

BIRRA SPECIALE ITALIAN PALE ALE RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

Prodotta in Italia con il Metodo dell'Alta Fermentazione

ITALIAN PALE ALE ARTISANAL BEER NATURALLY UNFILTERED

Brewed in Italy using the Craft Method



LUPPOLO



















GRADO **ALCOLICO** ALCOHOL











La IPA dei Mastri Birrai Umbri è prodotta seguendo la ricetta del tradizionale stile Inglese, con l'impiego dei migliori malti chiari e ambrati, lievito da alta fermentazione e luppoli aromatici.

Il colore ambrato con riflessi ramati è intenso e velato, la schiuma è bianca, pannosa e persistente. L'aroma è caratterizzato dall'intensità dei luppoli, con note citriche e resinose, provenienti dalla tecnica del dry-hop con varietà americane e neozelandesi.

Il gusto è contraddistinto da una pronunciata amarezza, bilanciata dalle note dolci dei malti speciali impiegati; il retrogusto è secco, con note fruttate.

Mastri Birrai Um per tones and a compact and persistent head.

The aroma is characterized by the intensity of hops, with citrus and resinous notes, resulting from the dry hop with American and New Zealand hop varieties.

The flavour is characterised by a important bitterness, balanced by the use of special malts which confer sweet malty notes; the finish is dry and fruity.

Ricetta: acqua, malto d'orzo, fruttosio, luppolo, lievito. Recipe: water, barley malt, fructose, hops, yeast.



Gradi plato / Original extract 13,5°P

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	ANAGRAFICA PRODOTTO PRODUCT DATA			INFORMAZIONI BOTTIGLIA BOTTLE INFORMATION			INFORMAZIONI COLLO CASE INFORMATION				INFORMAZIONI BANCALE PALLET INFORMATION 80X120			INFORMAZIONI BANCALE PALLET INFORMATION 100X120			
Birra Speciale Italian Pale Ale Italian Pale Ale Artisanal Beer	EAN	ITF 14	CODE	H (cm)	Ø (cm)	KG	NBC	H (cm)	P/D (cm)	L/W (cm)	KG	CxF CxR	C tot Tot C	H (cm)	CxR	C tot Tot C	H (cm)
0,30 L	8007153601179	08007153601179	7663	21	5,5	0,615	12	21,5	25,5	19	7,6	18x6	108	149	21x6	126	149