PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

PRIMAVERA

Hoppy Saison

Una super saison moderna e luppolata, che sprigiona aromi citrici e di frutta a pasta gialla.

7,0% VOL | **50 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
7,0%	**50 IBU**	**Dorato carico**	**9–10 °C**

DESCRIZIONE

Una saison futuristica, che unisce ***l'antica tradizione dello stile belga alle moderne note agrumate dei luppoli americani in formato Cryo,*** *una tipologia di luppolo in cui gli aromi sono concentrati per separazione criogenica. Se amate le IPA, la Primavera vi aprirà nuove strade nel mondo delle birre luppolate:* ***richiama gli aromi delle American IPA, con in più le note fruttate di pesca e albicocca del lievito saison.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con malti belgi pils e pale e una piccola quantità di fiocchi d'orzo. La luppolatura intensa arriva quasi esclusivamente da Citra Cryo del nuovo raccolto. *Il lievito è un particolare ceppo saison che esalta la componente luppolata.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Il nome richiama la stagione in cui viene prodotta...
- ...ma anche la **Prima, Vera, collaborazione di PicoBrew con un altro birrificio**
- Prodotta per la prima volta in Belgio con l'amico birraio Tom Schuwer, della Brasserie de Bellevaux, nell'omonimo paesino

DATI TECNICI

Stile	Hoppy Saison
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	7,0%
Amaro	50 IBU
Colore	Dorato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 9–10 °C in un ballon, inclinando il bicchiere a 45° e versando in un solo colpo; spatolare la schiuma 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