



PIETRA IPA

L'IPA MADE IN CORSICA.

FERMENTATION

ALE

ALCOOL

**6% vol.
14° plato**

AMERTUME

40 IBU

COULEUR

20 EBC



Avec cette IPA, la Braserie Pietra propose sa vision du style, privilégiant davantage les qualités aromatiques naturelles du houblon plutôt que l'amertume.

Le houblonnage à cru avec deux houblons, dont le remarquable Citra, permet d'extraire les parfums des huiles essentielles naturellement présentes dans le houblon et de développer le profil aromatique complexe de cette bière.

À L'OEIL

Une mousse compacte, blanche, serrée et stable avec des fines bulles. Une robe ambrée, voilée, avec des reflets cuivrés.

UN NEZ

Un nez exubérant, avec des parfums de fruits exotiques, dont la mangue et les fruits de la passion. Le houblon Citra explose littéralement au nez.

EN BOUCHE

Les houblons s'épanouissent sur le registre des fruits exotiques et des agrumes avec des notes légères de résineux. Les malts apportent un socle idéal aux arômes des houblons. Le tout est équilibré, gourmand et rafraîchissant, très fruité, doux et amer à la fois.