



LA CALIFORNIA, DUE COGNATI, UN GRANDE BIRRIFICIO

David Walker ("the Lion") è di origini inglesi e ha sposato la sorella di Adam Firestone ("the Bear"), nato e cresciuto tra i vigneti e sotto il sole della California. Entrambi avevano un sogno: trasformare la loro passione per la birra in un'attività imprenditoriale unica e innovativa. Sembra un film, invece è la storia del birrifico **Firestone Walker**. Una storia fatta di entusiasmo, impegno, continui tentativi per raggiungere livelli di eccellenza sempre più elevati. Una storia che abbina **energia positiva** e **competenza produttiva**, avanguardia West-Coast e autenticità British, prendendo il meglio dallo spirito californiano e dai migliori stili birrari del Vecchio Continente. Il merito del successo delle birre firmate Firestone Walker va però spartito in tre. Oltre all'intraprendenza dei due cognati, spicca la competenza del "terzo uomo", il **Mastro Birraio Matt Brynildson**. Accanto alle produzioni classiche, nell'ampia cantina di Paso Robles, riposano le Vintage di Firestone Walker, una serie di birre complesse e interessanti di tradizione inglese, maturati in botti di legno di diversa origine e dimensione.



Trova la tua scheda di degustazione

DBA

- Colore ramato, limpida, schiuma beige fine e abbastanza persistente.
- Aromi con sentori maltati ed erbacei, vanigliati con frutta candita (uvetta, datteri, arancia).
- Gusto morbido che sostanzialmente ricalca gli aromi.
- Si abbina ad anatra e faraona al forno.

BRITISH PALE ALE

DBA, acronimo di Double Barrel Ale, è la birra con la quale **tutto iniziò nel 1996**. Per la fermentazione viene utilizzato un sistema brevettato che prende il nome di "Firestone Union oak-barrel brewing system" che prevede l'utilizzo di **botti di quercia americana**. La DBA, ha rapidamente conquistato la costa centrale della California e oggi è considerata una **classica Californiana** e rappresenta un tributo alle tradizionali Ale "cask - fermented" (Ale fermentate in legno) inglesi. La combinazione dei malti crea un'armoniosa sensazione gustativa con sfumature caramellate, di toffee inglesi e quercia tostata.

Luppoli utilizzati: Magnum, Styrian Golding, East Kent.

○ 0273 BOTTIGLIA 0,355 l - Cartone da 24 bottiglie

○ 1043 KEY KEG 20 l - VAP

○ CONNETTORE TIPO KEY KEG

○ Luogo d'origine: PASO ROBLES - USA	○ Grado sacc.: 11,7°
○ Stile: BRITISH PALE ALE	○ Punto d'amaro: 30 IBU
○ Fermentazione: ALTA	○ Temp. di servizio: 7/9°
○ Grado alcolico: 5% vol.	○ Saturazione: 5,1 g. CO ₂ /l



QUALITY BEER ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40

16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.

Fax 010 650 94 73/72

info@radeberger.it

www.radeberger.it

www.qualitybeeracademy.it