

Hibu Mango Li Cani



Produttore	Hibu
Nazionalità	Italia
Stile	Ale
Colore	Ambrata
Tipo fermentazione	Alta
Grado alcolico	5,4% vol.
Ibu	28
Temperatura di servizio	7 - 8°C
Formato	24 L
Attacco fusto	Baionetta
Tipo fusto	Poly-keg con sacca
Gas	CO2

Note/caratteristiche del prodotto

Il giusto bilanciamento tra il mango e i luppoli rende questa birra equilibrata e dalla fresca bevuta. Di colore ambrato carico e con riflessi arancio presenta un bouquet tutto tropicale caratterizzato da evidenti tracce agrumate che donano una bella secchezza sul finale, grazie anche al gradevole amaro. Una fruit beer ricca di aromi freschi e fruttati con una giusta gradazione alcolica, un tocco profumato per ammorbidire il gusto e renderlo ancora più rinfrescante. La fruit beer che parte dolce e finisce amara.

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.
