PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

BIGA

Italian Grape Märzen

IGA in stile Pico: una bassa fermentazione secca e maltata, con note di caramello e uva.

5,8% VOL | **30 IBU** | **MOSTO D'UVA 12%**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
5,8%	**30 IBU**	**Ambrato**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore ambrato con riflessi viola: il colore del mosto d'uva è smorzato dalle sfumature nocciola dei malti. ***Al naso la nota d'uva è evidente e porta fresche note fruttate, che si fondono con gli aromi di biscotto.*** *In bocca è secca e rinfrescante, grazie anche alla spiccata acidità dell'uva; la frutta rossa di Barbera e Croatina si unisce al caramello e al biscotto del malto.* ***L'amaro è presente ma delicato e la leggera acidità rende la bevuta scorrevole, nascondendo quasi 6 gradi.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Una Märzen tradizionale di ispirazione bavarese, a cui uniamo il 12% di mosto d'uva Croatina e Barbera dei Colli Tortonesi, pastorizzato e fatto fermentare insieme al mosto di birra. *Base di malti pils e monaco, con malti caramello per le note rotonde tipiche dello stile; luppolata solo in bollitura con un ottimo lotto di Perle, a inizio e a fine bollitura.* ***Fermentata con un ceppo di lievito tedesco tipico delle lager.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2019** · prima BIGA per il primo anno di Linearetta, ormai storico pub milanese degli amici Davide e Alessandro
- L'uva arriva dalla vigna di famiglia di Alessandro nel Tortonese; la prima versione era su base sour
- **2026** · la ricreiamo in forma pulita, senza batteri né lieviti selvaggi: **una Märzen delicata e acidula, perfetta per l'autunno**
- Il nome unisce **IGA** (Italian Grape Ale) e la **BICI**, il nostro mezzo di trasporto preferito

DATI TECNICI

Stile	Italian Grape Märzen
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	5,8%
Amaro	30 IBU
Colore	Ambrato
Malti	Pils, monaco, caramello
Luppoli	Perle
Lievito	Lager tedesco
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, mosto d'uva (12%), luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)
Conservazione	Consumo consigliato entro 24 mesi

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in un boccale, in due o tre tempi, per formare un bel cappello di schiuma.

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