

# American Ipa

**BIRRIFICIO J4**

Via Allaro

Caulonia RC - Italia

CA IT00RCA00039A

birrificioj4.it



  @birrificioj4

Classica Ipa tradizionale che non cede alle luppolature estreme che vanno tanto di moda oggi. Profumi delicati di fiori di campo introducono una bevuta corposa e **maltata**, subito bilanciata dall'amaro dei luppoli, persistente ma non asfaltante. Un'Ipa da 7% alc. Vol **potente** e al contempo **equilibrata**.

## Info generali

33 cl  
Servire a 9-11°  
Non filtrata, non pastorizzata  
vol. 7% Alc.

## Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, malto di segale, zucchero, luppolo, lievito

## \*Piatti in abbinamento

Zuppe di pesce quali il caciucco alla livornese

Sugo alla ghiotta (preparazione tipica del Tirreno e dell'area dello Stretto)

Pasta all'aglio e olio

Pollo alla birra (da marinare almeno 4 ore nella nostra american ipa da riutilizzare in cottura)

Fagiolata con salsiccia calabrese dolce o piccante

Zuppe di legumi in genere

Formaggi stagionati dell'aerale calabro (quali le produzioni Don Vincenzo zona Brancaleone)

Biscotti "stomatici"

## Cose da sapere

L'**etichetta** è stata pensata in Carta naturale Greaseproof.

La carta naturale Greaseproof è adesiva, non patinata di alta qualità. Dotata di trattamento protettivo Greaseproof che la rende resistente alle macchie, raffinata al tatto, coprente (non trasparente).

Il Birrificio J4 ha avviato la politica plastic-free.

