PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

BOMBOCLAT

Hoppy Belgian Blond

Belgian Blond dissetante, leggera e rinfrescante, con un carattere deciso e luppolato.

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

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
4,5%	**40 IBU**	**Giallo paglierino**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino, leggera velatura e schiuma bianca e compatta. ***Al naso emergono le note fruttate del lievito, che richiamano la frutta a pasta gialla come pesche e albicocche;*** *insieme agli aromi erbacei e floreali dei luppoli nobili rendono la bevuta fresca e dissetante.* ***Il corpo è esile e il finale piacevolmente amaro.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con soli malti chiari, pils e carapils.
Luppolata con varietà tedesche da aroma dai sentori di erba e fiori, come Spalt Select e Saphir, usate anche in dry hopping durante la fermentazione. Fermentata con un lievito belga di origine vallona: ***come da tradizione belga, rifermenta in fusto e in bottiglia.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2015** · Cotta Due e Cotta Cinque sono i primi prototipi della Bomboclat
- Sono il secondo e il quinto lotto prodotti da PicoBrew come attività professionale, dopo anni di homebrewing
- Nascono nel primo birrificio, la Cascina a Cisliano, su un impianto pilota da 60 litri

DATI TECNICI

Stile	Hoppy Belgian Blond
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	4,5%
Amaro	40 IBU
Colore	Giallo paglierino
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in un ballon. Spillatura alla belga in un solo tempo: inclinare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo al termine del servizio, poi con la spatola rimuovere le bolle più grosse in cima al 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