L'IPPA

Une bière ambrée, brillante, à la mousse blanche. Au nez, les effluves acidulés de la mandarine s'unissent aux senteurs du melon et de la mangue. En bouche, on retrouve la marque caractéristique des traditionnelles IPA anglaises, à la différence que la souche de levure sélectionnée et cultivée dans la brasserie apporte une touche typiquement Baladin.

Une bière qui se boit toute seule et laisse le palais propre et satisfait, grâce à son amertume équilibrée et à l'harmonie des houblons utilisés.

Ingrédients

Eau des Alpes Maritimes, Malt d'orge de nos champs en Basilicate et Pouilles – Italie, Houblon de nos champs à Piozzo et Busca – Italie, Épices des régions du centre et du sud de l'Italie, Levure cultivée dans la brasserie de Piozzo – Italie.

Eau, **Malt d'orge de nos champs**, houblon italien, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 5,5%
Plato grade: 12
Couleur (EBC): 23-25
Niveau d'amertume (IBU): 31-33
Température de dégustation: 6-8 °C

Appariements

Une bière créée pour être servie à la pression. Elle se boit facilement et accompagne à ravir des plats simples, en fonction du goût personnel à choisir entre saveurs amères associées entre elles ou en contraste. Notre suggestion est de la savourer avec des viandes grillées, des hamburgers et, plus généralement, avec des produits du street food.

© Copyright 2021 Baladin

Formats

0,33L

24L

© Copyright 2021 Baladin