



FERMENTAZIONE **ALTA**  
GRADO ALCOLICO **5,8%**  
COLORE **AMBRATO CHIARO 14 EBC**  
AMARO **50 IBU**

## **AUSTRALE**

### Pacific Ipa

#### **Aroma**

Frutta tropicale e a bacca rossa, resina (aghi di pino) ed erbe.

#### **Gusto**

Frutta con note di agrumi, spezie e caramello leggero.

---

33 cl - 24 l

«Mi ha sempre entusiasmato la sperimentazione di nuovi luppoli e amo esplorare le loro potenzialità aromatiche. Nel 2018 volevo creare una Pacific IPA con un ventaglio aromatico più delicato e innovativo rispetto alle classiche "bombe fruttate" prodotte in questo stile. Dopo varie prove ho scelto di utilizzare tre tipi di luppolo: Eureka, Azacca ed Enigma; così è nata Australe. In bocca "si accendono" aromi balsamici, resinosi, erbacei e ovviamente agrumati e fruttati, mentre la base maltata rimanda alle prime IPA britanniche che arrivarono in India circumnavigando l'Africa. Fare birra comporta processi razionali rigorosi, ricerche e verifiche, ma sono convinto che, in fondo, ogni birra tragga origine da un'ispirazione. Australe è nata sognando i tropici».

[ Alessandro Reali - Mastro birraio di Otus ]

