Brasserie Angelus
L'Angelus IPA 7

NOVITÀ

Provenienza: Francia
Stile: Tripel IPA
Alcol: **7% Vol.**
Grado Plato: 16°P
Fermentazione: Alta
IBU: 35

SERVIZIO:
Temp. di servizio: 6–8°C
Bicchiere consigliato:

ASPETTO VISIVO:
Aspetto: Velato
Colore: Ambrato

ESAME GUSTATIVO:
Amaro:
Dolce:
Corpo:
Aroma:

AROMI:
Maltato
Fruttato
Erbaceo

DESCRIZIONE:
Si presenta con una veste leggermente velata, a causa all'abbondante quantità di luppolo utilizzata durante il processo di produzione. L'incontro iniziale con questa birra è accattivante: la freschezza e l'acidità del frumento attivano le papille gustative! Una transizione morbida verso le note di malto d'orzo anticipa l'arrivo dei luppoli, con decisi sentori erbacei (Citra) e di agrumi esotici (Cascade). Il finale è fresco, fruttato e dissetante.

FUSTO			
Formato	Codice Articolo	Tipologia	Attacco
20L	5ANGE0003	Acciaio	A baionetta tipo S