



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**.

AMERICAN IPA

La Union Jack pur essendo un'IPA fortemente luppolata della West Coast, è **sorprendentemente bilanciata**, al punto da renderla perfettamente distinguibile dalle altre. Il suo nome, Union Jack, è un **rimando alle origini coloniali dello stile IPA**, ed al cofondatore, di provenienza britannica, del birrificio. È luppolata a freddo ben due volte per conferire marcati aromi agrumati, di pompelmo e di mandarino, tutti perfettamente contrastati dalla dolcezza del malto chiaro per contenerne l'intensità.

Luppoli utilizzati: Magnum, Cascade, Centennial, Amarillo, Citra, Chinook, Simcoe.

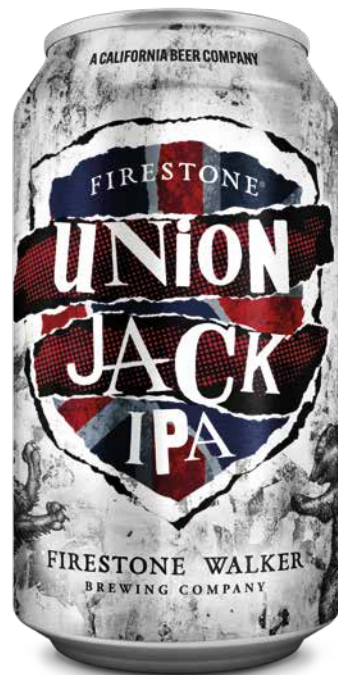
2013
MEDAGLIA
D'ARGENTO,
GREAT
AMERICAN
BEER FESTIVAL

2013
MEDAGLIA
D'ORO,
EUROPEAN
BEER STAR

2013
MEDAGLIA
D'ORO,
CALIFORNIA
STATE FAIR



Trova la tua
scheda di
degustazione



UNION JACK

- Colore giallo ambrato, schiuma bianca fine e persistente.
- Aromi di note maltate e di frutta esotica.
- Gusto con sapori erbacei, maltati e di papaya, mango, pompelmo rosa e litchi, con chiusura secca.
- Si abbina a carni rosse alla brace e a dolci con frutta esotica.

Luogo d'origine: PASO ROBLES - USA	Grado sacc.: 15,5°
Stile: AMERICAN IPA	Punto d'amaro: 60 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 7% vol.	Saturazione: 5,1 g. CO ₂ /l

0332 LATTINA 0,355 l - Vassoio 6x4 - 24 lattine

01030 KEY KEG 20 l - VAP

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