



Birra artigianale.

Non filtrata.

Non pastorizzata.

Birra ad alta fermentazione
ispirata alle American India Pale Ale

Birra leggermente ambrata
dal profumo fruttato con
sentori di agrumi, resina e
di frutta tropicale.

Al gusto l'amaro delicato
è supportato dal dolce dei
malti caramellati.

Birra di buona beva con
corpo medio dal finale
amaro.

6,3% Vol - American IPA



Via Fornacetta, 2
23845 Costa Masnaga (LC)

Alberto Bosisio +39 340 2832083

Cristian Benzoni +39 349 4943315

www.birraormabianca.it
info@birraormabianca.it

33 cl. € _____

75 cl. € _____

 Birra Orma Bianca

Nel bicchiere si presenta di un bel colore arancio e forma un generoso cappello di schiuma bianca di buona persistenza con bollicine sottili.

Al naso è fresca e predominano sentori di frutta tropicale, agrumi con leggere note speziate.

In bocca la birra è pulita, con una leggera carbonatazione, un corpo medio che facilita la bevuta che risulta "semplice" e nasconde la gradazione alcolica, comunque "pericolosamente" presente.

Al gusto predomina la generosa luppolatura con un amaro delicato che accompagna la bevuta dal primo sorso fino al finale secco che pulisce la bocca e la prepara al sorso successivo.

L'amaro è bilanciato dalle sensazioni dolci e avvolgenti dei malti caramellati che ne equilibrano la bevuta.

Nel corso della bevuta sensazioni boccali di leggera frizzantezza e delicata astringenza.

Happy Duck

6,3% Vol - American IPA

Birra Doppio Malto

Malti:

Pilsner, prodotto con orzo coltivato in Italia.

Carapils - Carahell - Carared - Caramonaco II, per donare corpo e complessità aromatica alla birra.

Luppoli:

East Kent Golding - Magnum, utilizzati in amaro e aroma.

Amarillo - Cascade - Citra, utilizzati in aroma e dry hopping.

Lievito:

Lievito americano ad alta fermentazione



Temperatura di servizio:
8-10 °C