



# BIRRA MASTINO

L'ARTIGIANALE DI VERONA



# LIGHT ITALIAN PILS

## CRAZY SHOT

STAGIONALE  
CRAZY-SHOT

La Crazy di primavera è una Light Italian Pils. È una nostra interpretazione delle Czech Vicipny con note aromatiche dei luppoli enfatizzate dal dry hopping. Birra dorata a bassissima gradazione alcolica dalle note erbacee e speziate. Al naso i luppoli Stiryan Wolf e Tettnanger donano note erbacee, speziate con un finale leggermente fruttato. Il corpo è esile ma presente, grazie all'utilizzo di un malto floor malted. L'aroma è intenso, la componente maltata rustica lascia subito spazio all'aromaticità dei luppoli regalando bevibilità e freschezza.

[www.birramastino.it](http://www.birramastino.it) - [commerciale@birramastino.it](mailto:commerciale@birramastino.it)



BIRRA  
**MASTINO**

L'ARTIGIANALE DI VERONA



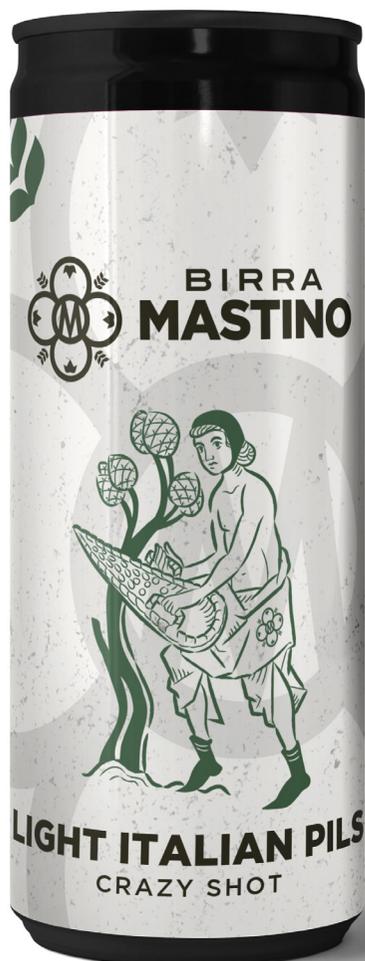
# LIGHT ITALIAN PILS

## CRAZY SHOT

STAGIONALE  
CRAZY-SHOT

La Crazy di primavera è una Light Italian Pils. È una nostra interpretazione delle Czech Vicipny con note aromatiche dei luppoli enfatizzate dal dry hopping. Birra dorata a bassissima gradazione alcolica dalle note erbacee e speziate. Al naso i luppoli Stiryan Wolf e Tettnanger donano note erbacee, speziate con un finale leggermente fruttato. Il corpo è esile ma presente, grazie all'utilizzo di un malto floor malted. L'aroma è intenso, la componente maltata rustica lascia subito spazio all'aromaticità dei luppoli regalando bevibilità e freschezza.

[www.birramastino.it](http://www.birramastino.it) - [commerciale@birramastino.it](mailto:commerciale@birramastino.it)



# P

La Crazy di primavera è una Light Italian Pils. È una nostra interpretazione delle Czech Vicipny con note aromatiche dei luppoli enfatizzate dal dry hopping. Birra dorata a bassissima gradazione alcolica dalle note erbacee e speziato. Al naso i luppoli Styrian Wolf e Tettnanger donano note erbacee, speziato con un finale leggermente fruttato. Il corpo è esile ma presente, grazie all'utilizzo di un malto floor malted.

L'aroma è intenso, la componente maltata rustica lascia subito spazio all'aromaticità dei luppoli regalando bevibilità e freschezza.

<b>TIPO FERMENTAZIONE</b>	Bassa
<b>LUPPOLI</b>	Styrian Wolf-Tettnanger
<b>COLORE</b>	Dorato
<b>AROMA</b>	Erbaceo, speziato
<b>GUSTO</b>	Corpo esile, erbacea e rinfrescante
<b>ABBINAMENTI</b>	Insalata di patate, gnocchi di pane al burro fuso, gulash di carne

**STAGIONALE  
CRAZY-SHOT**



PLATO	8
EBC	6,5
IBU	19

Alc/Vol 3%

DOLCE AMARO






6/8 °C