Dal caffè Mokasirs nasce una nuova birra

ms-birra-7c01ccdd

Si chiama **220°** la più sorprendente delle novità in casa **Mokasirs**: la **birra al caffè**, realizzata in collaborazione con il **Birrificio Pavese**, interessante realtà tra i birrifici artigianali italiani.

Innanzitutto il nome: 220° è la **temperatura indicativa di tostatura** del caffè Mokasirs, il cui aroma rende questa birra unica e ricca di personalità, ma al tempo stesso versatile e facile da bere.

La ricetta è stata studiata appositamente per Mokasirs con l'obiettivo di produrre una birra che esaltasse la presenza del caffè ma che al tempo stesso fosse chiara, leggera e beverina. E qui è scattata la grande sfida per il mastro birraio che, dopo numerose prove con caffè e lavorazioni differenti, ha dato vita a un prodotto che sorprende per piacevolezza ed equilibrio, in cui la birra, una **Ale ad alta fermentazione** e l'inconfondibile aroma del caffè Mokasirs si sposano in grande armonia.

L'utilizzo del **caffè tostato in bollitura anzichè in maturazione**, ne esalta le qualità organolettiche, senza sovrastare la birra che alla bevuta esprime il suo carattere pulito, leggermente acido e con un piacevole retrogusto amaro.

Bassa gradazione alcolica, colore giallo dorato, buona limpidezza e schiuma bianca, 220° di Mokasirs è perfetta per diverse occasioni di consumo, soprattutto con affettati e formaggi, oppure da accompagnare a un dessert, per un fine pasto fresco e originale.