



Heblitz-ProBier-Trio

1. Heblitz Landbier

Alkohol: 4,9 vol.-%

Stammwürze: 12,3 Gew.-%

Farbe: kupfer-rot, naturbelassen

Brauart: untergärig, Lagerbierhefe

Zutaten: Wasser, Gersten- u. Karamellmalze,

Hopfen: Perle, Saphir, Ariana; Hefe

Bier-Portrait: Lagerbier mit dezenter Karamellnote und ausgewogener Balance zwischen würziger Hopfenblume und malziger Vollmundigkeit

2. Weizenbock

Alkohol: 7,0 vol.-%

Stammwürze: 16,3 Gew.-%

Farbe: Amber-Orange, naturbelassen

Brauart: obergärig, bayr. Weißbierhefe

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gersten- u. Karamellmalze, Hopfen: Perle, Ariana; Hefe

Bier-Portrait: Weizen-Starkbier mit wunderbar cremiger Perlage. Milde Gewürznelke und reife Banane in Geruch und Geschmack harmonieren mit einem prägnanten Malzkaramellton

3. Kürbis-Ingwer-Ale

Alkohol: 4,5 vol.-%

Stammwürze: 11,3 Gew.-%

Farbe: orange, naturbelassen-trüb

Brauart: Obergärig, Alehefe

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Bamb.Bio-Muskatkürbis, Hafermalz, Bamb.Bio-Ingwer, Hopfen, Koriander, Macis, Sternanis, Hefe

Bier-Portrait: intensiv-würzige Einflüsse des Bamberger Ingwers mit etwas Zitrus, dazu die Blumigkeit des Korianders und der milde Körper vom Malz und Kürbis