



Yankee IPA

Birra ad alta fermentazione di ispirazione Inglese. Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.

Si presenta di color ambra, velata, con qualche riflesso ramato. La schiuma di grana fine forma un abbondante cappello dall'aspetto pannoso, che permane a lungo nel bicchiere. Al naso emergono le note agrumate e resinose date dai luppoli americani utilizzati. La bevuta è caratterizzata da un ingresso maltato di biscotto/caramello ben supportato dalla luppolatura agrumata e resinosa, che prosegue con un buon taglio amaro non invadente a bilanciare la dolcezza iniziale, per concludersi con una lieve secchezza finale che invoglia al sorso successivo. Il corpo medio-leggero, la carbonazione non eccessiva e la struttura della birra agevolano la bevuta nonostante la gradazione non indifferente.

Abbinamenti: la Yankee IPA è una birra che si presta ad accompagnare molti cibi, come ad esempio formaggi erborinati; antipasti di terra; formaggi stagionati; carni rosse; piatti abbastanza grassi e sapidi; piatti piccanti.

DATI TECNICI

Stile: American IPA
Volume Alcolico: 6,6%

Temperatura di servizio: 8-10°C

Fermentazione: Alta

Schiuma: Abbondante fine e persistente

Colore: Ambra Aspetto: Velata Corpo: Medio

Bilanciamento: Dolce |_|_|X|Amaro

Amaro: IBU 53 - BU/GU 0,89

Colore: EBC 21

Formato Bottiglie: 33/75 cl

Fusti: 20/30 litri





www.limenbrewery.com info@limenbrewery.com tel. +39 -3398015981