



Trova la tua scheda di degustazione

DOUBLE MIND HAZE

- Colore giallo velato, aspetto torbido, intenso, schiuma bianca e persistente.
- Aromi di ananas, melone e mango.
- Sentori di cocco con finale morbido e avvolgente.

○ Luogo d'origine: PASO ROBLES - USA	○ Grado sacc.: 18,5°
○ Stile: HAZY IPA	○ Punto d'amaro: 35 IBU
○ Fermentazione: ALTA	○ Temp. di servizio: 7/9°
○ Grado alcolico: 8,3% vol.	○ Saturazione: 5,1 g. CO ₂ /l

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 birrificio **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**.

DOUBLE THE HAZE

Ai luppoli originali usati per Mind Haze, Azacca, Cashmere e Mosaic, sono stati aggiunti Strata, Sabro, Idaho Gem, Idaho 7 e Motueka durante e dopo la fermentazione per conferire alla birra un aroma più intenso. Il luppolo Sabro porta un aroma unico di cocco mentre lo Strata offre un fruttato intenso e pungente. Il grado alcolico superiore di questa birra consente ai diversi aromi di combinarsi con un bilanciamento perfetto.

LUPPOLI

Kettle: Mandarina, Cascade. Dry Hops: Azacca, El Dorado, Mosaic, Chinook, Cashmere, Callista, Idaho 7

○ 0363 LATTINA 0,355 l - Vassoio 6x4x0,355l

○ 1050 KEY KEG 20 l

○ CONNETTORE TIPO KEY KEG



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