



BIRRA PERUGIA PALE ALE

Pale Ale è una birra di colore ambrato chiaro, con schiuma contenuta ma di buona persistenza. Nell'articolato profilo aromatico si distinguono piacevoli note di frutta tropicale (principalmente mango), accompagnate da eleganti pennellate agrumate, resinose ed erbacee. Al palato conferma il suo carattere deciso, ma risulta anche facile da bere, con un'intrigante componente sapida che supporta la bevuta fino alla chiusura amara, nella quale tornano gli accenti fruttati già avvertiti all'olfatto.

Luppoli utilizzati (bollitura e dry hopping): Chinook, Cascade.

Ingredienti

Acqua, **malto d'orzo**, **malto di frumento**, luppolo, lievito.

Caratteristiche

Grado alcolico: 5,2%

Gradi Plato: 12,5

Colore (EBC): 20

Grado di amaro (IBU): 25

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti

Ottima bevuta da sola, questa birra si abbina perfettamente a primi piatti con sughi vegetali, carni bianche, pizze, hamburger, formaggi freschi anche di capra e crostacei.

Formati

24L

