

Le birre di una serata di giugno insieme agli amici di A.I.B.A.M.



La serata si chiude con la **Sangue misto** di **EastSide Brewing**, il birrificio di Latina.

Una **barley wine** da 13 abv, che nasce dal mix di 3 diverse birre contenute in 3 diverse botti per un minimo di 24 mesi: una botte di rum, una di bourbon e una che aveva prima contenuto whisky e poi sciroppo d'acero. La schiuma è assente, il colore della birra è mogano.

Si avvertono sentori di caffè, cacao e amarene sotto spirito. L'ingresso in bocca è avvolgente: prima si percepisce il calore dell'alcool e poi emergono i sentori di caramello, mou e cacao. Birra da meditazione e ottima per chiudere una serata tra amici. Alla prossima! Cheers!

#gldataster #beersommelier #beerlovers
#aibam #funkygose #collerosso #st.idesbald
#sanguemisto #eastside

Una sera di giugno, insieme agli amici dell'Associazione Italiana Beer Ambassadors, abbiamo scelto di degustare una **gose**, una **dubbel** ed una **barley wine**.

La serata è iniziata con la **Funky gose** del birrificio reatino di Borgorose, **Collerosso Brewery**. La birra, 4 abv, si presenta con una schiuma abbondante, candida; il colore è giallo dorato; è velata. Si avvertono sentori erbacei, minerali, con note fruttate e agrumate. All'ingresso colpisce la sapidità, una piacevole acidità; la media carbonazione evidenzia l'amaro rispetto alle note maltate.

E' fresca e beverina.

Dalla **gose di ispirazione tedesca** si è passati al **Belgio**, a Melle, con la **birra d'abbazia** della famiglia **Huyghe De Lae**: la **St. Idesbald**. La birra si presenta con una schiuma abbondante, color cappuccino. Sentori di caramello, malto tostato e spezie. Al gusto si confermano le sensazioni olfattive di caramello, mou e orzo.

Il corpo e la gradazione alcolica rendono piacevole e rotonda la bevuta.



Foto e testi di gldataster