Dry Hopped 6

Fermentazione: bassa
Stile: Lager
Gradi: 4,2% vol.
Grado plato: 10,5
Colore: oro intenso (6)
Amarezza IBU: 17

Note gustative: Realizzata con malto "Pilsner" e luppolata con il metodo Dry Hopping con luppolo di tipo Galaxy, sviluppa sentori di frutti tropicali come agrumi e frutto della passione
Abbinamenti: carni bianche alla griglia pizze - pastasciutte

Formato: lt 0,33

Mosaic 9

Fermentazione: alta
Stile: Pale Ale
Gradi: 4,1% vol.
Grado plato: 10,25
Colore: ambrato medio (9)
Amarezza IBU: 40

Note gustative: realizzata, come si evince dal nome, con luppolo "Mosaic", questa Pale Ale dal colore biondo pallido, si presenta fruttata con sentori di pesca e limone, e un finale tonico derivato dal luppolo
Abbinamenti: carni alla griglia pesce alla griglia - formaggi

Formato: lt 0,33

Innovations 12

Fermentazione: alta
Stile: Indian Pale Ale
Gradi: 6,7% vol.
Grado plato: 12,25
Colore: ambrato medio (12)
Amarezza IBU: 45

Notre gustative: di colore paglierino dorato viene prodotta con una miscela di malti di orzo e grano che le conferiscono il caratteristico sapore biscottato. I luppoli si fondono in una perfetta armonia donando aroma e gusto molto freschi ed agrumati. Il finale è luppolato, lungo e leggermente etilico
Abbinamenti: carni alla griglia pesce alla griglia - formaggi

Formato: lt 0,33

Ease Up 9

Fermentazione: alta
Stile: Indina Pale Ale
Gradi: 4,6% vol.
Grado plato: 11,6
Colore: ambrato medio (9)
Amarezza IBU: 50

Note gustative: di colore dorato, è caratterizzata da aromi di mango e meloni con freschi sentori di pino e pompelmo. Il finale è secco e pulito, bilanciato dalla sottile dolcezza dell'orzo. Una grande IPA ideale per ogni momento grazie al suo basso grado alcolico
Abbinamenti: carni alla griglia pesce alla griglia - formaggi

Formato: lt 0,33