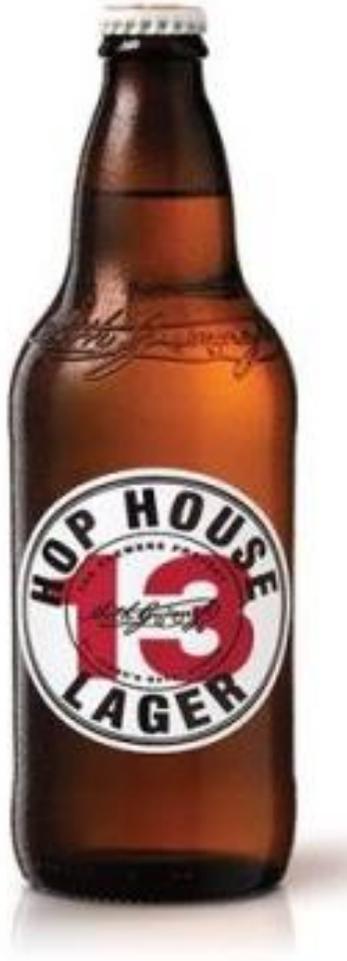


HOP HOUSE 0.50



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. È 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!

