

GAMBA DE LEGN



Smoked IPA | 6% VOL | 15 °P | 40 IBU

DISPONIBILE NEL PERIODO PRIMAVERILE

DESCRIZIONE / TASTING NOTES

Smoked IPA affinata con chips di rovere francese. Si presenta con un colore dorato carico, una schiuma color panna, fine, compatta e persistente. Il profumo intenso, ma mai eccessivo, sprigiona sentori di luppolo che ricordano la frutta bianca, il melone e l'ananas. In bocca la dolcezza del malto lascia subito spazio ad un gusto tannico e terroso con note speziate, di tabacco e di legno affumicato. Il finale amaro è abbastanza persistente.

Smoked IPA aged with french oak chips. Gold rich colour and fine compact creamy foam head. Its aroma is intense with smells of pineapple, white melon, and white fruit. Taste malty first, with a tannic and spicy notes of tobacco and smoked wood end.

NOME / NAME'S STORY

Il termine "Gamba de legn", in lombardo "Gamba di legno" veniva utilizzato nel milanese fra la fine dell'Ottocento e la metà del Novecento per indicare le locomotive a vapore.

In Milanese dialect "Gamba de legn" means "Wood leg" and it was the 90th century local name for steam trains.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ACQUA WATER

MALTO D'ORZO MALT
(Pale, Frumento affumicato, Caramalt)

LUPPOLO HOP
(Galaxy, Ella)

LIEVITO YEAST

BICCHIERE / GLASS

PINTA AMERICANA
US PINT GLASS

SERVIRE
DRINKING
TEMPERATURE
8°/10° C

FORMATI / FORMAT

FUSTO e KEYKEG 30L
30L KEG AND KEYKEG

