 in Italia.

RICONOSCIMENTI

Medaglia d'oro Mondiale de la bière Strasbourg 2010
World Beer Cup®, bronze award, American Hefe Weizen 2008



La preparazione della miscela con il metodo antico della **decozione a fuoco diretto** consente di ottenere sapori e profumi autentici.



La birra viene conservata **cruda** permettendo a tutte le sostanze formatesi nel processo di birrificazione rimangano vive.



L'**acqua** per La Bianca proviene dal Parco Nazionale "Foresta Bavarese e delle Bohemia" che si estende fra la Baviera e la Repubblica Ceca e viene utilizzata pura come sorgente dalla fontana, senza alcun trattamento e senza cloro.



Apposite vasche ne rallentano la **fermentazione**. Essendo aperte permettono l'espulsione di elementi volatili non desiderati.



L'**antica sapienza** consente l'integralità della birra, salvaguardando sostanze naturali, vitamine, sapori e profumi.



Un **lievito** per l'alta fermentazione principale e un secondo lievito di bassa fermentazione per la rimaturazione in bottiglia. La combinazione di due lieviti diversi consente di creare una Weizen che si può definire italiana, digeribile e delicata.



La Bianca rispetta l'editto di purezza **Reinheitsgebot** 1516.



Il **tempo** è il quinto ingrediente necessario per la lavorazione naturale. La Bianca deve riposare in bottiglia per 4 settimane in particolari "camere di maturazione".



Tutte le birre Matthias Müller sono **100% vegane**.



Per il formato da 0,50 l consigliamo il calice personalizzato de La Bianca



Risciacquo del bicchiere con acqua fredda



Temperature di servizio consigliata 6-8°C



La bottiglia viene rimastata per sciogliere il sedimento, parte integrante del profilo aromatico



Versamento di ca. 80% nel bicchiere inclinato



Inserimento del lievito sul fondo e creazione del capuccio di schiuma