PicoBrew

SPARAGOA

Celebration Lager

Dorata con riflessi verde brillante, caratterizzata da un ingrediente speciale: l'asparago.

3,8% VOL | **20 IBU** | **ASPARAGI 5%**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
3,8%	**20 IBU**	**Paglierino**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato chiaro con riflessi verde brillante, buona limpidezza e schiuma bianca. ***Al naso l'aroma di asparago è chiaro e intenso, senza rubare la scena al cereale croccante.*** *In bocca l'asparago torna in primo piano, in equilibrio con il miele del malto e le note erbacee dei luppoli europei.* ***Corpo sostenuto per meno di 4 gradi e amaro medio-basso;*** *nel finale restano asparago e crosta di pane.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con malto pils ceco, Carapils e Carahell, e luppolata con le varietà tedesche Perle e Spalt Select. *Fermentata con un lievito bavarese a bassa fermentazione e maturata a temperature vicine a 0 °C per oltre 4 settimane.* ***Gli asparagi vengono aggiunti in quantità importante nelle ultime fasi della bollitura.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Nasce dalla voglia di **sperimentare con ingredienti che amiamo in cucina**
- In primavera il papà di Pietro aspetta gli asparagi per il piatto milanese **"sparg cont l'oeuf in cereghin"**
- Pietro ha ereditato questa passione e ha portato **quell'aroma nella birra**
- Prodotta per il **9° compleanno di PicoBrew**

DATI TECNICI

Stile	Celebration Lager
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	3,8%
Amaro	20 IBU
Colore	Paglierino con riflessi verdi
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, asparagi (5%), luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in un boccale con un abbondante cappello di schiuma. Consigliato un servizio a caduta: inclinare inizialmente il bicchiere, poi raddrizzarlo per un abbondante rilascio della 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