

Hibu Bockenbauer



Produttore	Hibu
Nazionalità	Italia
Stile	Bock
Colore	Ambrata
Tipo fermentazione	Bassa
Grado alcolico	7,2% vol.
Ibu	26
Temperatura di servizio	7 - 9°C
Formato	24 L
Attacco fusto	Baionetta
Tipo fusto	Poly-keg con sacca
Gas	CO2

Note/caratteristiche del prodotto

Birra differente dalle bock tedesche a cui siamo abituati grazie all'aggiunta di luppoli americani. Rispetta lo stile in modo rigoroso, ma lo interpreta in una nuova chiave, mescolando tradizione e raffinata evoluzione. L'amaro del luppolo è alto ma bilanciato dal sapore del malto. Si percepiscono lievi sentori di caramello e crosta di pane. Nel finale si nota una moderata dolcezza.

Curiosità

Hibu nasce nel 2007 in un piccolo laboratorio grazie al fervore e all'inventiva di un gruppo di amici. Il nome è dato da H, home, per ricordarsi il profumo di casa, e Ibu, l'unità di misura dell'amaro delle birre. 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.
