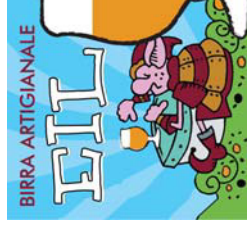


Entropia



Stile: (Ale)
Ale Belghe & Francesi - Belgian Pale Ale
Fermentazione: Alta
Bicchiere: Calice a chiudere
Gradi alcolici: 5%
Temperatura di servizio: 8°C
Schiuma: Aderente, compatta
Colore: Giallo paglierino
Aroma: Delicato erbaceo al naso unito ad un lieve agrumato, molto beverina risulta piacevolmente secca
Gusto: In bocca è fresca e morbida: lievi toni vegetali, corpo leggero lievemente amarognola.

EIL

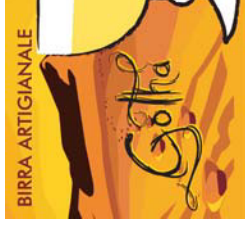


Stile: (Ale)
Ale Belghe & Francesi - Belgian Specialty Ale
Fermentazione: Alta
Bicchiere: Calice a chiudere
Gradi alcolici: 6,5%
Temperatura di servizio: 10°C
Schiuma: Aderente
Colore: Ambrata e leggermente opaca
Aroma: Al naso profumo intenso con note di prugna, caramello, frutta tropicale: mango e ananas; finale con sentori di miele.
Gusto: Al palato invece è evidente la "dolcezza" dei malti ed un equilibrato sentore di amaro da luppolo.

QoH (Queen of Hearts)



Stile: (Ale) - English & Scottish Ale
Fermentazione: Alta
Bicchiere: Calice
Gradi alcolici: 5,3%
Temperatura di servizio: 10°C
Schiuma: Persistente, Compatta, trama finissima
Colore: Ambrato carico
Aroma: Al naso lievi sentori di floreale e fruttato che tende agli agrumi
Gusto: Morbido, maltato con sentori di caramello e frutta "rossa", lieve e percettibile finale di affumicato



Stile: (Ale) - Ale Belghe & Francesi - Triple
Fermentazione: Alta
Bicchiere: Coppa
Gradi alcolici: 8%
Temperatura di servizio: 10°C
Schiuma: Schiuma compatta, persistente e aderente
Colore: Giallo carico
Aroma: Note speziate e di frutta tendente all'agrumato.
Gusto: Corpo medio, una dolcezza iniziale che viene subito bilanciata da un amaro da luppolo, il finale secco ma con retrogusto dolciastro.

Qualche informazione in più...

Per mantenere integre tutte le caratteristiche organolettiche delle nostre birre, abbiamo deciso di non microfiltrare e non pastorizzare, riuscendo tramite il metodo naturale della rifermentazione ad avere un anno o più di scadenza per tutte le nostre bottiglie e fusti.

La nostra produzione si basa su quattro tipologie di birre ad alta fermentazione che definiamo "classiche", perchè prodotte tutto l'anno ed altre definite "stagionali" che produciamo solo in determinati periodi dell'anno.

Proponiamo bottiglie nel formato da 50cl, anche se nei mesi a venire verranno aggiunti i formati da 33cl e da 75cl oltre alla personalizzazione dei tappi già presente in tutte le nuove cotte.



◆ hibu ◆

BIRIFICIO



www.birrificiohibu.it
info@birrificiohibu.it