PicoBrew

OLD SCHOOL IPA

West Coast Pale Ale

Fruttata e resinosa, con l'intramontabile luppolatura old school californiana. Finale secco e amaro.

5,2% VOL | **40 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
5,2%	**40 IBU**	**Ambrato**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore ambrato chiaro, con una buona limpidezza. ***Il naso ha una buona complessità, dagli agrumi freschi alle note biscottate del malto.*** *In bocca il corpo è scorrevole e la struttura leggera:* ***il lievito lascia spazio agli aromi fruttati del luppolo, che richiamano arancia e limone.*** *Il finale amaro rende la bevuta piacevole e facile.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con solo malto pils e Caramunich, che dona il colore ambrato e le note biscottate. Luppolata con le varietà delle American IPA della prima ora, Cascade e Amarillo, *sia in bollitura che in dry hopping.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Prodotta per gli amici del birrificio **Ca' del Brado** di Bologna
- L'idea: richiamare **le IPA e le Pale Ale californiane degli anni '90**, che hanno fatto la storia delle birre luppolate
- Le stesse che hanno aperto un nuovo mondo negli USA e, dal 2010, anche in Italia

DATI TECNICI

Stile	West Coast Pale Ale
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	5,2%
Amaro	40 IBU
Colore	Ambrato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

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