



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE
hic sunt futura

“BIRRA DELL’UNIVERSITÀ DI UDINE”

ANNO ACCADEMICO 2023/2024

STILE: American Pale Ale (APA)

TIPOLOGIA: alta fermentazione, rifermentata in bottiglia

ALCOL: 5,5 % v/v

GRADO SACCAROMETRICO: 13°P (birra “speciale” secondo legge italiana)

MALTI: base + Cara Pils* (*prodotto c/o la malteria sperimentale dell’Università di Udine)

LIEVITO: in crema, da alta fermentazione

LUPPOLI: Magnum (Kettle hopping) + Idaho 7® (Late hopping) + Ekuanot® (Dry hopping)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

ABBINAMENTI SUGGERITI: salumi e affettati, formaggi stagionati, carni e verdure grigliate, carni affumicate/speziare o pesce particolarmente saporito e marinato con aglio e prezzemolo con contorno di erbe amare o semplice insalata.

IMPRESSIONI GENERALI

Aroma: per questa APA l’aroma è avvolgente e presenta le note tipiche (frutta tropicale e agrumi) delle varietà americane di luppolo.

Aspetto: colore giallo chiaro. Schiuma compatta, colore avorio. Si presenta con buona limpidezza anche se le versioni con dip-hopping, come in questo caso, possono essere leggermente velate.

Gusto: delicate note agrumate, che tuttavia non coprono i contributi forniti dal malto d’orzo (gusto maltato-dolce). Il corpo è pieno con carbonazione medio-alta. Finale delicato.

Cenni storici: stile artigianale americano. Questa birra era molto popolare nella California settentrionale (amante del luppolo) e nell’area nord-ovest del Pacifico, prima di diffondersi in tutto il mondo. È una tipologia di birra più delicata delle IPA (Indian Pale Ale), caratterizzata da un aroma molto particolare che arriva direttamente dal luppolo