

VAJOLET 2821 RYE IPA



Rye Ipa. Malto Pils, 25% di segale con generosa luppolatura. Morbida inizialmente, estremamente fresca e aromatica, finale amaro mediamente lungo.

VAJOLET 2821

RYE IPA

La Vajolet è una Rye Ipa di forte coerenza con lo stile. Partiamo da una ricetta con il 25% di segale maltata arricchita da un mix di luppoli aromatici molto intensi e generosamente dosati.

L'aspetto maltato è sostenuto dalla segale che le aggiunge una spessore al palato, una schiuma densa e persistente e un aspetto più velato. I luppoli aggiunti danno profumi di pompelmo, mango, ananas e una nota di pesca gialla. In bocca è esplosiva, morbida con un finale amaro abbastanza persistente.

Grazie al suo carattere forte e il finale amaro, la Vajolet è una birra molto versatile che però richiede affianco piatti dotati di altrettanta personalità.

Stile: Rye IPA

Alcol: 6,1

Ibu: 60

Plato: 14

Formato: Lattina 33cl

Ingredienti: Acqua, MALTO D'ORZO, MALTO DI SEGALE, Luppolo, Lievito.

Disponibilità: Stagionale

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