

SECEDA 2519



West Coast Ipa. Bel colore dorato, limpida, luppolatura intensa. Secca, amara e di grandissima bevibilità.

SECEDA 2519

WEST COAST IPA

West Coast Ipa dal colore dorato brillante. La scelta di una base maltata molto leggera e l'uso di zuccheri semplici in produzione ha permesso al nostro lievito New England di creare una birra dal corpo secchissimo e di incredibile beva.

L'agilità maltata si accoppia a un uso massiccio di luppoli americani in grado di donare intensi aromi luppolati di marmellata di arancio, pompelmo, leggermente tropicale con un finale amaro molto pulito.

Il suo animo festaiolo la porta a essere una birra conviviale, da abbinare a piatti non particolarmente sostanziosi e con profumi mediterranei fino a una cucina delicatamente speziata.

Stile: West Coast Ipa

Alcol: 7,6

Ibu: 67

Plato: 16

Formato: Lattina 33cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, Destrosio, Luppolo, Lievito.

Disponibilità: Tutto l'anno

MONPIÈR

DE GHERDEINA

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