PicoBrew

BIG UP

Goji Imperial Pils

Fruttata e luppolata, una pils fuori dagli schemi.

6,2% VOL | **45 IBU** | **BASSA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
6,2%	**45 IBU**	**Dorato carico**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta limpida o con una leggera velatura, di colore dorato molto carico: le bacche contribuiscono all'intensità del colore. ***Il profumo richiama note di frutta rossa e miele, insieme agli aromi erbacei e agrumati del luppolo.*** *In bocca scorre facilmente nonostante il corpo medio e* ***una complessità aromatica che passa dalle note del luppolo a quelle di fragoline di bosco date dalle bacche.*** *Il finale è mediamente amaro.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta prevalentemente con malto pils e luppolata con varietà tedesche come Perle, Spalt Select e Saphir, *più una varietà americana impiegata solo a freddo insieme ai luppoli tedeschi.* ***Le bacche di goji vengono aggiunte durante la fermentazione primaria e restano a contatto con la birra per almeno 7 giorni.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Una delle **primissime birre PicoBrew**
- L'idea delle bacche di goji nasce nei laboratori dell'università, quando una ricercatrice parla a Pietro del **potere antiossidante** di questo frutto rosso
- **2015** · dai primi esperimenti in casa si passa alla produzione professionale

DATI TECNICI

Stile	Goji Imperial Pils
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	6,2%
Amaro	45 IBU
Colore	Dorato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, bacche di goji, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in una pinta americana. Spillare in due tempi, inclinando il bicchiere a 45° e raddrizzandolo al termine del servizio, per permettere un parziale rilascio della 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