

LIPA

INDIA PALE ALE

 1999
cittavecchia
BIRRA ARTIGIANA TRIESTE

PASSAGGIO IN INDIA

Dall'Inghilterra dell'epoca vittoriana, le navi partivano cariche di merci e birre verso le colonie. Stressata da un viaggio lungo e difficile, la birra però cambiava gusto e piacevolezza. Vennero così usati l'alcool e il luppolo, naturali antisettici con i quali si poteva garantire stabilità e durata. Nacquero le India Pale Ale, IPA. Accade anche che sul Carso triestino è forte l'influenza slovena. E, simbolo di questa comunità locale, è il tiglio, in dialetto LIPA, che è pure l'albero considerato simbolo della vita e luogo sotto le cui fronde le antiche genti usavano riunirsi per decidere delle cose importanti del villaggio.

Descrizione Una birra a alta fermentazione che si ricollega alla più tradizionale delle IPA, quelle autentiche inglesi di cui anche nella scelta dei malti e luppoli rincorriamo l'aderenza allo stile.

E' il malto Marris Otter e i luppoli delle varietà Fuggle e East Kent Golding che caratterizzano questa birra. Delle 105 varietà di luppoli esistenti questi sono a nostro avviso quelli che meglio incarnano la nostra idea di birra inglese. Per il dry hopping insistiamo sul fruttato con piccoli lanci in vasca di Fuggle.

Colore ambrato brillante con accenni ramati.

Profumo risalta, senza essere sfacciato, il fresco profumo del luppolo nelle sue componenti fruttate e agrumate. Sopra cenni di note terrose, si mescolano sentori di malto con il caratteristico gusto di caramello, biscotto e una leggera tostatura.

Gusto gusto pieno, caldo e complesso che ricorda su tutte le sensazioni del malto, cui seguono rinfrescanti la frutta agrumata e note floreali. Una nota amara esuberante si compensa con una sferzata di caramello.

Stile di appartenenza India Pale Ale

Gradazione alcolica 6.1% vol.

Gradazione Plato 16° (il Plato è la densità degli zuccheri presenti nel mosto)

Unità di amaro 38 IBU
(International Bitterness Unit)

Bicchieri suggerito al classico Nonick sempre utilizzabile, noi abbiamo sostituito il bicchiere tronco-conico Cittavecchia che permette la formazione del cappello di schiuma e la visione del suo piacevole colore ambrato.

Temperatura di servizio 10° C

Note di servizio è una birra che si può consumare fresca o moderatamente affinata, perché sorretta dal suo tenore alcolico. La sua durata media è di circa 12/18 mesi. Come tutte le birre artigianali non ama le fonti luminose e preferisce soggiornare al fresco. Si conserva al meglio a circa 8/10°..

Abbinamenti primi e secondo piatti a base di carne, pesci grassi o verdure gratin, grigliate anche di pesce, formaggi saporiti e pietanze speziate

Formati disponibili 0.33 l e 0.75 l

Primo anno di produzione 2015

Music tip *Alhambra (Antonio Forcione)*



Ma che buona la Lipa!

IPA, la IPA, LIPA il gioco è presto fatto e così anche noi, che amiamo giocare con le parole in modo semplice, abbiamo da qualche anno la nostra esplosione di luppolo. In verità io amo molto di più l'equilibrio e preferisco bere una vera birra che una spremuta di alfa-acidi....ergo, assaggiatevi la LIPA, dove il luppolo è calibrato per essere accattivante, quello che il palato può apprezzare a tavola, soli, in coppia o con gli amici di merende.....

Michèle B.