



SCHEDA TECNICA
BIRRA MORENA IPA ALE

Nome: BIRRA MORENA IPA ALE

Style: British Style – India Pale Ale

Formato: Bottiglia cl 75

Fermentazione: Alta

Lievito: fermentata in cantina e rifermentata in bottiglia con lievito Ale

Grado Plato (%p): 15,40

Alcol - ABV: 6,8 % alc/vol

Amaro - EBU: 46

Luppoli: Europei

Colore: Ambrato

Corpo: Morbido, moderato

Carbonatazione: Media

Area Olfattiva prevalente: floreale, fruttata, sentori tropicali

Area gustativa prevalente: fresca, agrumata e speziata, allo stesso tempo amara ma amabile;

Temperatura di servizio: 10-15°C / 50-59° F

Classificazione legale: Doppio Malto

Classificazione commerciale: Specialità

Birra Morena IPA ALE, è una birra particolarmente luppolata (dodici luppolature), che rispecchia il classico stile inglese delle IPA del XVII secolo, in quanto fu destinata all'exportazione in India per il consumo dei sudditi inglesi. Fu proprio questa necessità di conservazione per lunghi viaggi che portò ad un impiego marcato del luppolo. Birra dal colore ambrato, amara ma gradevole, dal corpo morbido e fresco, con sentori agrumati, tropicali, floreali e speziati; questa birra si pregia di essere fermentata in cantina e rifermentata in bottiglia con lievito ad alta fermentazione; Birra Speciale Cruda non filtrata, doppio malto.

Abbinabile con qualsiasi tipo di pasto ed anche fuori pasto.

Temperatura ideale di servizio: 10-15°C / 50-59° F

EBU: 46

**DRIVE BEER srl con socio unico e
direzione e coordinamento PenTa Holding srl**

Sede Legale: Via F. Turati, 26 – 20121 Milano (MI)
Sede produttiva/amministrativa: Z.I. Baragiano – 85050 Balvano (PZ)
ITALY - C.F. e P.IVA 01681000764 - Cap. Soc. € 90.000,00 i.v.

**www.birramorena.com
info@birramorena.com
Tel. +39.0971 993828 ra
Fax +39 0971 993824 ra**