PicoBrew



# STEAK PIE

*English Bitter*

Bitter tradizionale dal bel profilo maltato di biscotto: morbida, scorrevole, con un finale delicatamente amaro.

**3,8% VOL** | **30 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

| ALC. VOL. | AMARO | COLORE | SERVIZIO |
|---|---|---|---|
| **3,8%** | **30 IBU** | **Ambrato carico** | **12–14 °C** |

## DESCRIZIONE

*Si presenta di colore ambrato carico con riflessi rubino, schiuma beige chiaro e una gasatura appena accennata.* ***Al naso emergono note di miele, biscotto e frutta secca, in particolare nocciola.*** *In bocca è morbida e ritornano gli stessi aromi;* ***i luppoli inglesi aggiungono sentori erbacei e terrosi, e un piacevole amaro chiude la bevuta.***

## INFO SULLA PRODUZIONE

***Prodotta con i migliori malti inglesi, primo tra tutti il Maris Otter, molto apprezzato per le real ale,*** *con malti caramello e tostati per colore e complessità. Luppolata con East Kent Golding e Fuggle e fermentata con un lievito tradizionale inglese.* ***Per questa birra abbiamo ricreato le caratteristiche tipiche dell'acqua di Londra.***

## STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Prodotta per il **5° compleanno della PicoBrew Station**
- È **la prima birra Pico in puro stile british**: usciamo completamente dai nostri schemi
- Unico precedente, la Scotch Ale **Tiratardi**, anche lei per un compleanno della Station

## DATI TECNICI

| | |
|---|---|
| Stile | English Bitter |
| Fermentazione | Alta |
| Alc. vol. | 3,8% |
| Amaro | 30 IBU |
| Colore | Ambrato carico |
| Ingredienti | Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito |
| Allergeni | **Contiene glutine** (malto d'orzo) |

## SERVIZIO

Servire a 12–14 °C in una pinta. Per valorizzarla al meglio, spillarla con la tradizionale pompa inglese.

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