MIRALAGO SOCIETÀ AGRICOLA SRL
VIA SANTA AQUILINA, 21
47924 RIMINI - ITALY
info@behabrewing.com
behabrewing.com

KERMESSE
blanche



ASSOCIAZIONE UNIONBIRRAI 2020 BIRRA DELL'ANNO
3° CAT. 24

EUROPEAN BEER STAR – THE BEER TASTING SILVER AWARD
BELGIAN-STYLE WITBIER
SILVER AWARD 2023

PREMIO CEREVISIA 2023 – 2ª CLASSIFICATA

PREMIO CEREVISIA 2024 – 2ª CLASSIFICATA

EUROPEAN BEER STAR – THE BEER TASTING BRONZE AWARD
BELGIAN-STYLE WITBIER
BRONZE AWARD 2024

33cl 50cl 24l

SWEET – BITTER
SESSION – STRONG
LIGHT – DARK

SERVE AT: 5°C	ALC. 4,5% VOL.	IBU 11	EBC 7

INGREDIENTS:

- ACQUA / WATER
- **MALTO D'ORZO** / **BARLEY MALT**
- **MALTO DI FRUMENTO** / **WHEAT MALT**
- **FRUMENTO** / **WHEAT**
- LUPPOLO / HOP
- SPEZIE / SPICES
- LIEVITO / YEAST

BIRRA ARTIGIANALE DALL'ASPETTO OPALESCENTE, CON PROFUMI FLOREALI E AGRUMATI CHE LA RENDONO FRESCA E DISSETANTE. LA LIEVE ACIDITÀ, DATA DALL'USO DEL FRUMENTO NON MALTATO, CONFERISCE UNA FACILITÀ DI BEVUTA CHE INCORAGGIA GLI STONATI AL CANTO, I TIMIDI A NUOVE CONOSCENZE E SUSCITA ENTUSIASTICI FESTEGGIAMENTI DI GRUPPO.

CRAFT BEER WITH AN OPALESCENT APPEARANCE AND FLORAL AND CITRUS AROMAS THAT MAKE IT FRESH AND THIRST-QUENCHING. ITS SLIGHT ACIDITY, WHICH IS DOWN TO THE USE OF UNMALTED WHEAT, MAKES IT EASY TO DRINK AND ENCOURAGES THE TONE-DEAF TO START SINGING, AND THE SHY TO MAKE NEW ACQUAINTANCES, LEADING TO RAUCOUS GROUP CELEBRATIONS.