

MASTER OF FOOD - BIRRA 16-18-23-25 Maggio 2006

PRODOTTO

STILE

ABV

STATO

Prima Lezione

1	Menabrea 150° anniversario	Lager	4,8%	Italia		
2	Pilsner Urquell	Pils	4,4%	Rep. Ceca		
3	Forst VIP	Pils	5,0%	Italia		
4	Black Sheep Ale	English Ale	4,4%	Inghilterra		
5	Forst Sixtus	Doppelbock	6,5%	Italia		

Seconda Lezione

6	Baladin Isaac	Blanche	5,0%	Italia		
7	Schneider Weisse	Weizen	5,4%	Germania		
8	Schlenkerla	Birra Affumicata	5,1%	Germania		
9	Duvel	Duvel	8,5%	Belgio		
10	Abbaye des Rocs	Abbazia	9,0%	Belgio		

Terza Lezione

11	Guinness	Irish Stout	4,0%	Irlanda		
12	Orval	Orval	6,2%	Belgio		
13	Aventinus	Weizenbock	8,0%	Germania		
14	Traquair Jacobite Ale	Scotch Ale	7,2%	Scozia		
15	Westmalle Triple	Tripel	9,5%	Belgio		

Quarta Lezione

16	Gueuze Cantillon	Gueuze tradizionale	5,0%	Belgio		
17	Wayan	Saison	5,8%	Italia		
18	Ayinger Celebrator	Doppelbock	6,7%	Germania		
19	Rochefort 8	Trappista	9,2%	Belgio		
20	Old Tom	Barley Wine	9,0%	Inghilterra		