

Green Killer IPA



Produttore	Brasserie de Silly
Nazionalità	Belgio
Stile	Ipa
Colore	Ambrata
Tipo fermentazione	Alta
Grado alcolico	6,5% vol.
Ibu	65
Temperatura di servizio	7°C
Formato	20 L
Attacco fusto	Baionetta
Tipo fusto	Acciaio
Gas	.

Note/caratteristiche del prodotto

Questa ipa dal gusto pulito e armonico, è prodotta utilizzando pale malt combinati, in bollitura, con luppoli tomahawk, chinook ed aktanum, con l'aggiunta di luppolo kent goldings in dry hopping. Forti note di frutta a polpa gialla (pesche) ed esotica (ananas) in sottofondo un sottile cenno agrumato. Birra da aperitivo. Abbinabile a primi piatti leggeri (risotto con asparagi), a piatti di pesce (anche crostacei), a carni bianche (pollo, tacchino) e comunque a preparazioni dal gusto delicato.

Curiosità

La leggenda narra che, i birrai della brasserie de silly inventarono una nuova ricetta di birra utilizzando luppoli particolarmente profumati, al punto da risultare irresistibile agli intenditori. Birrai gelosi iniziarono a tentare di entrare nella birreria, per conoscere i segreti della produzione di questa birra. I proprietari quindi ricorsero all'aiuto di marquis, il cane da guardia del mastro birraio, che appena vide sconosciuti intrusi addentrarsi nella proprietà, verde di rabbia li fece scappare. Da quel momento, marquis divenne la mascotte della nuova birra che, in suo onore, prese il nome di green kil...

