



BIRRIFICIO VALDARNO SUPERIORE srl
Via Nazionale, 82 / località Malafrasca - 52020 - Pergine Valdarno (AR)
IT00ARA00042X - P.Iva 02153750514



Birra realizzata con una miscela di Malti Bio pregiati e sapientemente tostati per ottenere un colore ambrato unico e dal sapore pieno. Generosa quantità di Luppoli Bio sia in amaro che in aroma e poi altri Luppoli a freddo nel fermentatore in Dry Hopping prima dell'imbottigliamento. Corpo deciso ma con solo 5° alc. a sostegno di note amaricanti, agrumate, erbacee e resinose.

Ambrata / Amber / Alc. 5,0%

Gradazione alcolica	5,0% Vol.
Tipo di fermentazione	alta e rifermentata in bottiglia
Stile di riferimento	IPA BIOLOGICA
Formati bottiglie	33 cl - 75 cl
Fusti	20 Lt - 25 Lt

Bafalo è il nome di Antonio Massa Maestro Birraio fondatore nel 1999 del Bafalo Beer Club e poi del Birrificio Valdarno Superiore, Birra BVS. Le Birre Bafalo sono la linea BIOLOGICA del Birrificio Valdarno e ripercorrono alcune delle prime ricette studiate dal Maestro Birraio.

