



PIETRA NEIPA

L'INNOVATION 2026 DE LA BRASSERIE PIETRA.

Les brasseurs et les équipes R&D de la **Brasserie Pietra**, guidés par la volonté constante d'explorer l'univers infini de la bière, ont élaboré une nouvelle création: la **Pietra NEIPA**.

Acronyme de *New England India Pale Ale*, ce style de bière originaire du nord-est des États-Unis se distingue par une amertume plus douce que les IPA, tout en offrant une palette aromatique intensément fruitée.

Fidèle à l'esprit de la catégorie, **Pietra NEIPA** offre un parfait équilibre entre rondeur, fraîcheur et intensité des saveurs houblonnées fruitées. L'ajout de flocons d'avoine lors de l'empâtage lui confère son aspect trouble, caractéristique du style.

En bouche, **Pietra NEIPA** dévoile une texture veloutée, une expression aromatique généreuse dominée par les notes de fruits jaunes et de fruits tropicaux, ainsi qu'une amertume modérée et franche, pour une bière parfaitement équilibrée.

Pour sa **Pietra NEIPA**, la Brasserie Pietra a choisi un format boîte 44cl au design coloré, pratique et écologique !

Avec cette nouvelle recette, la Brasserie Pietra enrichit sa gamme et affirme une fois de plus le savoir-faire de ses brasseurs. Une bière gourmande et rafraîchissante, idéale pour la période estivale.

À L'OEIL: Une robe jaune pâle, naturellement trouble, surmontée d'une mousse blanche, dense et onctueuse.

AU NEZ: Des arômes gourmands de fruits jaunes et de fruits tropicaux, pour un nez frais et expressif.

EN BOUCHE: Une attaque douce et veloutée, soutenue par une belle rondeur. La finale conserve une amertume modérée et franche, qui équilibre l'ensemble et prolonge les arômes.



FERMENTATION: ALE

ALCOOL: 6% vol. 15,5 plato

AMERTUME: 20 IBU

COULEUR: 22 EBC

