



## Birra Strong Ale



## Bulldog Strong Ale

Prodotta per la prima volta per il mercato internazionale nel 1947, la sua ricetta tradizionale si basa sul processo di maturazione denominato “Warm Conditioning”. Questo ha luogo dopo la fermentazione ed è stato deliberatamente mantenuto e sviluppato per preservare la forza e la qualità di questa Premium Ale. La birra è ottenuta dal malto tostato e questo permette al gusto deciso di Bulldog Strong Ale di svilupparsi lentamente durante il consumo della pinta. Il suo aroma è inconfondibile: le note del malto e del luppolo si fondono con il profumo di vegetali. In bocca si rivela corposa e morbida. Il gusto è dolce e rivela la presenza di malto tostato e caramello, con deliziosa nota finale di mandorla amara. Prodotta presso le Newcastle Breweries di Newcastle-upon-Tyne.

# Bulldog Strong Ale



<b>Tipologia birra:</b>	Birra Strong Ale
<b>Gradazione alcolica:</b>	Alc. 7,1%
<b>Grado Plato:</b>	16,7
<b>IBU:</b>	38
<b>EBC:</b>	22
<b>Tipo di fermentazione:</b>	Alta
<b>Colore:</b>	Oro antico
<b>Schiuma:</b>	Fine compatta aderente persistente
<b>Aroma:</b>	Se la nota dominante al naso è data dal fruttato sono però distinguibili anche profumi erbacei del luppolo
<b>Gusto:</b>	Deciso, corposo, fresco, con sentori di miele, frutta e mandorle
<b>Amaro:</b>	Moderato
<b>Corpo:</b>	Rotondo
<b>Temperatura di servizio:</b>	6-7° C
<b>Shelf life:</b>	9 mesi
<b>Formati:</b>	Fusto 20 lt



Tortellini di carne pasticciati, polpettone di manzo, stufato di manzo, black pudding, croccante.



<b>Fusto</b>	<b>Tipo di attacco:</b> Baionetta
	<b>Grado di Saturazione:</b> min 4,1g/l max 4,5g/l
	<b>Pallet:</b> 15 fusti