PicoBrew

STRAWBERRY IMPERIAL PILS

Fruit Lager

Fruttata e "fragolosa" al naso, acidula e rinfrescante in bocca.

6,2% VOL | **30 IBU** | **FRAGOLE 8%**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
6,2%	**30 IBU**	**Dorato**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato carico, con una buona velatura e schiuma bianca. ***Il naso è esplosivo: la fragola è evidente, con miele e crosta di pane in secondo piano a dare complessità.*** *In bocca la fragola è meno pronunciata di quanto il naso faccia pensare;* ***l'acidità della frutta rende la bevuta scorrevole*** *e l'amaro è ben calibrato.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con solo malto pils e una quantità importante di fragole fresche, lavate e tagliate a mano una per una, *poi pastorizzate e aggiunte a inizio fermentazione. Fermenta qualche giorno con le fragole, poi viene travasata.* ***Luppolata solo con luppoli nobili tedeschi a basso tenore di alfa acidi, per un amaro elegante.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- Prodotta per il **10° compleanno di PicoBrew**
- Fa parte delle nostre **birre non convenzionali**, con materie prime insolite
- Come la Big Up con bacche di goji, la Pink Pils con barbabietole e la Sparagoa con asparagi

DATI TECNICI

Stile	Fruit Lager
Fermentazione	Bassa
Alc. vol.	6,2%
Amaro	30 IBU
Colore	Dorato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, fragole (8%), luppolo, zucchero, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in una pinta americana, in due tempi: inclinare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo 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