



— BIRRE SPECIALI —

INSEL-BRAUEREI

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA
METODO TRADIZIONALE

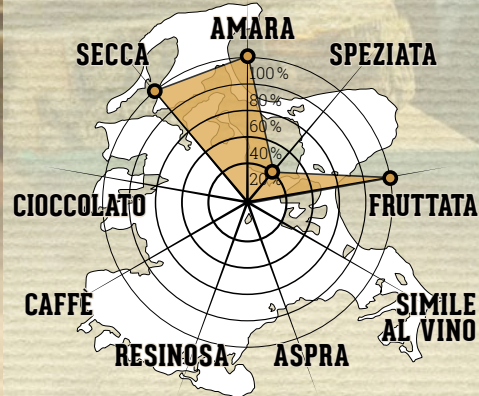
Dal sapore intensamente fruttato e insieme secco, amaro e croccante. Il luppolo giapponese porta un piacevole aroma di cocco, litchi e lime dei Caraibi. Il dispenser di luppolo progettato autonomamente usato per fabbricare questo tipo di birra consente di regolare la temperatura, permettendo di creare e mantenere quel profumo di luppolo dalle caratteristiche uniche. Una IPA nel vero senso del termine: luppolo singolo, sorprendente, come alle origini.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, MALTO DI FRUMENTO, DESTROSI, LUPPOLO, LIEVITO (DESTROSI FERMENTATO COMPLETAMENTE DURANTE LA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA, METODO TRADIZIONALE)



ÜBERSEEHOPFEN

INDIA PALE ALE



ALC. **5,6%** VOL



Si abbina perfettamente con frutti di mare, cibi piccanti della cucina asiatica, piatti al curry, burger, filetto di manzo



Rügener Insel-Brauerei GmbH
EXPEDITION INS BIERREICH
Hauptstraße 2c
18573 Ramin auf Rügen
Deutschland - Germany
www.insel-brauerei.de



DEUTSCHER MEISTER
DER BIER-SOMMELIERS
DIPLOM BRAUMEISTER
BETRIEBSLEITER

LONDON 2016
WORLD BEER AWARD
8 x GOLD
ÜBERSEEHOPFEN
WORLD'S BEST
INDIA PALE ALE

LONDON 2017
WORLD BEER AWARD
9 x GOLD
SEEPFERD
WORLD'S BEST
- SOUR ALE -

LONDON 2018
WORLD BEER AWARD
2 x WORLD'S BEST
BALTIC ALE
BELGIAN STYLE BLONDE
QUADRIGA - BRUT BEER

LONDON 2019
WORLD BEER AWARD
2 x GOLD
SKIPPERS
SPECIAL BITTER
SURFERS - SUMMER ALE

INFOS ZUM WORLD BEER AWARD: www.worldbeerawards.com