



**MATTHIAS  
MÜLLER**  
IL MASTRO BIRRAIO

# la stella



LA SUA IMPRONTA: COLTA E IMMEDIATA

## BIRRA DOPPIO MALTO CON RISO CARNAROLI

Birra rossa dai profumi primari di cannella e chiodi di garofano. Amaricante all'impatto dolce nella persistenza. Realizzata con malto d'orzo e riso carnaroli coltivato lungo mare dall'azienda agricola la Fagiana di Eraclea.

Si presta all'abbinamento con dolci lievitati della tradizione italiana come panettoni e panfrutto oppure con dolci speziati, salumi di cantina dalla concia speziata, gulash e pietanze etniche.

Abbinamenti Vegani proposti: panettone vegano, biscotti di riso vegani al profumo di cannella e gulasch di seitan.

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



**7,5 % 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)



0,75l

MATTHIAS MÜLLER  
IL MASTRO BIRRAIO



# la stella



La sua impronta  
COLTA E IMMEDIATA

## MALTI USATI

Malto di orzo tipo Monaco per una gran parte. Malto d'orzo tipo Pilsner o Caramünc'h per la restante parte.

## LUPPOLI USATI

Perle e Hersbrucker

## GRADI PLATO ORIGINALI

17,5

## TIPOLOGIA DI APPARTENZA

Birra rossa doppio malto con riso

## CLASSIFICAZIONE FERMENTAZIONE

Bassa fermentazione a cui segue rimaturazione in bottiglia.

## CLASSIFICAZIONE PROVENIENZA

Pieve di Soligo, Treviso

## CONTENUTO ALCOL

7,5% 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.

## DENOMINAZIONE DI VENDITA SECONDO LA LEGGE ITALIANA

"Birra doppio malto"

## VIAGGIO

Per ricordare la Stella cometa che è apparsa in cielo con la nascita di Gesù. In periodo Natalizio parte del ricavato viene devoluto ad associazioni che operano nel sociale a sostegno di persone svantaggiate.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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