PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

SURFIN NAVIGLI

West Coast Session IPA

Fruttata, resinosa e tropicale: rinfrescante e intensamente luppolata, con un finale secco e delicatamente amaro.

4,2% VOL | **50 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
4,2%	**50 IBU**	**Dorato**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Session IPA dalla gradazione contenuta, in pieno stile West Coast: ***ideale per gli amanti del luppolo nel periodo estivo.*** *Colore dorato e buona limpidezza; il naso è esplosivo, con i luppoli americani in primo piano. In bocca il corpo è scorrevole e la struttura snella:* ***il lievito lascia spazio agli aromi del luppolo, che ricordano agrumi e resina con sfumature di frutti tropicali.*** *Il finale amaro rende la bevuta piacevole e facile.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con soli malti pils e carapils: *la struttura è snella, ma la base maltata la rende tridimensionale e ne aumenta la complessità. Luppolata con varietà americane tradizionali: Amarillo, Citra e Mosaic.* ***Diverse tecniche di luppolatura danno un profilo luppolato complesso e armonico.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **Febbraio 2023** · il Road to California cambia in parte la nostra percezione delle birre luppolate
- Dopo una Double IPA, ci dedichiamo a **una session in pieno stile West Coast**

DATI TECNICI

Stile	West Coast Session IPA
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	4,2%
Amaro	50 IBU
Colore	Dorato
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 7–8 °C in una pinta americana. 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