PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

GANASSA

West Coast American IPA

Fruttata e resinosa, intensamente luppolata con un finale secco e amaro.

6,5% VOL | **80 IBU** | **GLUTEN FREE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
6,5%	**80 IBU**	**Dorato**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato, con una buona limpidezza. ***Il naso è esplosivo, di grande intensità, con le note dei luppoli americani in primo piano.*** *In bocca il corpo è scorrevole e la struttura snella:* ***il lievito lascia spazio agli aromi fruttati del luppolo, che richiamano agrumi come arancia e pompelmo oltre a note di litchi.*** *Il finale amaro rende la bevuta piacevole e facile, e richiama un altro sorso.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con solo malto pils e una piccola percentuale di zucchero, che conferisce una maggiore secchezza. *Luppolata con le varietà delle American IPA della prima ora:* ***Cascade, Amarillo e Citra, usate sia a caldo che a freddo con la tecnica del dry hopping.*** *Fermentata con lievito American Ale.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2017** · prima cotta al Pico Birrificio di Cisliano, nella linea "Punto di Domanda"
- Subito amata dagli appassionati di luppolo, entra tra le birre fisse prodotte tutto l'anno
- **2023** · viaggio in California: conferma del lavoro fatto e stimolo a rifinire la ricetta
- Oggi è **la birra più venduta di PicoBrew**

DATI TECNICI

Stile	West Coast American IPA
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	6,5%
Amaro	80 IBU
Colore	Dorato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
Allergeni	**Gluten free** — ogni lotto viene sottoposto ad analisi immunoenzimatica ELISA, disponibile su richiesta

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in una pinta americana, in un solo colpo: inclinare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo al termine del servizio per preservare la 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