

La Goose Island IPA è una birra ad alta fermentazione dal profumo intenso di luppoli e dal gusto fruttato con un finale amaro, tipico delle birre American India Pale Ale.

Note di degustazione

Si consiglia di gustarla in calici tipo flute.

Si abbina perfettamente a pizza, sushi, hamburger e piatti speziati.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppoli e lievito

Stile: IPA

Gradazione: 5°

Colore: arancio ramato con una schiuma cremosa e ambrata

Aroma: ha il profumo intenso di luppoli e di frutta esotica come il pompelmo

Gusto: al palato si rivelano sapori fruttati ed erbacei con un punte zuccherino di caramella mou. Il finale ha la tipica amarezza delle IPA.