



L'IPPA

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrificio ne determina l'imprinting assolutamente Baladin.

Una birra sorprendentemente beverina che lascia la bocca pulita e appagata, grazie alla sua equilibrata amaricatura e all'armonia tra i luppoli usati.



ARTIGIANALE 100% ITALIANA

Baladin si impegna a sostenere la filiera agricola italiana, ecco quella di L'IPPA:

- Acqua delle Alpi Marittime
- Malto d'orzo dei nostri campi in Basilicata e Puglia - Italia
- Luppolo dei nostri campi di Piozzo e Busca - Italia
- Lievito coltivato nel birrificio di Piozzo - Italia

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo dei nostri campi**, luppolo italiano, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 5,5%

Gradi Plato: 12

Colore (EBC): 23-25

Grado di amaro (IBU): 31-33

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti



Si beve bene e si accompagna perciò a piatti semplici a seconda della propria predisposizione ad abbinare i toni amaricati in accostamento o per contrasto. Un buon suggerimento potrebbe essere di gustarla con carni alla brace, hamburger o, in generale, street food.

Baladin è partner della guida *I Formaggi d'Italia e I Salumi d'Italia* edita da Le Guide de L'Espresso . Troverete indicati per ognuno dei 91 formaggi recensiti e dei 65 salumi un abbinamento con le nostre birre.

L'Ippa è consigliata con:

Salumi: Capocollo di Suino Nero dei Nebroni (Sicilia - Sardegna), Capocollo di Calabria DOP (Calabria), Lucanica di Picerno (Campania - Basilicata), Capocollo (Abruzzo - Molise - Puglia), Prosciutto di Carpegna DOP (Marche), Spalla Cotta di San Secondo (Emilia Romagna), Bresaola o Brisaula della Valtellina IGP (Lombardia), Prosciutto di Cuneo DOP (Piemonte).

Formati

0,33L

24L