



**Birra artigianale.**

Non filtrata.

Non pastorizzata.

Birra di frumento ad alta fermentazione  
ispirata alle White Ipa/American Wheat

Birra chiara a bassa  
gradazione alcolica,  
rinfrescante, dai delicati  
profumi di frutta  
tropicale e agrumi.  
Al gusto l'amaro delicato  
è supportato da una  
sensazione vellutata al  
palato e da una leggera  
acidità.

4,5% Vol - White IPA



Via Fornacetta, 2  
23845 Costa Masnaga (LC)

Alberto Bosisio +39 340 2832083

Cristian Benzoni +39 349 4943315

[www.birraormabianca.it](http://www.birraormabianca.it)  
[info@birraormabianca.it](mailto:info@birraormabianca.it)

33 cl. € \_\_\_\_\_

75 cl. € \_\_\_\_\_

 Birra Orma Bianca

Nel bicchiere si presenta di un colore oro pallido, quasi paglierino e opaco e forma un generoso cappello di schiuma bianca di grande persistenza con bollicine sottili.

Al naso è fresca e predominano sentori di frutta tropicale, ananas, arancia, pompelmo e scorza di limone.

In bocca la birra è morbida, fragrante, leggermente carbonatata, un corpo leggero che ne fa una birra estremamente beverina e rinfrescante.

Nel gusto si alternano delicate note amare dovute all'utilizzo dei luppoli e una leggera acidità, quasi asprezza, che ne fanno una birra adatta per le calde serate estive.

Il finale amaro di buona persistenza pulisce la bocca e la prepara al sorso successivo.

# White Horse

4,5% Vol - White IPA

## Birra di Frumento

**Malti:**

**Pilsner**, prodotto con orzo coltivato in Italia.

**Carapils - Carahell**, per donare corpo e complessità aromatica alla birra.

**Frumento e Flocchi d'Avena**.

**Luppoli:**

**Magnum**, utilizzato in amaro.

**Centennial**, utilizzato in amaro e aroma.

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

**Sorachi Ace**, utilizzato in dry hopping.

**Lievito:**

**Lievito americano** ad alta fermentazione



Temperatura  
di servizio:  
8-10 °C