PicoBrew

CIAPASU

Extra Hoppy German Ale

Hoppy Kölsch erbacea e floreale, caratterizzata dai luppoli tedeschi e da una grande bevibilità.

4,9% VOL | **40 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
4,9%	**40 IBU**	**Dorato**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Colore dorato, abbastanza limpida, sormontata da una schiuma bianca, fine e persistente. ***Al naso emergono subito le note fresche del luppolo, che richiamano fiori ed erba appena tagliata,*** *e lasciano poi spazio all'aroma di miele del malto. In bocca ritornano le stesse note,* ***con un taglio amaro che rende la bevuta estremamente facile.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta esclusivamente con malto pils, luppolata in amaro con Perle e in aroma con Spalt Select e Saphir, *sia a fine bollitura che in dry hopping.* ***Il lievito è un ceppo ad alta fermentazione molto versatile, capace di fermentare anche a bassa temperatura.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Una **one shot** prodotta per festeggiare **i 6 anni della PicoBrew Station**, il nostro pub sui Navigli in via Ascanio Sforza 63

DATI TECNICI

Stile	Extra Hoppy German Ale
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	4,9%
Amaro	40 IBU
Colore	Dorato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in un boccale o in una pinta americana. Spillatura in due tempi: inclinare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo al termine del servizio, 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