PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

PETIT TRIP

Belgian Tripel

Il profilo aromatico della Trip, ancora più scorrevole e facile da bere.

7,5% VOL | **20 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
7,5%	**20 IBU**	**Dorato carico**	**8–10 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato, con una leggera velatura dovuta al lievito in sospensione, e schiuma bianca. ***Il profumo ricorda note speziate e di cereale. In bocca è estremamente secca e facile da bere:*** *ritornano le note speziate del lievito e un amaro delicato e rinfrescante chiude la bevuta.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Ricetta molto simile alla Trip, ma con meno malto e meno zucchero rispetto all'originale da 9,5%.
Prodotta con soli malti chiari e fermentata con un lievito tradizionale belga, apprezzato per le sue note fenoliche. ***Lo zucchero permette un'alta attenuazione e una bevuta asciutta e scorrevole.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2023** · nasce per i nostri vicini e amici di **Darsena Craft Beer** e **Navigli Craft Beer**
- D'estate produciamo per loro la Navigli, dedicata alle vie d'acqua milanesi
- Finita la bella stagione serviva **una birra per affrontare l'inverno**: così nasce la Petit Trip

DATI TECNICI

Stile	Belgian Tripel
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	7,5%
Amaro	20 IBU
Colore	Dorato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 8–10 °C in una coppa o in un ampio ballon, in un solo colpo: 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