



**MATTHIAS
MÜLLER**
IL MASTRO BIRRAIO

la shila



LA SUA IMPRONTA: DECISA E COMPLESSA

BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO AL MALTO DI WHISKY

Birra dal corpo vellutato e dal gusto pieno e rotondo con note primarie affumicate con grande impatto, persistenza leggera e retrogusto dolce. Perlage fine, schiuma bianca e compatta, lieviti a sedimento.

Si rivela affine all'abbinamento con alimenti affumicati o dal sapore deciso e intenso. Interessante con frutta caramellata e/o con cioccolato fondente. Piacevole compagna da meditazione.

Abbirramenti Vegani: gnocchetti sardi con legumi e seitan affumicato, spezzatino di tofu affumicato all'ungherese, cioccolato fondente.

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



6,6 % vol.
Alta fermentazione cui segue la rimaturazione in bottiglia.

Formato:
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 shila



La sua impronta
DECISA E COMPLESSA

MALTI USATI

Malto di orzo e malto di Whisky. Il malto subisce un'essiccazione con la torba bruciata direttamente sotto l'orzo. I fumi passano attraverso il malto venendone in parte assorbiti e conferendo alla birra un sapore caratteristico. Questo orzo viene maltificato, con metodi tradizionali, in Inghilterra del Nord e in Scozia.

LUPPOLI USATI

Hallertauer Perle,
Spalter Select

GRADI PLATO ORIGINALI

16,2

TIPOLOGIA DI APPARTENENZA

Birra rossa doppio malto
al malto di Whisky

CONTENUTO ALCOL

6,6% 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.

STAGIONALITÀ

Tutto l'anno

CLASSIFICAZIONE FERMENTAZIONE

Bassa fermentazione a cui segue
rimaturazione in bottiglia.

CLASSIFICAZIONE PROVENIENZA

Pieve di Soligo
Treviso

DENOMINAZIONE DI VENDITA SECONDO LA LEGGE ITALIANA

"Birra doppio malto con malto di whisky"

RICONOSCIMENTI:

Medaglia d'oro Mondiale de la bière Strasbourg 2010



La decozione permette di eliminare le sostanze volatili sgradevoli e consente di infondere sapori secondari piacevoli. La cottura avviene a **vapore**.



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



L'**acqua** per La Shila proviene dal fiume *Schievanin*, che nasce nelle Dolomiti, e viene utilizzata pura (arriva in birrifico attraverso una tubazione dedicata) come sorge dalla fontana, senza alcun trattamento e senza cloro.



La Shila **fermenta** in serbatoi cilindroconici verticali.



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



La Shila fermenta con un **unico ceppo di lievito**.



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



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



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



Per il formato da 0,75 l consigliamo il calice personalizzato de La Shila



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