





Gli amanti della birra di tutto il mondo riconoscono subito Beck's Pils per il suo gusto caratteristico e deciso. Prodotta secondo la legge tedesca della purezza che prevede solo l'utilizzo di malto di prima qualità, luppolo di Hallertau, un'esclusiva varietà di lievito e acqua purissima, da 140 anni è rimasta la birra simbolo del marchio Beck's nel mondo. Chi la sceglie è proprio come lei: sicuro di sé e cosmopolita. Lasciatevi ispirare da Beck's Pils: vi accompagnerà nel vostro viaggio attraverso il mondo.

### **MALTO**

Il malto è l'anima di una birra. Ne determina il colore e il sapore.

Le caratteristiche più importanti di questo cereale sono legate alla sua capacità di germinazione, al suo basso contenuto proteico, alla forza dei suoi enzimi, al suo grado di fermentazione, al colore, alla filtrabilità e, naturalmente, al suo buon sapore. I mastri birrai di Beck's stabiliscono da sempre quali siano gli standard qualitativi da rispettare nella scelta del malto da impiegare e utilizzano tutt'oggi due differenti scale valutative per garantire il rispetto dell'antica Legge tedesca sulla Purezza.

### **ACQUA**

L'acqua utilizzata per la preparazione di Beck's proviene da una fonte risalente all'ultima Era Glaciale, estratta alla profondità di 300 metri da una riserva ben protetta dagli agenti atmosferici e purificata da strati di sabbia e argilla. La purezza dell'acqua impiegata è garantita anche dalla scarsità di siti agricoli nella regione dalla quale viene estratta e la concentrazione di nitrato è 25 volte inferiore ai limiti massimi consentiti dall'Unione Europea: queste sue caratteristiche fanno sì che malto e luppolo sviluppino appieno le loro potenzialità.

### **LUPPOLO**

Da sempre Beck's seleziona le migliori qualità di luppolo per garantire gli standard elevati della propria produzione. Il birrificio Beck's impiega sia luppoli più amari che varietà più aromatizzate, tutte provenienti dall'Hallertau, una regione compresa da Ingolstadt e Monaco, divenuta l'area di coltivazione del luppolo più famosa nel mondo. Oltre alle procedure di analisi chimica, Beck's è l'unico marchio a garantire anche una scrematura manuale per accertare la qualità di questo ingrediente: una volta verificati gli alti livelli qualitativi, il luppolo viene conservato ad una temperatura di 30°, condizione che contribuisce a conferire a Beck's il suo caratteristico gusto deciso e lievemente amaro.

### **LIEVITO**

Il lievito converte il malto in alcool. Questo processo contribuisce, insieme all'utilizzo di 800 aromi, a dare origine al sapore e al profumo di Beck's. Fin dal 1893 Beck's si è dotata di un laboratorio batteriologico per sviluppare un lievito assolutamente puro: nel 1989 la Weihenstephan Brewing University ha scoperto che questo prodotto elaborato da Beck's contiene due cromosomi in più rispetto a tutti gli altri lieviti utilizzati per produrre birra.



*Degusta Beck's in qualsiasi momento con una birra analcolica di uno dei migliori birrifici tedeschi.*

## CARATTERISTICHE

|                   |                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Stile</b>      | Pale Lager                                              |
| <b>Volume</b>     | 33 cL                                                   |
| <b>Gradazione</b> | 0.4°                                                    |
| <b>Paese</b>      | Germania                                                |
| <b>Colore</b>     | Bionda                                                  |
| <b>Tipo</b>       | Lager                                                   |
| <b>Apparenza</b>  | Paglia, spuma bianca, carbonatazione vivace             |
| <b>Aroma</b>      | Malto croccante, agrumi, luppolo alle erbe aromatiche   |
| <b>Gusto</b>      | Luppolo pulito, croccante, malto, agrumi, luppolo amaro |