



viWitIPA white ipa



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: giallo chiaro (SRM 3,4)
amaro: amara (IBU 30)
ABV: 5,0%

INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pilsner
- Malto di frumento
- Luppoli americani
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

Nel 2010 la collaborazione tra i mastri birrai Larry Sidor della Deschutes Brewery (Oregon USA) e a Steven Pauwels della Boulevard Brewing (Belgio) porta alla nascita di una nuova tipologia di birra: la WHITE IPA.

Questo stile si propone di fondere il gusto fresco della WIT (blanche) con la fragranza dei luppoli americani tipici della APA: il punto di incontro tra la birra belga e quella statunitense. In altre parole, il matrimonio tra stili considerati inconciliabili. L'interpretazione di Alma Birrificio vede l'armonia tra malti della VIWIT e i luppoli della RAMADA. Il risultato è una birra dissetante che soddisfa il palato. Un gusto fresco, ma deciso che la rende ideale per i mesi estivi.

È ottima come aperitivo leggero accompagnata da patatine e formaggi freschi.

Grazie alla caratteristica acidità, si sposa con piatti di pesci bianchi o crostacei, soprattutto crudi, e pinzimonio. Da gustare anche con cibi piccanti.

La temperatura ideale di servizio è 6°C-7°C