

# Hibu Bockenbauer



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

---