

HOPE 2.0 WHITE IPA



Incontro di due classici stili di birra. Da un lato l'abbondante luppolatura di una session ipa con lievito americano si sposa all'uso del frumento e delle spezie tipiche di una blanche. Fresca, complessa ma molto facile da bere.

HOPE 2.0

WHITE IPA

Birra che nasce insieme al nostro amico Vincenzo del Cantoniere. White Ipa è uno stile ibrido, in cui troviamo le luppolature americane e un lievito neutro accoppiate al frumento crudo e le spezie di una blanche.

Luppolo e spezie donano grande freschezza al naso, note di agrumi, floreali e un balsamico speziato. In bocca è pulita, netta, molto dissentante con un finale amaro che ricorda ancora spezie e buccie d'agrumi.

La lieve acidità data dal frumento, le spezie e gli agrumi in primo piano ci permettono di suggerire un abbinamento con pesci al forno, magari a loro volta gradevolmente speziati.

Stile: White Ipa

Alcol: 4,8

Ibu: 40

Plato: 12,5

Formato: bottiglia 50cl

Ingredienti: Acqua, FRUMENTO, MALTO D'ORZO, Luppolo, bucce di Mandarino, Coriandolo, Lievito.

Disponibilità: Tutto l'anno

MONPIÈR

DE GHERDĚINA

BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL GARDENA
HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER AUS GRÖDEN
CRAFT BEER FROM THE DOLOMITES

Tel: +39 342 674132 2

Email: info@monpier-gherdeina.it

Via J.B. Purger 181, I - 39046 Ortisei St. Ulrich (BZ)

SCHEDA ORGANOLETTICA

FLAVOUR



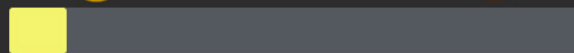
MALT → HOPS



COLOR



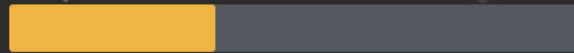
PALE → DARK



BODY



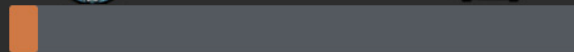
SESSION → STRONG



FERMENTATION



CLASSIC → WILD



WWW.MONPIER-GHERDEINA.IT