HAUSBIER

Helles

La birra della casa: maltata, fresca e croccante, dall'amaro delicato.

4,5% VOL | **20 IBU** | **BASSA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
4,5%	**20 IBU**	**Giallo paglierino**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato chiaro, giallo paglierino, con una buona limpidezza e un cappello di schiuma bianco. ***Il naso richiama aromi erbacei e soprattutto le note di cereale e di miele del malto. Il finale è rinfrescante e invoglia al sorso successivo,*** *lasciando in bocca note di cereale e crosta di pane.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con malto pils tedesco e luppolata con una sola varietà tradizionale tedesca: l'Hallertauer Mittelfrüh. Fermentata con un lievito a bassa fermentazione e poi maturata a temperature prossime a 0 °C.

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Nasce come birra dedicata **esclusivamente ai pub e ai bar milanesi**
- Occasionalmente si trova anche alle spine della PicoBrew Station
- Nasce dalla passione per le **basse fermentazioni bevute in grandi quantità nei Biergarten tedeschi**

DATI TECNICI

Stile	Helles
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	4,5%
Amaro	20 IBU
Colore	Giallo paglierino
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in un boccale con un abbondante cappello di schiuma. Consigliato un servizio a caduta: inclinare inizialmente il bicchiere, poi raddrizzarlo per permettere un abbondante 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