Dal birrificio artigianale Hibu la nuova "fugace" Dama Nera

damanera-91896de0

Imbottigliata fra settembre ed ottobre, la **Dama Nera** è una grintosa scura, deliziosamente amara, che non deve chiedere mai. Non strizza l'occhio, non fa moine, va dritta a segno senza chiedere il permesso. Alter ego della seducente **Dama Bianca** (luppolata di frumento con cui Hibu ha traghettato la sua clientela dalla primavera all'estate), la nostra enigmatica **Black Ipa** è la **quinta fugace di casa Hibu** e apre la strada all'ultima Fugace dell'anno, la **RaRaRauch** di cui sentirete parlare da novembre. Artigianale come tutte le creazioni brassicole del birrificio brianzolo, la Dama Nera entrerà in società in occasione della Festa di Fine Estate già in programma presso lo stabilimento di via Ampere a Burago di Molgora (Mb) il 24 settembre.

Beverina con secchezza, luppolatura e gusto caratteristici dell'American IPA, la Dama Nera è però più scura e senza gusti importanti di torrefatto o bruciato. I malti scuri sono morbidi e fanno da supporto senza essere una componente principale del gusto. Del colore del cioccolato fondente, con una percezione dell'amaro medio-alta che declina in un finale leggermente secco, con presenza di un leggero torrefatto. In bocca ha corpo morbido, leggermente astringente derivante. "Questa variazione dello stile American IPA – ci spiega il mastro birraio **Raimondo Cetani** - è talvolta conosciuta come Cascadian Dark Ale (CDA). Come per tutte le Fugaci, ossia le produzioni a tiratura limitata legate ad un periodo dell'anno, la Dama Nera viene cotta fra settembre ed ottobre, per accontentare e preparare il palato alla convivialità delle tavolate invernali o delle serate di fronte al camino. Per conferirle un tocco di originalità abbiamo deciso di sperimentare l'utilizzo di lievito a bassa fermentazione, in modo da impartire aromi particolari lasciando inalterato il sapore dei malti".

Ingredienti: malto pils e speciali. Varietà di luppolo americano.
Stile: Black IPA
Alcool: 5,8%
IBU: 65
EBC: 60

Info: www.birrificiohibu.it ?