

L'Italica Selvaggia Ipa

West Coast Ipa | acciaio 15,30 lt



Informazioni

Descrizione: Birra Craft di alta fermentazione in stile West Coast Ipa non filtrata e non pastorizzata. Di colore dorato pallido, dal profumo di frutta tropicale e pompelmo, mango e papaya.

Qualche parola sul marchio

Il marchio "L'Italica" identifica le buone birre della tradizione italiana. Sotto questo marchio ombrello, ad inizio 2014 abbiamo inserito L'Italica 5.0 una birra di puro malto brassata alla "maniera tedesca", ma 100% Italiana. Alla base della sua preparazione c'è una ricetta dalla lunga tradizione (oltre 20 anni), che prevede l'utilizzo di materie prime altamente selezionate e prodotte per la maggior parte nel territorio italiano: l'acqua proviene purissima dal massiccio del Monte Rosa, situato alle spalle della birreria, l'orzo è raccolto nella pianura padana piemontese e lombarda, i lieviti sono coltivati con cura dalla birreria come gran parte dei luppoli stessi - cui viene aggiunta una piccola quantità di luppolo bavarese. L'Italica 5.0 fa parte di quel pacchetto di prodotti "made in Italy" che oggi sono i veri ambasciatori della cultura italiana nel mondo.

Sapore: Una bevuta secca e pulita, con un amaro intenso ma bilanciato da lievi note biscottate

Aroma: Sentori di frutta tropicale e pompelmo

Formato: acciaio 15,30 lt

Colore: Colore giallo dorato con un schiuma candida e persistente

Fermentazione: Alta

Grado di amaro (IBU): 42

Grado Alcolico: 5,2% Alc.

Stile: West Coast Ipa