



SCHEDA TECNICA

Product
specification
sheet

ST_L'ippa

REV. 02

Data-Date: 27/08/2025

L'IPPA 100% ITALIANA – INDIA PALE ALE (IPA)

alc 5.5% vol – 5.5% alc/vol

BIRRA ARTIGIANALE SPECIALE/ SPECIAL CRAFT BEER



INGREDIENTI: acqua, malto d'ORZO, luppolo, (zucchero per la rifermentazione in bottiglia), lievito.

INGREDIENTS: water, **BARLEY** malt, hops, (sugar for bottle conditioning), yeast

ALLERGENI: GLUTINE

ALLERGENS: GLUTEN

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto) – Nutrition

Energia / Energy	183 KJ / 44 Kcal
Grassi - di cui acidi grassi saturi / Fat – of which saturated	0.0 g / 0.0 g
Carboidrati - di cui zuccheri / Carbohydrate – of which sugars	2.49 g / 0.10 g
Proteine / Protein	0.57 g
Fibre / Fibre	0.0 g
Sale / Sodium	0.005 g

Caratteristiche microbiologiche – Microbiological specifications

Parametro / Criterion	Limite di accettabilità (ufc/g) / Limit of acceptability (cfu/g)
Lieviti / Yeasts	<10 ⁴ ufc/g
Muffe / Moulds	Assente / Absent
Batteri Lattici / Lactic Bacteria	Assente / Absent
Batteri Acetici / Acetic Bacteria	Assente / Absent
Brettanomyces	Assente / Absent
Saccharomyces Var. Diastaticus	Assente / Absent
Lieviti selvaggi / Wild Yeast	Assente / Absent

Questa scheda tecnica e le dichiarazioni in essa contenute hanno validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

This datasheet and the statements contained therein are valid from the date stated in the heading and will be replaced in the event of substantial changes changing the requirements or when legislation is amended and updated so that require a new verification for compliance.



SCHEDA TECNICA

Product
specification
sheet

ST_L'ippa

REV. 02

Data–Date: 27/08/2025

Istruzioni per l'uso – Instructions for use

Conservazione <i>Preservation</i>	Conservare a temperature inferiori a 30°C per bottiglie e lattine e 10°C per i fusti. Keep below 30°C for bottles and cans and 10°C for kegs.
Shelf-life	Bottiglia 33 cl, Lattina 33cl: 24 mesi <i>33 cl bottle, 33 cl can: 24 months</i> Polykeg: 12 mesi <i>Polykeg: 12 months</i>
Tappo <i>Cap</i>	Formato bottiglia 33cl: tappo corona <i>33cl bottle: crown cap</i> Formato lattina 33cl: tappo ad apertura completa <i>33cl can: full open cap</i> Formato 24l: polykeg con sacca e attacco type S <i>24l: polykeg type S with bag</i>
Descrizione sensoriale <i>Sensory description</i>	Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrificio ne determina l'imprinting assolutamente Baladin. Una birra sorprendentemente beverina che lascia la bocca pulita e appagata, grazie alla sua equilibrata amaricatura e all'armonia tra i luppoli usati. <i>A beer with a nice bright amber color and a white head. Distinct citrusy notes of tangerine are complemented by notes of melon and mango. The taste immediately shows that this is a unique interpretation of classic English IPAs: the yeast strain - selected and grown at the brewery - gives it an unequivocally Baladin character.</i> <i>IPPA is surprisingly easy to drink and leaves your mouth clean and satisfied, thanks to its balanced bitterness and the harmonious use of hops.</i>
Abbinamenti <i>Pairings</i>	Una birra che nasce per essere servita alla spina. Si beve bene e si accompagna perciò a piatti semplici a seconda della propria predisposizione ad abbinare i toni amaricati in accostamento o per contrasto. Un buon suggerimento potrebbe essere di gustarla con carni alla brace, hamburger o, in generale, street food. <i>It is easy to drink and therefore goes well with simple dishes. According to your taste, the bitter notes can be paired with food by similarity or contrast. Try it, for instance, with grilled meat, burgers and street food in general.</i>
Temperatura di servizio <i>Serving temperature</i>	6/8 °C

Questa scheda tecnica e le dichiarazioni in essa contenute hanno validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

This datasheet and the statements contained therein are valid from the date stated in the heading and will be replaced in the event of substantial changes changing the requirements or when legislation is amended and updated so that require a new verification for compliance.



SCHEDA TECNICA

Product
specification
sheet

ST_L'ippa

REV. 02

Data–Date: 27/08/2025

Caratteristiche chimico-fisiche – Physical and chemical specifications

Valori gravimetrici <i>Gravimetric values</i>	12,0 ° P OG 1,048
Amaro IBU <i>Bitter IBU</i>	31-33
Colore EBC <i>EBC colour</i>	23-25

Formato Size		Peso Lordo Gross Weight	Codice prodotto Product code	Codice EAN EAN Code
Fusto / Keg	24 L	25 kg	BB-ITAIPAFT24	8032942295574
Lattina / Can	33cl	0,34 kg	BB-ITAIPALAT33	8032942296878
Bottiglia / Bottle	33cl	0,62 kg	BB-ITAIPABT33	8032942298612
Scatola / Box	24 x 33 cl	8,6 kg		8032942292863
	12 x 33 cl	7,9 kg		8032942297417

Formato Size	Pallettizzazione (EPAL) Palletization (EPAL)	Dimensioni e peso Pallet (L*P*H) Pallet Size and weight(L*W*H)
Fusti 24 L Keg 24 L	12 fusti x 2 piani (24 fusti) 12 kegs x 2 layers (24 kegs)	(800*1200*1270 mm) x 625kg
Lattine 33 cl Cans 33 cl	15 scatole x 6 piani (90 scatole: 2160 lattine) 15 boxes x 6 layers (90 boxes: 2160 cans)	(800*1200*1600 mm) x 800kg
Bottiglia 12 x 33 cl Bottle 12 x 33 cl	13 scatole x 7 piani (91 scatole: 1092 bottiglie) 13 boxes x 7 layers (91 boxes: 1092 bottles)	(800*1200*1730 mm) x 750kg
Bottiglia 24 x 33 cl Bottle 24 x 33 cl	6 scatole x 7 piani (42 scatole: 1008 bottiglie) 6 boxes x 7 layers (42 boxes: 1008 bottles)	

Garanzie di sicurezza alimentare – Food safety guarantees

Prodotto da Birificio Baladin S.s.a presso lo stabilimento in Località Valle 25, 12060 Piozzo (CN) Italia.
Produced by Birificio Baladin S.s.a at the facility located in Località Valle 25, 12060 Piozzo (CN), Italy.

Conformità alle norme igieniche vigenti e ai Reg. CE 852/2004
Compliance with current hygiene regulations and Reg. EC 852/2004

Rintracciabilità in conformità al Reg. CE 178/2002
Traceability in accordance with Reg. EC 178/2002

Tracciabilità packaging a contatto con alimenti (MOCA) in conformità al Reg. CE 2023/1442
Traceability of food contact materials (FCM) in accordance with Reg. EC 2023/1442

Etichettatura conforme al Reg. CE 1169/2011 e le normative vigenti
Labelling in accordance with Reg. EC 1169/2011 and the regulations in force

Questa scheda tecnica e le dichiarazioni in essa contenute hanno validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

This datasheet and the statements contained therein are valid from the date stated in the heading and will be replaced in the event of substantial changes changing the requirements or when legislation is amended and updated so that require a new verification for compliance.