



<i>Stile:</i>	Black IPA
<i>Colore:</i>	nero
<i>Schiuma:</i>	persistente a grana fine
<i>Grado alcolico:</i>	6,1% vol
<i>IBU:</i>	45
<i>Peculiarità:</i>	non filtrata
<i>Temperatura di servizio:</i>	8°
<i>Produzione:</i>	fissa, tutto l'anno.
<i>Ingredienti:</i>	acqua, malto d'orzo, fiocchi d'orzo, luppolo, lievito

Descrizione

Birra in stile Black IPA, superluppolata, scura, e affascinante, dall'aroma intenso e persistente.

Profumo di luppolo, inizialmente dominante, lascia spazio anche al caffè, regalando sorprendenti sensazioni olfattive.

Ricordo di cioccolato fondente, amaro e resine in evidenza, corpo pieno, rendono la bevuta sicura e veloce come un'auto da corsa.

Fresca come il mattino, dritta come uno sparo, inaspettata come un colpo ben assestato... Booya-Ka, il lato oscuro del luppolo.

Abbinamenti

Meglio sola che mal accompagnata, da gustare con cibi forti e di carattere, piccanti e saporiti come costine di maiale, pollo alla diavola, acciughe sotto sale, baccalà, frattaglie, Hip-Hop anni '90, il migliore..

Servire in bicchiere, con particolare attenzione alla formazione della schiuma.

Formati disponibili

bottiglia da 33cl, lattina da 33cl, fusto KayKeg da 24l

BIRRA ARTIGIANALE

HERBA MONSTRUM Sas di Mantella Marco

via Ettore Monti, 31 23851 Galbiate - Lecco - p.IVA 03404310132 - codice destinatario: SU9YNJA
info@herbamonstrum.it - phone +39 3286987254