PicoBrew

EGER

Italian Pils

La nostra pils: erbacea, floreale e dissetante. Mediamente amara.

5,1% VOL | **35 IBU** | **BASSA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
5,1%	**35 IBU**	**Dorato**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato, con una buona limpidezza e un cappello di schiuma bianco. ***Il naso richiama aromi erbacei e floreali, accompagnati da una nota di miele del malto. Il finale è abbastanza secco e amaro.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con malto pils e luppolata con varietà tedesche tradizionali come Perle, Spalt Select e Saphir, e con la varietà ceca Saaz. *Gli stessi luppoli sono usati sia in bollitura, a caldo, sia in dry hopping, a freddo durante la fermentazione.* ***Fermentata con un lievito a bassa fermentazione e poi maturata a temperature prossime a 0 °C.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Il nome nasce durante un **viaggio in bicicletta da Praga ai luppoleti di Saaz**, a Žatec, la più importante regione di produzione del luppolo della Repubblica Ceca
- **Eger** è il nome tedesco del fiume che bagna le piantagioni del luppolo ceco più famoso al mondo: il Saaz

DATI TECNICI

Stile	Italian Pils
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	5,1%
Amaro	35 IBU
Colore	Dorato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in una pinta americana per esaltarne la componente luppolata, oppure a caduta in un boccale per esaltarne la parte maltata. Consigliato un servizio in due tempi: inclinare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo al termine, per 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