PicoBrew

FURIA

Imperial Schwarz

Note tostate e di frutta cotta: complessa come un'imperial stout, scorrevole come una schwarzbier.

8,0% VOL | **40 IBU** | **BASSA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
8,0%	**40 IBU**	**Nero**	**8–10 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore nero; in controluce si apprezzano riflessi rubino e una buona limpidezza. ***Dal cappello di schiuma color cappuccino emergono note tostate di cioccolato e caffè, con frutta cotta, in particolare prugna.*** *In bocca è piena e appagante, dal corpo rotondo, ma scorrevole grazie all'amaro del luppolo e al tostato del caffè.* ***Stupisce per la facilità di beva nonostante la complessità.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Realizzata con grandi quantità di malti tedeschi, per un mosto denso e ricco di zuccheri. *Tra i malti, i più incisivi sono il Caramonaco, per corpo e note di biscotto, e il Carafa, per le note torrefatte. Luppolata esclusivamente con varietà tradizionali tedesche.* ***Fermentata con un lievito bavarese a bassa fermentazione.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- L'idea: **una schwarzbier "muscolosa", sotto steroidi** — la prima ricetta risale al 2019
- **2022** · prima cotta, chiamata Furia, in collaborazione con gli amici di **Birra Elvo** a Graglia (BI)
- **Dal 2023** · torna sul nostro impianto di Buscate; oggi la produciamo entrambi in autonomia

DATI TECNICI

Stile	Imperial Schwarz
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	8,0%
Amaro	40 IBU
Colore	Nero
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 8–10 °C in un boccale, oppure in un ballon per valorizzarla. Spillare a caduta per un buon 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