PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

FRESH HOP

Harvest Belgian Blond

Belgian Blond intensamente luppolata, erbacea e agrumata.
Prodotta una volta all'anno per festeggiare il nuovo raccolto.

6,5% VOL | **50 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
6,5%	**50 IBU**	**Dorato carico**	**8–10 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato con una schiuma bianca e abbondante. ***Al naso ha una buona intensità e sprigiona tutta la freschezza del luppolo fresh, con note agrumate ed erbacee,*** *accompagnate dagli aromi eleganti del lievito.* ***In bocca ha una buona corrispondenza con l'olfatto e scorre via rapidamente grazie alla notevole secchezza*** *e al finale amaro e appagante.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Una Blond Ale in pieno stile belga, prodotta con malti chiari e i migliori lotti di luppolo italiano coltivato da Italian Hops Company. *Usiamo Cascade italiano in pellet in bollitura e Columbus fresh in aroma.* ***Il luppolo fresh viene essiccato sul campo subito dopo la raccolta, per concentrarne gli aromi, e usato in birra poche ore dopo l'essiccazione,*** *sia in late hopping che in dry hopping.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2014** · prima cotta al Pico Birrificio di Cisliano, con luppolo coltivato nell'azienda agricola
- La luppolatura abbondante causa un'infezione lattica: le bottiglie di quel lotto diventano "ordigni esplosivi"
- Quell'esperienza ci ha insegnato **come gestire e valorizzare al meglio il luppolo fresco**

DATI TECNICI

Stile	Harvest Belgian Blond
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	6,5%
Amaro	50 IBU
Colore	Dorato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo in pellet, luppolo in fiori, zucchero, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 8–10 °C in un calice, oppure in una pinta per valorizzarne la componente luppolata. Servire in un solo colpo, inclinando il bicchiere a 45° e raddrizzandolo al termine del servizio.

RICONOSCIMENTI

- **Primo premio** · Birra dell'Anno 2023 · Categoria Fresh Hop

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