

## IN THE FLESH

DDH IPA  
ALC. 6,5% - 14° P

**Tipo di fermentazione:** alta

**Alcol:** 6,5% vol.

**Plato:** 14°

**Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito

**Malti:** Pils, Avena

**Luppoli:** Mosaic, Styrian Wolf, Sabro, Idaho7 ed Ekuanot

**Temperatura di servizio:** 6°-8°C

**Bicchiere:** Pinta americana

**Abbinamenti:** involtini primavera, gamberi fritti con maionese agli agrumi o un dip al passion fruit, bagel con salmone e avocado, insalate con zest di agrumi o frutta tropicale, nachos con guacamole e salsa

**Music Tips:**

Eye of the tiger- Survivor

In the flesh?- Pink Floyd

Light my fire - The Doors

**Formati disponibili:** lattine da 400 mL e fusti da 24L



Birra dorata carica, leggermente velata, dalla bella schiuma candida, compatta, fine e persistente. Il bouquet è definito dai sentori dei luppoli che si manifestano con ben sfaccettata tavolozza di sinuosi profumi: tropicale, con ricordi di mango e passion fruit, resinoso che richiama il guava e, infine, agrumato occhieggiante il cedro e il bergamotto. La carbonazione moderata ed il corpo snello bilanciano l'equilibrio gustativo che si impernia su un attacco dolce improntato alla frutta a polpa gialle e tropicale cui segue un assertivo e rinfrescante carattere amaro, di natura resinosa ed agrumata.