BFM KOALAGER LAGER HA 20X MW 4.2° 33CL



33cl

Fabricant
BFM

Titre alcoométrique
4.2 %

Processus de fabrication
Cette bière de fermentation haute est affinée pendant plusieurs mois en fûts de vin, après fermentation avec des levures sauvages. Le vieillissement en bois apporte complexité et équilibre aromatique.

Liste des ingrédients	Eau, malt d'orge, houblon, levure
Energie in kcal	40
Energie in kJ	167
Kohlenhydrate	3
Eiweiss	0g
Fett	0g
Salz	0g
davon Zucker	0g
davon gesättigte Fettsäuren	0g

4.50
(y compris la TVA)