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.

100% VEGAN

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

MATTHIAS MÜLLER
IL MASTRO BIRRAIO

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 maltificio solo ed esclusivamente per le birre di Matthias Müller.

LUPPOLI USATI
Hallertauer Tradition

GRADI PLATO ORIGINALI
11.7

TIPOLOGIA DI APPARTENENZA
Bira di frumento al farro

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.

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

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

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 di frumento al malto di farro"

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 rimestata 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