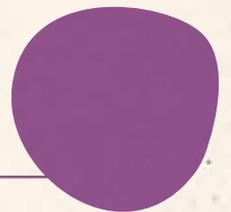




**MATTHIAS  
MÜLLER**  
IL MASTRO BIRRAIO

## 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](http://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