

FUERTE APACHE



TIPO IPA

ALC	PLATO	IBU	EBC
5,6°	14,5	60	11



Birra ad alta fermentazione, di colore dorato carico, dall'aroma molto luppolato che dona un'amarezza finale accentuata, ma ben bilanciata dai malti caramellati. Al naso sentori erbacei e leggermente agrumati, che si trasformano in un gusto fresco, secco e dissetante. Il corpo è leggero, ma con carattere unico e deciso, che rende questa birra pulita, piacevole e molto bevibile.

La schiuma è cremosa e compatta.



FUERTE APACHE



ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottima birra da aperitivo, indicata con antipasti a base di affettati, verdure, carne arrosto o grigliata e con primi piatti ben saporiti.



SERVIRE A
8-9°



Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.