



 **GRANDE BIRRA**

GUIDA SLOW FOOD BIRRE D'ITALIA 2017



Slow Food®

CARMINIA

american ipa

Birra dai forti richiami agrumati e tropicali dovuti all'aggiunta di cinque differenti luppoli Americani. Colore ambrato, limpida. Schiuma avorio, fine e persistente. Al naso le note di caramellate dei malti si accompagnano a quelle agrumate ed erbacee dei luppoli. Il sorso ha un ingresso dolce, morbido, che ricorda il caramello e il biscotto. Sul finale vien fuori un amaro rotondo, agrumato e balsamico, che prosegue lungo nel retrogusto.

Fermentazione **Alta**

Volume Alcolico **6%**

Colore **Ambrato**

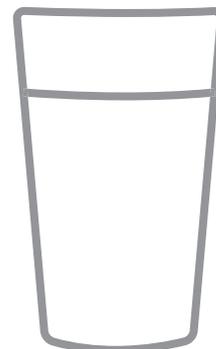
Formati **33-75-Pet Keg 20 lt**

Temp. di Servizio **6°-8°**

Plato **13,5**

Ibu **35**

Disponibilità **Tutto l'anno**



ABBINAMENTI

- > Spaghetti alla rucola e peperoncini
- > Polpettoni al peperoncino in pasta sfoglia
- > Roast beef e crocchette di patate allo speck
- > Paccheri al ragù di agnello e rucola
- > Crepes alla birra con porcini e zucchini
- > Fagottini ripieni di fagioli spollichini e cozze in zuppeta di sedano e lardo di montagna



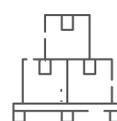
6x



30 x 20,5 x 26 cm



9 kg



60x

5 Strati
12 x strato



120 x 80 x 140 cm



550 kg



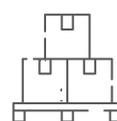
12x



30 x 23,5 x 22 cm



8,5 kg



72x

6 Strati
12 x strato



120 x 80 x 140 cm



600 kg