



**MATTHIAS
MÜLLER**
IL MASTRO BIRRAIO

la prima

LA SUA IMPRONTA: INTENSA E VIVACE

LA PRIMA BAVARIAN PALE ALE

Dallo stile inglese e tecnica di maltificazione tedesca, si presenta di colore chiaro, fresca e leggera, a basso grado alcolico, con note aromatiche amaricanti e floreali di luppoli bavaresi raccolti e macinati in fiore.

Ideale con la pizza, formaggi erborinati, carne alla griglia, salumi profumati o di concia decisa.

Abbirramenti Vegani proposti: fiocchi di farina con crema di piselli, polpettine di piselli e menta o involtini di spinaci e tofu.

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



5 % vol.
Alta fermentazione cui segue la rimaturazione in bottiglia.

Formato:
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 prima



La sua impronta
INTENSA E VIVACE

MALTI USATI

Malto di orzo tipo pale ale Bavarese, malto di frumento e malto di farro. Il malto tipo Pale Ale Bavarese viene prodotto da un maltificio nella Baviera settentrionale, in Franconia. L'orzo usato è di provenienza continentale: un ponte fra due culture, da qui il nome Bavarian Pale Ale.

LUPPOLI USATI

Hallertauer Mittelfrüh (Baviera), Styrian Golding Bobek, Styrian Savinjski Golding (ambidue Slovenia), Polaris (Baviera)

GRADI PLATO ORIGINALI

12,2

TIPOLOGIA DI BIRRA

Bavarian Pale Ale

CONTENUTO ALCOL

5,0% 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.

VIAGGIO

Inghilterra, 2010

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

CLASSIFICAZIONE FERMENTAZIONE

Alta fermentazione a cui segue rimaturazione in bottiglia

CLASSIFICAZIONE PROVENIENZA

Germania, Baviera.
Zona della Foresta Bavarese, Apostelbräu

DENOMINAZIONE DI VENDITA SECONDO LA LEGGE ITALIANA

"Birra"



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 Prima 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 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 tipo "Ale" e un secondo lievito di bassa fermentazione per la rimaturazione in bottiglia. Particolarmente pregiato, il lievito tipo Ale, è ereditato da un anziano birraio inglese, e ora custodito in una banca di lieviti a Weihenstephan con uso riservato per le birre di Matthias Müller.



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



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



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



Consigliamo il calice personalizzato di La Prima



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