



FERMENTAZIONE **ALTA**  
GRADO ALCOLICO **4,5%**  
COLORE **CHIARO 9 EBC**  
AMARO **45 IBU**

## **LOLIPA**

### **Session IPA**

#### **Aroma**

Agrumi e spezie.

#### **Gusto**

Agrumi con accenti di pompelmo e limone.

---

33 cl - 75 cl - 24 l

«Il luppolo ha cambiato la storia della birra subentrando ad altri ingredienti aromatici utilizzati fin dai tempi dei Sumeri e ne ha caratterizzato il gusto in modo irreversibile: i sentori della luppolatura spaziano dagli agrumi alla frutta dolce, dalla resina alle spezie e sono importanti quanto quelli del malto. La luppolatura inoltre determina il grado di amaro. Le **IPA** in origine avevano una base maltata e un grado alcolico molto importanti poi, con la "rivoluzione artigianale", sono stati via via introdotti luppoli ad elevata intensità aromatica e possiamo dire che oggi sono fondamentali nel complesso organolettico di questo tipo di birra, anche perché nel contempo la quantità di malto è stata ridotta. Premesso che il grado alcolico è decisivo nell'equilibrio del gusto, progettando la nostra IPA ci siamo chiesti se fosse possibile cogliere tutte le potenzialità dei luppoli e ottenere un amaro gradevole tenendo bassa la gradazione, il risultato di questa scommessa tecnica è LOLIPA. In Otus è considerata un anello di congiunzione tra le Pale Ale britanniche e le IPA americane. La sottoponiamo al vostro giudizio».

[ Alessandro Reali - Mastro birraio di Otus ]

