



BAIRISCH PILS	FUSTO 30 LT
BRAU-WEISSE	CL 50 / FUSTO 30 LT
CELEBRATOR	CL 33 / FUSTO 30 LT
FRUHLINGS	CL 50 / FUSTO 30 LT
JAHRHUNDERT	CL 50 / FUSTO 30 LT
KELLERBIER	CL 50 / FUSTO 30 LT

IL PIACERE DELLA BIRRA IN MOLTEPLICI FORME

Parlando di cultura birraria tramandata, l'ambizione del birraio e del suo mastrobirraio è sempre stata quella di produrre delle genuine, originali specialità birrarie, seguendo le antiche, tradizionali ricette. Così troviamo, accanto alle birre di frumento anche la "Kellerbier", naturalmente torbida non filtrata, insieme a molte altre specialità birrarie stagionali.

La birreria Aying vive con passione, coinvolgimento e dedizione della sua arte birraria conforme alla tradizione, producendo una grande varietà di birre: l'ineffettiva ricompensa per tutto questo impegno è la fedeltà dei veri intenditori e degli appassionati estimatori della birra, che apprezzano le nostre specialità oltre i confini bavaresi e nazionali. Un'ulteriore e particolare motivo di soddisfazione per noi, sono naturalmente anche i numerosi premi e i nazionali e internazionali.





KIRTABIER	CL 50 / FUSTO 30 LT
MARZEN	FUSTO 30 LT
UR-WEISSE	CL 50 / FUSTO 30 LT
WINTER BOCK	CL 50
WEIZEN BOCK	CL 33
ALTBAIRISCH DUNKEL	CL 50

GIOITE INSIEME A NOI PER L'AVVENTURA DELLA BIRRA AYING !

Guardate con noi dietro le quinte di una delle più moderne birrerie europee. Scoprite il segreto delle nostre specialità birrarie che hanno ricevuto.

Anche se con la legge della purezza la birra viene prodotta utilizzando solamente pochi ingredienti, il prodotto finito e il processo di fabbricazione richiedono molta sensibilità. La temperatura, il grado di durezza dell'acqua, la maturazione del luppolo, la tostatura del malto, il processo di fermentazione - tutto questo determina alla fine la qualità e le caratteristiche di gusto dell'oro liquido. Integrare con equilibrio tutti questi fattori, è frutto di arte e scienza.

