



MALASTRANA
Strong Bock

Malastrana Strong Bock

Bock è un termine che designa una lager forte che si iniziò a brasare alla metà del XIV secolo nella bassa Sassonia. Una speciale composizione di malti conferisce a Malastrana Bock un colore caldo, rossastro intenso, il gusto è pieno, caramellato, con sentori di noce nel finale.

Area di produzione: Saaz, (Žatec)

Grado alcolico: 7,5 %

Grado Plato: 18°

IBU: 25

Malto: Ceco, Bavarese, Cararoma, Caramello

Luppolo: 100% Saaz

Fermentazione: bassa, 15 giorni in vasche aperte

Maturazione: 12 settimane in tank orizzontali

