PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

MICROBIPA

Low Alcohol Cold IPA

West Coast American IPA fermentata con lievito a bassa fermentazione: leggera ma di grande carattere.

3,0% VOL | **50 IBU** | **BASSA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
3,0%	**50 IBU**	**Dorato carico**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Colore dorato carico, abbastanza limpida, con una schiuma bianca a grana fine. ***Al naso emergono subito le note fresche dei luppoli americani, che richiamano agrumi come limone e cedro e frutta tropicale;*** *l'aroma è fresco, pulito e di media intensità. In bocca ritornano le stesse note, con* ***un buon corpo che appaga nonostante la bassa gradazione.*** *Il taglio amaro rende la bevuta estremamente facile.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con malti pils, carapils e carahell e luppolata abbondantemente con le varietà americane Simcoe, Citra e Amarillo, *usate sia a caldo che a freddo (dry hopping).* ***Fermentata con un ceppo di lievito a bassa fermentazione.***

DATI TECNICI

Stile	Low Alcohol Cold IPA
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	3,0%
Amaro	50 IBU
Colore	Dorato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in una pinta americana. Spillatura in un solo tempo per preservare la leggera carbonatazione: inclinare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo al termine del servizio.

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