

LUPPOLO ALBERTO

AMERICAN PALE ALE



AMBRATO CHIARO
DOLCE ●●○○○
AMARO ●●●●○
CORPO ●●●○○



33 cl e
alc. 4,5% vol.
12 Plato
45 IBU

La nostra **APA** è una birra d'equilibrio: amara ma senza spigoli, profumata ma non monocorde, caratteristica ma non noiosa. Il protagonista assoluto è ovviamente il luppolo, il più classico tra gli americani e capostipite di quelli fruttati e agrumati: il Cascade. Il nostro è quindi un omaggio ad una varietà che ha rivoluzionato la scena brassicola mondiale.

Usiamo il Cascade durante le fasi di bollitura ed in dry hopping, tecnica che consiste nell'aggiungere luppolo direttamente nel fermentatore per conservarne intatte le caratteristiche olfattive. I malti utilizzati sono Maris Otter, frumento ed una piccola quantità di Cara Vienna, che impartisce lievi note di caramello.

Il lievito adoperato per la Luppolo Alberto è un classico ceppo americano neutro.

Aroma: agrumato di pompelmo e litchi, lievissimo caramello.

Gusto: lieve di malto, citrico, chiusura abbastanza amara, corpo medio, carbonazione moderata.