

# Hibu Vaitrà



<b>Produttore</b>	Hibu
<b>Nazionalità</b>	Italia
<b>Stile</b>	Apa
<b>Colore</b>	Ambrata
<b>Tipo fermentazione</b>	Alta
<b>Grado alcolico</b>	5,6% vol.
<b>Ibu</b>	50
<b>Temperatura di servizio</b>	8°C
<b>Formato</b>	24 L
<b>Attacco fusto</b>	Baionetta
<b>Tipo fusto</b>	.
<b>Gas</b>	CO2

---

## Note/caratteristiche del prodotto

Schiuma moderatamente generosa di colore che va dal bianco all'avorio, con buona ritenzione. Il luppolo che si percepisce al naso include note agrumate, floreali, pinose, resinose, speziate oltre alla frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco e melone. I luppoli americani le donano una ruvida nota amara, smussata dal malto di caramello e dalle note di malto speciale che ricordano pane tostato e biscotto.

---

## Curiosità

Hibu nasce nel 2007 in un piccolo laboratorio grazie al fervore e all'inventiva di un gruppo di amici. H, per ricordarsi il profumo di casa, homebrewer con passione + Ibu, l'unità di misura dell'amaro. Oggi le birre Hibu ricalcano l'energia dei suoi fondatori condivisa e riversata anche nelle etichette, dove ogni birra è un personaggio con una storia. Le storie si uniscono, creano un mondo dove l'ironia è la lingua parlata da tutti. Birre da condividere fino all'ultimo sorso. Perché la miglior birra è quella fatta da amici per amici. Tutti per uno, uno per tutti. Questo è il vero Beer Power.

---