

IPA

Stile: IPA con dry hopping

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia

Colore: ambrato

Caratteristiche: schiuma compatta e durevole, frizzantezza media, gusto persistente ma ben bilanciato dato dal blend di luppoli diversi. Sentori agrumati e floreali.

EBC: 23

EBU: 30

Gradazione e temperatura:

Alc. 5,5% Vol.

6° C

Abbinamenti consigliati

Il suo profumo intenso e le note luppolate che persistono sul palato rendono la IPA una birra perfetta per accompagnare carni rosse, piatti speziati, formaggi freschi e a media stagionatura, hamburger gourmet, verdure in tempura e crostacei.

Etichetta

Il paesaggio raffigura le case dei sudditi inglesi in India, dove originariamente giungeva questa birra dall'Inghilterra, ricca di luppolo per conservare il prodotto durante il lungo viaggio.

