



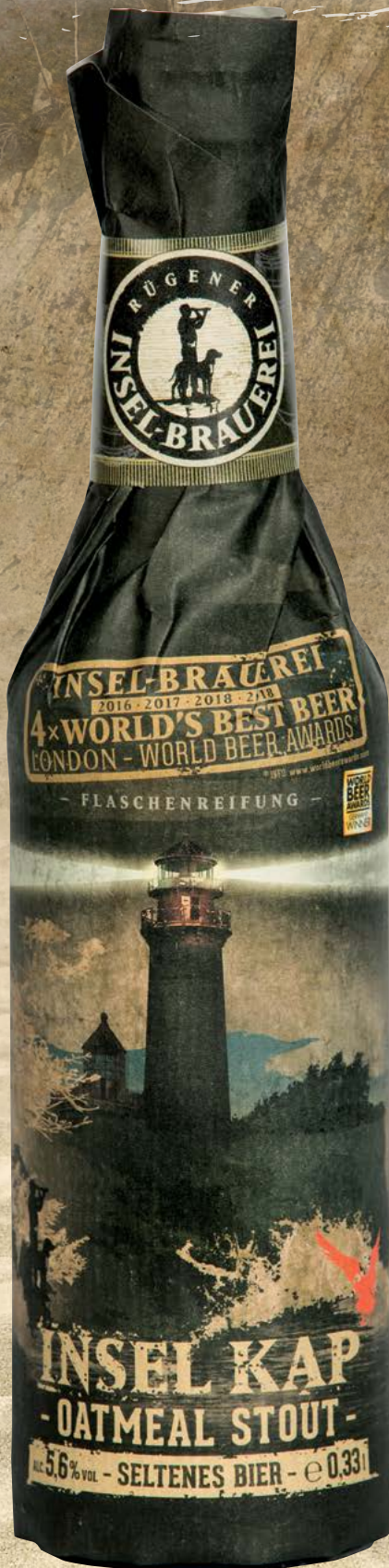
— BIRRE SPECIALI —

INSEL-BRAUEREI

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA
METODO TRADIZIONALE

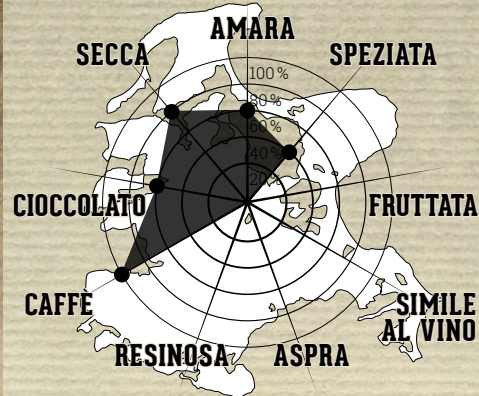
Di colore scuro intenso con una seducente sfumatura sui toni del caffè e un piacevole strato di schiuma dai pori sottili. Al profumo intenso del caffè si unisce una fragranza di nocciole tostate. L'elevata percentuale di avena e malto di frumento la rendono snella, rinfrescante e asciutta ma al tempo stesso cremosa. Birra versatile, ideale per appagare la sete o accompagnare uno spuntino.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, MALTO DI AVENA, DESTROSI, LUPPOLO, LIEVITO [DESTROSI FERMENTATO COMPLETAMENTE DURANTE LA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA, METODO TRADIZIONALE]



INSEL KAP

OATMEAL STOUT



ALC. 5,6% VOL



Perfetta con molluschi, cibi affumicati, cioccolato, dolci



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH

Hauptstraße 2c
18573 Rambin auf Rügen
Deutschland - Germany
www.insel-brauerei.de



DEUTSCHER
MEISTER
DER
BIER-
SOMMELIERS
DIPLOM BRAUMEISTER
BETRIEBSLEITER

LONDON 2016
WORLD BEER AWARD
8 x GOLD
ÜBERSEEHOPFEN
WORLD'S BEST
INDIA PALE ALE

LONDON 2017
WORLD BEER AWARD
9 x GOLD
SEEPFERD
WORLD'S BEST
- SOUR ALE -

LONDON 2018
WORLD BEER AWARD
2 x WORLD'S BEST
BAL TIC ALE
BELGIAN STYLE BLONDE
QUADRIGA - BRUT BEER

LONDON 2019
WORLD BEER AWARD
2 x GOLD
SKIPPER
SPECIAL BITTER
SURFERS - SUMMER ALE