
BIRRA

DELL'UNIVERSITÀ

PRIME ALBE GLUTEN FREE

UDINE | ANNO ACCADEMICO® 2026–27



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

HIC SUNT FUTURA

STILE
KELLER PILS (GLUTEN-FREE)

TIPOLOGIA
bassa fermentazione

ALCOL
4,8 % v/v

GRADO SACCAROMETRICO
12°P ("birra" secondo legge italiana)

MALTI
base (Pils) e speciale (Cara Pils)

LIEVITO
Lallemand Essential 02 di bassa fermentazione

LUPPOLI
Magnum e Tettnanger

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 – 10 °C

ABBINAMENTI SUGGERITI
grazie alla sua gradazione leggera, alla pulizia della bassa fermentazione e alle note erbacee del luppolo Tettnanger, si abbina magnificamente a frittura di pesce, spiedini di mare e carni bianche delicate. Risulta perfetta anche per accompagnare taglieri di salumi e formaggi freschi.

AROMA
note floreali e leggermente erbacee.

ASPETTO
si presenta con un classico giallo paglierino con una schiuma bianca, fine e compatta.

GUSTO
grande equilibrio tra la dolcezza del malto e l'amaro del luppolo.

CENNI STORICI
la Keller Pils nasce in Germania unendo la ricetta fortemente luppolata della Pilsner bavarese alla tradizione medievale delle *Kellerbier* ("birre di cantina"). Il risultato è un perfetto equilibrio storico tra l'eleganza secca del luppolo e la morbidezza rustica e fragrante della birra non pastorizzata.