PicoBrew

SCHWARZENEGHER

Schwarzbier

Note tostate di caffè e cioccolato fondente: rispetto a una stout, più secca e frizzante.

5,5% VOL | **25 IBU** | **BASSA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
5,5%	**25 IBU**	**Nero rubino**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Colore nero con riflessi rubino; in controluce si apprezza la buona limpidezza. ***Al naso emergono le note dei malti tostati, che richiamano caffè e cioccolato fondente,*** *e un fresco aroma erbaceo dei luppoli tradizionali tedeschi.* ***In bocca è secca e scorrevole, con una leggera frizzantezza che ne aumenta la bevibilità:*** *una birra godibile anche nelle calde giornate estive.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con una base di malto pils e una miscela di malti tostati che ne caratterizzano aroma e colore.
Luppolata esclusivamente con varietà tradizionali tedesche come Perle, Spalt Select e Saphir.
Fermentata con un lievito a bassa fermentazione e mantenuta a temperature prossime a 0 °C per tutta la maturazione.

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2013–2014** · prime cotte in casa
- Una delle prime birre realizzate, **ancora oggi in produzione**
- Tra le più apprezzate nei concorsi per homebrewer a cui Pietro partecipava
- Una birra storica della produzione Pico, **che amiamo e beviamo molto**

DATI TECNICI

Stile	Schwarzbier
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	5,5%
Amaro	25 IBU
Colore	Nero con riflessi rubino
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in un boccale. Servire a caduta per permettere il rilascio di parte della CO_2.

RICONOSCIMENTI

- **Primo premio** · Birra dell'Anno 2019 · Categoria 6

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