



Birra artigianale **BALLAMMOS - IPA**



TIPOLOGIA

Birra ambrata ad alta fermentazione stile Ipa, non pastorizzata né microfiltrata.

MATERIE PRIME

*Sono stati utilizzati malti Pale Ale. Luppoli: Columbus e Cascade.
La fermentazione è stata condotta utilizzando lievito selezionato Saccharomyces cerevisia.*

PROFILO CHIMICO

Gradazione Alcolica: 6.0 % vol
Gradi Plato: 15,0 °P
Colore: 17,5 EBC Units
Amaro (Bitter Units): 57,5 IBU

PROFILO SENSORIALE

La birra "Ballamos" è caratterizzata da intense note aromatiche con amaro particolarmente pronunciato. Al naso si susseguono note agrumate, resinose ed erbacee. La schiuma è di buona persistenza.

MASKO S.r.l.s

*Birrificio artigianale di Fonni
via Gioberti Snc - 08023 Fonni (NU)
C.F. e P.I.: 01642030918*

Sede operativa:

*Strada senza via
parallela di Via Gioberti
Fonni (NU)*

+39 3496209832

+39 3891382358

birrificiomasko@gmail.com

www.birrificiomasko.it

