PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

TRHOPPY TRIP

Hoppy Tripel

Colore dorato, schiuma bianca, aromi di agrumi e frutta tropicale, finale secco e alcolico.

8,0% VOL | **70 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
8,0%	**70 IBU**	**Dorato carico**	**9–10 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato con schiuma bianca. ***Al naso emergono note agrumate, citriche e di melone date dal luppolo;*** *in secondo piano, aromi di frutta e miele aumentano la complessità del bouquet. In bocca c'è buona corrispondenza con l'olfatto:* ***il corpo secco dà grande bevibilità a una birra che chiude con un amaro deciso e rinfrescante,*** *nonostante la gradazione sostenuta.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con una base di malto pils e zucchero candito chiaro, abbondantemente luppolata con le varietà americane Amarillo e Simcoe *e fermentata con un ceppo di lievito belga.* ***Il lievito è fondamentale per l'aroma e la distingue dalle Double IPA:*** *i suoi aromi si sposano con quelli del luppolo, usato anche a freddo durante la maturazione.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **2019** · nasce come birra celebrativa per il terzo compleanno del Pub Itinerante
- Piace così tanto che **la riproduciamo ogni anno per l'estate**, alternandola alla Double IPA Vicolo Cannery

DATI TECNICI

Stile	Hoppy Tripel
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	8,0%
Amaro	70 IBU
Colore	Dorato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)

SERVIZIO

Servire a 9–10 °C in un ballon per esaltare il lievito belga, oppure in una pinta americana per valorizzare il luppolo. Versare in un solo colpo inclinando il bicchiere a 45° e spatolare la schiuma.

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