PicoBrew

SESSION SPRING

Hoppy Saison

Fruttata, ben bilanciata tra le note citriche del luppolo e quelle di frutta estiva del lievito.

4,5% VOL | **40 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
4,5%	**40 IBU**	**Dorato**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore giallo paglierino, con una buona limpidezza. ***Il naso è esplosivo: emergono le note fresche del luppolo e gli aromi di frutta a pasta gialla del lievito,*** *in buona armonia anche durante la bevuta. Il corpo è scorrevole e la struttura snella, come nei classici esempi dello stile saison.* ***Il finale amaro e asciutto rende la bevuta facile e richiama un altro sorso.***

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con soli malti belgi pils e pale e luppolata con due varietà americane tradizionali, Amarillo e Citra, *abbondantemente sia nelle ultime fasi della bollitura sia durante la fermentazione.* ***Il lievito è un ceppo saison che ne esalta la componente luppolata con le sue note di frutta a pasta gialla.*** *Rifermentata, come nella tradizione belga.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Nasce come **sorella minore e più leggera della Primavera**, hoppy saison spesso accusata di essere "pericolosa" da chi la beve con troppa facilità
- Con questa birra esploriamo **il mondo delle birre leggere e luppolate in chiave originale**, diversa dalle tipologie più comuni sul mercato

DATI TECNICI

Stile	Hoppy Saison
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	4,5%
Amaro	40 IBU
Colore	Dorato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in una pinta americana o in un ballon. Servire in due tempi, inclinando il bicchiere a 45°.

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