



SUPREMA RATIO

SINGLE HOP IPA

IPA realizzata con un solo tipo di malto (Pale) e un solo tipo di luppolo, che cambiamo ogni anno e usiamo al 100% nella ricetta. Nell'edizione limitata 2019 abbiamo usato il Sabro, un luppolo fortemente espressivo che impartisce distinti sentori di clementina, cocco, frutta tropicale e frutta a polpa gialla.

5,4%
alc./vol

47
IBU

11
EBC

 AMARO ●●●●○

 AGRUMATO ●●●●●

 DOLCE ●●○○○

ASPETTO

Colore dorato intenso. Schiuma candida persistente.

AROMA

Profumi agrumati e resinosi.

GUSTO

Agrumato. Amaro delicato, bilanciato da note dolci.

ABBINAMENTI

Formaggi. Carni rosse. Salumi. Piatti speziati.

DISPONIBILITÀ

Autunno.

FORMATI

Bottiglia da 33 cl - Fusto da 20 l

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

4°C-18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C-10°C

“Un solo malto, un solo luppolo: la suprema legge dell'IPA.”

