

RYE IPA



**BIRRA AMBRATA
A BASSA FERMENTAZIONE**

Se vogliamo un ibrido tra stile americano da cui prende l'intensa luppolatura che le conferisce una bella nota amara, e un aroma fruttato agrumato, anche un po'erbaceo e stile tedesco, in quanto caratterizzata dall'impiego di lieviti a bassa fermentazione e luppoli esclusivamente tedeschi. Il tutto accompagnato dalla presenza della segale che le conferisce una colorazione ambrata e va a stemperare l'amaro del luppolo con la sue note dolci e leggermente piccanti.

PLATO 14 AMARO IBU 55

VOL. ALC.
5,7



INGREDIENTI:
ACQUA,
MALTO D'ORZO,
MALTO SEGALE
FIOCCHI SEGALE
LUPPOLO
LIEVITO

FORMATI DISPONIBILI 33 CL SPINA

SESSION IPA



**BIRRA AMBRATA
AD ALTA FERMENTAZIONE**

Birra artigianale ad alta fermentazione, dal colore ambrato leggero. L'aroma è un'esplosione di frutta tropicale che si presenta in tutta la sua vivacità anche al palato. Il corpo leggero, il basso tenore alcolico e la freschezza del luppolo che persiste anche nel finale, ne fanno una birra giovane, dissetante e beverina.

PLATO 10,5 AMARO IBU 45

VOL. ALC.
4,2



INGREDIENTI:
ACQUA,
MALTO D'ORZO,
FIOCCHI DI FRUMENTO,
LUPPOLO,
LIEVITO.

FORMATI DISPONIBILI 33 CL SPINA

NON FILTRATA



**BIRRA BIONDA
AD ALTA FERMENTAZIONE**

Birra artigianale ad alta fermentazione, dal colore dorato e dai profumi delicati fruttati. Il corpo è leggero, al palato la dolcezza delle note maltate si combina con i toni agrumati e floreali dei luppoli americani e inglesi, creando un gusto vivo. Il finale secco e amarognolo invoglia alla beva. Esiste in due versioni: non filtrata, velata e opalescente per la presenza del lievito in sospensione e versione microfiltrata, più limpida e brillante.

PLATO 12 AMARO IBU 27

VOL. ALC.
4,7



INGREDIENTI:
ACQUA,
MALTO D'ORZO,
FIOCCHI DI FRUMENTO,
LUPPOLO,
LIEVITO.

FORMATI DISPONIBILI 33 CL SPINA

SUMMER ALE



**BIRRA BIONDA
AD ALTA FERMENTAZIONE**

Summer Ale, birra bionda ad alta fermentazione, dal colore dorato carico, leggermente opalescent e schiuma bianca, fitta e persistente.

Single malt e single hop, una birra fresca, agrumata e leggera, che si adatta a tutti i palati, ideale per dissetarsi nei mesi estivi.

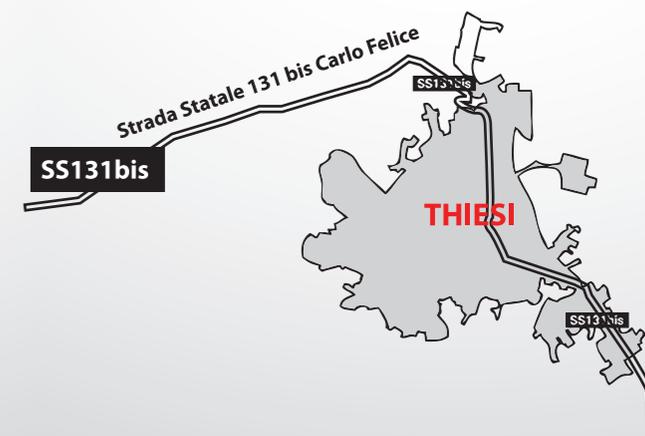
PLATO 10 AMARO IBU 24

VOL. ALC.
3,9



INGREDIENTI:
ACQUA
MALTO D'ORZO
LUPPOLO
LIEVITO

FORMATI DISPONIBILI 33 CL SPINA



ISOLA Srls
Via Lamarmora, 52
07047 Thiesi (SS)
P.IVA 02646810909
079 885 042



PILS



BIRRA BIONDA A BASSA FERMENTAZIONE

Birra artigianale a bassa fermentazione, prodotta secondo l'Editto della purezza, Reinheitsgebot, dal colore chiaro e dai profumi freschi erbacei, si presenta al palato con note di cereale e miele che lasciano ben presto libera espressione al luppolo, che ritorna col suo tono erbaceo e floreale. Retrogusto amaro ed elegante.

PLATO 12 AMARO 32 IBU 32

VOL ALC.
4,5



INGREDIENTI:
ACQUA,
MALTO D'ORZO,
LUPPOLO,
LIEVITO.

FORMATI DISPONIBILI 33 CL SPINA

BLACK IPA



BIRRA SCURA AD ALTA FERMENTAZIONE

Birra scura dalla schiuma color caffelatte compatta e persistente. Al naso un aroma leggermente fruttato con note erbacee e resinose si sposa coi sentori tostati dei malti scuri, che sebbene secondari lasciano la loro impronta anche in bocca, dove prevale però l'amaro fresco del luppolo americano.

PLATO 14,5 AMARO 55 IBU 55

VOL ALC.
6,0



INGREDIENTI:
ACQUA,
MALTO D'ORZO,
FRUMENTO,
LUPPOLO,
LIEVITO.

FORMATI DISPONIBILI 33 CL SPINA

BELGIAN ALE



BIRRA ROSSA AD ALTA FERMENTAZIONE

Birra dal colore rosso aranciato. Aroma ricco e intenso con sentori fruttati e speziati, come tipico dello stile. In bocca la dolcezza del malto rimanda al biscottato, con una piacevole nota sapida di miele e caramello, per concludersi con un finale leggermente acido e speziato.

PLATO 14,5 AMARO 22 IBU 22

VOL ALC.
6,3



INGREDIENTI:
ACQUA,
MALTO D'ORZO,
LUPPOLO,
LIEVITO.

FORMATI DISPONIBILI 33 CL SPINA

PALE ALE



BIRRA AMBRATA AD ALTA FERMENTAZIONE

Birra artigianale ad alta fermentazione, dal colore ambrato e dagli intensi profumi fruttati e agrumati. Il corpo è leggero, le note caramellate del malto fanno da contraltare all'amaro del luppolo americano, creando nel complesso un gusto rotondo equilibrato.

PLATO 13 AMARO 40 IBU 40

VOL ALC.
5,5



INGREDIENTI:
ACQUA
MALTO D'ORZO
LUPPOLO
FIOCCHI DI FRUMENTO
LIEVITO

FORMATI DISPONIBILI 33 CL SPINA

BIRRA
ARTIGIANALE
SARDA



birradellisola.it