La birra si spilla alla belga!

spilla-alla-belga-b18a6234

Il mondo brassicolo riserva tante sorprese in fatto di gusti ma è una corretta spillatura che rende il prodotto più digeribile ed evita la sgradevole sensazione di gonfiore.
Ecco alcuni passaggi fondamentali, dal lavaggio del bicchiere sino al consumo, per avere il massimo del piacere e rendere il giusto merito alla bevanda.

• Una volta selezionato il **bicchiere**, in base alla tipologia della birra, viene rilavato con un **detergente specifico**. Questo perché il brillantante della lavastoviglie va “in lotta” con la schiuma.
• Il bicchiere viene **risciacquato in acqua fredda**.
• L’impianto di spillatura a forte pressione permette alla CO2 di liberarsi.
• La CO2 in eccesso viene eliminata “tagliando” la birra a bordo bicchiere con la **spatola**.
• Fatte queste procedure, la birra è pronta per essere servita con il **sottobicchiere**.

Birra: istruzioni per l'uso

Birra e abbinamenti di gusto vincenti