Doppio Malto ripropone la Cocoa IPA in una veste inedita

20230623112510cocoaipa-e5e4d00f

In occasione della **Giornata Nazionale della Birra Artigianale**, Doppio Malto ripropone sul menù una delle etichette più amate dai clienti con una veste inedita: **Cocoa IPA** una Speciality IPA, che unisce le peculiarità delle American IPA a quelle dell'ingrediente caratterizzante: il cioccolato.

Una miscela sensoriale che **fonde** la nobiltà amara del **luppolo con la dolcezza del cioccolato**; nello specifico, il gusto amaro e luppolato dai sentori erbacei, agrumati e tropicali delle American IPA si combina con quello aromatico e dolce del cioccolato e del burro di cacao, qui impiegato nelle forme di tavoletta e granella di cacao.
La nuova Cocoa IPA è una **birra ambrata**, con una schiuma abbondante color crema e una leggera velatura, che sprigiona un profumo intenso caratterizzato da un **mix di aromi avvolgenti** e freschi del cacao e del luppolo che, grazie alla tecnica di infusione a freddo dry-hopping, le conferisce un piacevole **retrogusto di note di cocco.**

Nonostante la sua aromaticità e un grado alcolico di 7.5, la Cocoa IPA è una birra beverina e invitante **perfetta per l'estate**. Sul menù si abbina con il burger al salmone, ma anche con carni sapide come quelle di maiale o di manzo. La Cocoa sposa perfettamente anche i dolci, come i cannoli siciliani e il Birramisù.