PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

FRESH H2OP

Harvest Italian Pils

Italian Pils intensamente luppolata con luppoli europei coltivati in Italia, per festeggiare il nuovo raccolto.

4,5% VOL | **35 IBU** | **BASSA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
4,5%	**35 IBU**	**Paglierino**	**6–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore paglierino con una schiuma bianca. ***Al naso le note fresche del luppolo richiamano un prato fiorito ed erba appena tagliata,*** *accompagnate dal miele del malto ceco.* ***Il corpo è leggero: sul palato resta l'aroma di cereale e un finale leggermente amaro chiude la bevuta.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Una pils prodotta con malto ceco e una piccola parte di malto monaco. Varietà tedesche in pellet danno il giusto amaro, mentre ***la parte principale della luppolatura è Styrian Golding fresh, di origine slovena e coltivato in Italia da Italian Hops Company,*** *usato a fine bollitura e in un massiccio dry hopping.* ***Fermentata con un tradizionale lievito bavarese a bassa fermentazione.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2024** · prima produzione, con lo Styrian Golding fresh crop 2024
- Parte di un percorso di **valorizzazione della filiera italiana del luppolo**
- Grazie al sostegno degli amici di Linearetta e alla lunga collaborazione con **Italian Hops Company** di Modena

DATI TECNICI

Stile	Harvest Italian Pils
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	4,5%
Amaro	35 IBU
Colore	Paglierino
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, luppolo fresh, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 6–8 °C in un boccale, oppure in una pinta americana per valorizzare il luppolo. Servire in due tempi inclinando il bicchiere a 45° nella prima parte; non servire a caduta, per non disperdere gli aromi del luppolo.

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