BIRRA ARTIGIANALE
AMBRATA

In stile IPA, questa birra si propone come un prodotto per intenditori in virtù del suo gusto strutturato e ricercato. Il suo sapore elegantemente amarognolo, conferito da un mix di 4 diversi luppoli, viene sapientemente mitigato dall'aggiunta di acqua di mare, l'ingrediente speciale che dona un fascino mediterraneo a una birra che si caratterizza per il suo colore ambrato, una schiuma persistente e delicati sentori fruttati. È consigliata per accompagnare primi importanti e carni rosse. **È una birra non pastorizzata e non filtrata.** La fermentazione avviene con lieviti lasciati lavorare in modo naturale alle giuste temperature.

STILE:
American IPA

FERMENTAZIONE:
Alta

GRADAZIONE:
alc. 5,70% vol.

INGREDIENTI:
acqua, malto d'orzo, luppolo, grano duro 11%, acqua di mare 0,1%, lievito.

GRADO PALATO INIZIALE:
12.16

IBU (UNITÀ DI AMARO):
44.10

DEGUSTARE A:
6°C/8°C

FORMATI DISPONIBILI:
33 cl

PALLETTIZZAZIONE:
18 colli per strato / 4 strati per bancale

SHELF LIFE:
18 mesi

MOLINO Casillo DAL 1958

BIRRAMOLINA.COM