PicoBrew

BLACK BOCK

Amber Bock

La "birra rossa": ambrata e poco amara, è quasi sempre lei che cerca chi chiede una rossa.

6,2% VOL | **20 IBU** | **BASSA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
6,2%	**20 IBU**	**Ambrato carico**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Colore ambrato carico, schiuma bianca e buona limpidezza. ***Al naso note di miele e frutta secca, in particolare nocciola.*** *In bocca l'attacco è dolce ed emergono note di frutta secca;* ***il finale è leggermente più amaro rispetto alle bock tradizionali tedesche.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con una base di malto pils e monaco: ***i malti speciali donano colore e aromi biscottati.***
L'ammostamento è studiato per ottenere un mosto rotondo e ricco di zuccheri complessi, che contribuiscono al corpo della birra. Luppolata con varietà tradizionali tedesche come Perle e Spalt Select. ***Fermentata con un lievito a bassa fermentazione, che lavora a temperature vicine ai 10 °C.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2018** · prima cotta a inizio anno: è la settima birra Pico prodotta tutto l'anno
- Oggi è una delle più apprezzate dai clienti abituali della PicoBrew Station
- Ricetta perfezionata negli anni, idea sempre la stessa: **esaltare il malto mantenendo una spiccata bevibilità**
- Senza eccessi di caramello e miele che la renderebbero stucchevole

DATI TECNICI

Stile	Amber Bock
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	6,2%
Amaro	20 IBU
Colore	Ambrato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in un boccale. Spillare a caduta in tre tempi, per permettere un buon 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