UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
hic sunt futura

"BIRRA DELL'UNIVERSITÀ DI UDINE"
ANNO ACCADEMICO 2025/2026

STILE: West Coast IPA

TIPOLOGIA: alta fermentazione, rifermentata in bottiglia

ALCOL: 6% vol.

GRADO SACCAROMETRICO: 14°P

MALTI: base + Monaco* (*prodotto c/o la malteria sperimentale dell'Università di Udine)

LIEVITO: US-05 **LUPPOLI**: Magnum, Centennial, Chinook, Citra

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

ABBINAMENTI SUGGERITI: carni affumicate/speziate o pesce particolarmente saporito trovano equilibrio nel contributo resinoso della West Coast IPA. I formaggi stagionati esaltano le note terrose della birra. Ed infine, una crostata alla marmellata d'arancia crea sinergie gustative con le note agrumate della nuova birra dell'Università di Udine.

IMPRESSIONI GENERALI

Aroma: per questa West Coast IPA l'aroma presenta le note tipiche (agrumi) delle varietà americane di luppolo.

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

Gusto: corpo leggero con un finale secco e agrumato. Carbonazione medio-alta.

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. Si ritiene che il primo esempio di questo stile sia stato la Anchor Liberty Ale, prodotta per la prima volta nel 1975. Lo stile poi si è evoluto grazie a realtà produttive come Sierra Nevada e Stone Brewing.

La nuova birra dell'Università è una West Coast IPA chiara, luppolata e moderatamente amara. Sono stati utilizzati malti chiari (con un'aliquota di malto monaco prodotto con la malteria dell'Università), luppoli moderni (americani) addizionati in dry hopping, un lievito neutro. In questo stile il ruolo fondamentale è lasciato al luppolo. Il corpo è leggero, con un finale secco e agrumato. È una birra rifermentata, con la formazione di un naturale deposito di lieviti sul fondo della bottiglia. Prima del consumo tenere verticalmente e conservare in frigo.