



INDIE ALE

Ambrata chiara dal profumo fruttato. Il sentore di agrumi e di frutta tropicale è supportato da un amaro delicato e da un leggero finale caramellato.

NOTE TECNICHE

Stile: Amber Ale
Grado Alcolico: 5,5%
Colore: EBC 26 - Ambrata
Grado di amaro: IBU 40

Plato: 12,5°P
Temperatura di servizio: 8/10° C

RICONOSCIMENTI

MEDAGLIA D'ARGENTO
Brussels Beer Challenge 2012, Belgio
MEDAGLIA D'ORO
Unionbirrai, Rimini, Birra dell'Anno 2013, Italia
BIRRA QUOTIDIANA
Slow Food 2014, Guida alle Birre d'Italia 2015, Italia
TESTIMONE D'ECCELLENZA
GourmArte 2014 e 2015, Italia
BIRRA QUOTIDIANA
Slow Food 2015, Guida alle Birre d'Italia 2016, Italia
MEDAGLIA D'ARGENTO
Australian Beer Awards 2015, Australia
OUTSTANDING
Bellavita Awards, The Excellence of Italy 2015, Regno Unito
ETICHETTA DI BRONZO
Feder Birra 2015, Packaging Beer Awards, Italia
PLATINUM
Bellavita Awards, The Excellence of Italy 2015, Paesi Bassi
MEDAGLIA D'ORO
Barcelona Beer Festival 2016, Spagna
EXQUISITE
Bellavita Awards, The Excellence of Italy 2016, Regno Unito
DUE STELLE
Bellavita Awards, The Excellence of Italy 2018, Amsterdam

INGREDIENTI

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.
Malti: Pils, Monaco Scuro, Crystal.
Luppoli: Columbus, Sorachi, Cascade, Citra, Simcoe, Centennial, Willamette.

ABBINAMENTI

I profumi caramellati di Indie Ale si legano e offrono il massimo potenziale in abbinamento a formaggi freschi di capra o con secondi di pesce e paella

