



PRIMERA strong bitter



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta

colore: oro pallido (SRM 4,1)

amaro: moderatamente Amara (IBU 30)

ABV: 5,2%

INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pilsner
- Luppoli tedeschi
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

La prima produzione della "Pale Ale" risale alla metà del XVII secolo in Inghilterra la "quando, grazie all'introduzione del carbone si riuscì a migliorare il controllo delle temperature di maltazione. Questo permise produrre birre con malti chiari ottenendo, così, birre più chiare. Queste birre non ebbero un successo immediato a causa dell'alto costo del carbone. Nel XVIII secolo, il dominio nelle "Porter" non concesse spazio alle Pale Ale, poi, ci fu un apro confronto con le "Mild", per riuscire, infine, ad avere un proprio spazio sul mercato.

Il nome "Bitter", nasce probabilmente dal fatto che i consumatori chiamassero la birra "bitter" per distinguere le Pale Ale, più luppolate e quindi più amare, dalle Porter e dalle Mild.

Aroma molto leggero maltato floreale, al palato si presenta equilibratamente amara e frizzante. È la tipica birra da pizza, ma si adatta perfettamente alle carni bianche e al minestrone. La temperatura di servizio consigliata è da 4,5° a 7°.

Il bicchiere raccomandato è il "Pinta Americana".