



KALABRA BLACK IPA

La Kalabra Black Ipa è un a birra ad alta fermentazione, ispirata alle “Cascadian Dark Ale” americane, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinare il gusto e l’aroma. Dal corpo medio e vellutato emergono note tostate e sentori di liquirizia a cui segue un finale secco ed un avvolgente retrogusto amaro.

Abbinamenti consigliati:

Antipasti di salumi e formaggi, formaggi erborinati e stagionati, minestre di verdure, barbecue di carne e di pesce.

OG 14° P

Alc. 7%

IBU 40

Lovibond 30

Dettagli del prodotto

La KALABRA Black IPA una birra ad alta fermentazione, ispirata alle Cascadian Dark Ale americane, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Ad una lunga fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinarne il gusto e l'aroma. Di colore bruno intenso, presenta una schiuma abbondante, cremosa e persistente. Al naso una piacevole complessità aromatica, conferitale dalle fresche note floreali, citriche, resinose e pungenti dei diversi luppoli americani utilizzati. Dal corpo medio, vellutato e leggermente frizzante emergono note tostate e sentori di liquirizia a cui segue un finale secco ed un persistente ed avvolgente retrogusto amaro. Abbinamenti consigliati: antipasti di salumi e formaggi, erborinati e stagionati, minestre di verdure, barbecue di carne e di pesce. Ottima se abbinata a se stessa!
Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di segale, luppolo, lievito OG 14 P alc. 7% vol. ibu 40 lovibond 30 Conservare al fresco, in posizione verticale. Forma sedimento naturale ricco di lievito, da versarsi, se gradito.