



## 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.

### **Formati**

0,33L