



KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

HELL

Tradizionale birra bavarese, **colore paglierino chiaro, leggera** e beverina, gusto delicato e finemente maltato al palato.

Helles è l'abbreviazione di Hellesbier (in tedesco "birra chiara").

Bassa fermentazione.

COLORE: Chiara



GRADO ALCOLICO: 4,8%



GRADI PLATO: 11,60



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°



IBU: 15





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

EXPORT

Chiara di qualità e gradazione superiore rispetto alla Hell. **Gusto pieno e corposo**, leggermente maltato, schiuma persistente. Tradizionale Meistertrunk (bevuta magistrale), prodotta a Kühbach sin dal 1862.

La più bevuta.

Bassa fermentazione.

COLORE: Chiara



GRADO ALCOLICO: 5,5%



GRADI PLATO: 12,10



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5/6°



IBU: 15





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

JOSEFI

Colore ambrato, prodotta con malto tostato, dedicata alla Königlich-Bayerische Josefi-Partei (Partito Regale Bavarese di San Giuseppe).

Bassa fermentazione.

COLORE: Ambrata



GRADO ALCOLICO: 5,5%



GRADI PLATO: 12,60



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/7°



IBU: 15





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

1862 KELLERBIER

Qualità Märzen, **birra chiara maltata**, colore pieno, corposa e lievemente abboccata, molto beverina.

Creata nel 2012 per il giubileo di **150 anni** della famiglia Beck-Peccoz a Kühbach.

Non filtrata. Bassa fermentazione.

COLORE: Chiara Non Filtrata



GRADO ALCOLICO: 5,8%



GRADI PLATO: 13,10



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°



IBU: 15





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

WEISS

Classica Weizen bavarese torbida, colore dorato chiaro con sentori tipici di lievito e molto fruttata.

Alta fermentazione.

COLORE: Dorata Non Filtrata



GRADO ALCOLICO: 5,5%



GRADI PLATO: 12,50



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/7°



IBU: 12





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

WEISS DUNKEL

Qualità Export ma Dunkel ovvero "scura",
Weizen scura prodotta con malto tostato,
colore mogano intenso, gusto fruttato
e aromatico con un filo di fumo.

Alta fermentazione.

COLORE: Scura Non Filtrata



GRADO ALCOLICO: 5,5%



GRADI PLATO: 12,10



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7/8°



IBU: 12





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

WEISS ALKOHOLFREI

La gustosa alternativa al grano per tutti coloro che vogliono fare a meno dell'alcool. Affascina il gusto pieno e l'elegante leggerezza vitaminica e a basso contenuto calorico è perfetta per una esperienza di gusto inconfondibile.

COLORE: Chiara torbida



GRADO ALCOLICO: <0,5%



GRADI PLATO: <0,5



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/7°



IBU: 13





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL ❤️ ITALIANO

dal 1862

HELL

Tradizionale birra bavarese, **colore paglierino chiaro, leggera** e beverina, gusto delicato e finemente maltato al palato.

Helles è l'abbreviazione di Hellesbier (in tedesco "birra chiara").

Bassa fermentazione.

COLORE: Chiara



GRADO ALCOLICO: 4,8%



GRADI PLATO: 11,60



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°



IBU: 15





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

LAGER

Lager di **qualità Premium**, colore oro, corpo snello, gusto deciso. Birra da bere ghiacciata, leggera e molto beverina.

Bassa fermentazione.

COLORE: Oro



GRADO ALCOLICO: 4,8%



GRADI PLATO: 11,60



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°



IBU: 15





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

PILS

Pils di qualità Premium, colore pallido con schiuma finissima, aroma floreale delicato e gusto decisamente amaro grazie ai sette diversi luppoli utilizzati (cinque aromatici e due amari).

Bassa fermentazione.

COLORE: Pallido



GRADO ALCOLICO: 5,0%



GRADI PLATO: 11,40



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5/6°



IBU: 25





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL ❤️ ITALIANO

dal 1862

PALE ALE

Birra ambrata, limpida e bilanciata, con aromi ben definiti di malti e luppoli del nostro territorio (Wittelsbacher Land), note floreali e leggermente agrumate. Birra "beverina" e rotonda come da tradizione.

Alta fermentazione.

COLORE: Ambrata



GRADO ALCOLICO: 5,2%



GRADI PLATO: 12,50



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°



IBU: 47





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

FESTBIER

Classica Märzen, dorata con sfumature rossicce, elegante e beverina che si beve durante le nostre feste in Germania e a Gressoney. Edizione speciale per i 500 anni dell'editto di purezza bavarese.

Bassa fermentazione.

COLORE: Dorata, rossiccia



GRADO ALCOLICO: 5,8%



GRADI PLATO: 13



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°



IBU: 15





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL ❤️ ITALIANO

dal 1862

PECCATOR

Birra doppelbock, colore ambrato scuro, sapore potente al palato, carattere maltato e leggermente amarognolo da godersi specialmente nelle stagioni più fredde.

Nove settimane di maturazione.

Bassa fermentazione.

COLORE: Ambrato, scuro



GRADO ALCOLICO: 7%



GRADI PLATO: 18,10



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°



IBU: 30





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL ❤️ ITALIANO

dal 1862

RED

Birra **rossa doppelbock** da intenditori, con sapore ricco e intenso, finemente luppolata, molto beverina grazie alle sue note dolci e al suo elegante perlage.

Dodici settimane di maturazione.

Bassa fermentazione.

COLORE: Rossa



GRADO ALCOLICO: 8,5%



GRADI PLATO: 19,60



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°



IBU: 30





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

SUPER STRONG LAGER "9"

Doppelbock chiara, con note maltate per una dolcezza di fondo; nonostante l'alta gradazione alcolica, birra molto beverina anche grazie all'utilizzo di luppoli aromatici che ne alleggeriscono il gusto.

15 settimane di maturazione.

Bassa fermentazione.

COLORE: Dorato carico



GRADO ALCOLICO: 9%



GRADI PLATO: 19,60



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°



IBU: 30





KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

RADLER

Bevanda a base di birra e gazzosa.

Speciale mix Bavarese per l'estate, estremamente rinfrescante e dissetante.

COLORE: Chiara



GRADO ALCOLICO: 2,8%



GRADI PLATO: 7



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5/6°

