

Denominazione birra : EMISFERA (birra biologica)

Stile d'ispirazione : Session IPA

Gradazione alcolica : 3,8 % Vol

Formati : 33 cl, fusti 20 L (Polykeg con sacca protettiva)

IBU : 35

Grado Plato : 9,2

Fermentazione : Alta

Note : Non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.

Ingredienti : Acqua, orzo maltato, avena, luppolo, lievito.

Aspetto : Colore dorato, moderatamente velato. Schiuma bianca.

Aroma : Fresco aroma di luppoli. Sensazioni agrumate.

Gusto : Gasatura fine. Corpo snello dovuto alla gradazione alcolica leggera, ma comunque in grado bilanciare l'abbondante luppolatura, la quale aggiunge affascinanti note agrumate e resinose. Birra molto beverina, dal finale secco con un piacevole retrogusto amaro.

Abbinamenti : Piatti speziati, carni bianche, salumi, caprini stagionati.

Temperatura di servizio: 8 °C