

VareseNews

Una nuova via per la birra: il luppolo tostato

Pubblicato: Venerdì 28 Giugno 2013

Le Officine Alchemiche di Limido Comasco, dove nascono le specialità del Birrificio Italiano, stanno regalando una novità assoluta in campo brassicolo. L'utilizzo cioè di luppoli tostati (trattamento di solito riservato al malto) per la produzione di birra. La nuova creazione del mastro birraio Agostino Arioli si chiama Nigredo: ecco un primo approfondimento sul blog di VareseNews, Malto Gradimento

[LEGGI L'ARTICOLO](#)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it