



HOP HOUSE 13 cl.33

Hop House è una lager ad alta fermentazione, creata con lieviti Ale tipici della Guinness Stout, prodotta da Guinness all'interno del St. James Gate di Dublino. Qui sei mastri birrai, guidati da Peter Simpson, hanno licenza di provare e riscoprire vecchie ricette di birra contenute in antichi diari. Il nome Hop House 13 deriva proprio dal Hop Store n°13 all'interno del St. James Gate dove sono contenuti i luppoli Galaxy, Topaz e Mosaic necessari per la preparazione. Aroma fruttato con sentori di pesca e albicocca, dovuto all'utilizzo di tre diversi luppoli: Galaxy e Topaz dall'Australia e Mosaic proveniente dagli Stati Uniti. Rinfrescante alla bevuta, presenta sottili note di malto e luppolo. Il finale è secco.

Stesso lievito Guinness...nuova esperienza di gusto
è la nuova Hop House 13!

TIPOLOGIA: Lager

COLORE: Chiara

NAZIONE: Irlanda

GRADO ALCOLICO: 5 %

TEMP SERVIZIO: 3,5°- 5,5° C

FERMENTAZIONE: Alta

