



## L'IPPA

Une bière ambrée brillante, surmontée d'une mousse blanche. Au nez, des notes d'agrumes marquées, notamment de mandarine, accompagnées de touches de melon et de mangue. En bouche, on perçoit clairement une réinterprétation particulière des IPA anglaises classiques, où la souche de levure sélectionnée et cultivée à la brasserie donne une empreinte résolument Baladin.



Une bière étonnamment facile à boire, qui laisse la bouche propre et satisfaite grâce à une amertume bien équilibrée et à l'harmonie des houblons utilisés.

Elle se boit avec plaisir et s'accorde ainsi à des plats simples, selon votre inclination à marier les tons amers par complémentarité ou par contraste. Une bonne suggestion serait de la déguster avec des viandes grillées, un hamburger ou, de manière générale, avec de la street food.

### ARTISANALE – 100 % ITALIENNE

Baladin s'engage à soutenir la filière agricole italienne. Voici celle de L'IPPA :

- Eau des Alpes maritimes
- Malt d'orge issu de nos champs en Basilicate et dans les Pouilles – Italie
- Houblon cultivé dans nos champs de Piozzo et Busca – Italie
- Levure cultivée dans la brasserie de Piozzo – Italie



## 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.

## Formats

0,33L

24L