PicoBrew

BANDIPA

Italian Session IPA

Session IPA prodotta con malti italiani e luppolata con varietà da aroma coltivate in Italia.

4,5% VOL | **40 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
4,5%	**40 IBU**	**Dorato**	**6–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato, con schiuma bianca e una buona limpidezza. ***Al naso emergono note agrumate e freschi sentori di luppolo, accompagnati da una leggera nota di miele. In bocca la bevuta è secca e scorrevole, con gli aromi freschi, agrumati e floreali del luppolo*** *e un finale amaro non eccessivo.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con i migliori malti chiari italiani e con luppoli coltivati in provincia di Modena da Italian Hops Company. *Le varietà utilizzate sono di origine americana e di buona intensità aromatica:* ***Comet, Chinook e Cascade.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2024** · nasce per Linearetta Osteria Minima
- L'idea: **una birra 100% italiana, di facile beva ma di grande carattere**

DATI TECNICI

Stile	Session IPA con materie prime italiane
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	4,5%
Amaro	40 IBU
Colore	Dorato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 6–8 °C in una pinta americana. Per valorizzarla al meglio, servire inclinando il bicchiere a 45° per preservare la CO_2.

PicoBrew

INFO TECNICHE E COMMERCIALI

Pietro · +39 338 413 9011 · pietro.tognoni@picobrew.it

PicoBrew S.r.l. · Via Filippo Argelati 39, 20143 Milano · P.IVA 09302910964 · @picobrew_milano