PicoBrew

TRIP

Belgian Tripel

Chiara, secca e alcolica. L'alcol non si sente mentre la bevi: si sente dopo.

9,5% VOL | **40 IBU** | **ALTA FERMENTAZIONE**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
9,5%	**40 IBU**	**Dorato carico**	**9–10 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato con una schiuma bianca. ***Al naso emergono note di spezie, frutta e miele;*** *in secondo piano il profilo erbaceo del luppolo, soprattutto nei primi mesi dal confezionamento.* ***In bocca la secchezza dà grande bevibilità a una birra da quasi 10% di alcol, elegante e ben bilanciata;*** *un finale leggermente amaro pulisce la bocca e prepara al sorso successivo.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con una base di malto pils e zucchero candito chiaro, *luppolata con varietà ceche e slovene.* ***Il lievito belga è fondamentale per l'aroma ed è calibrato con la gestione delle temperature di fermentazione per dare aromi speziati*** *più che note di frutta matura.*

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- L'idea è diabolica: **"una Tripel da quasi 10% che si beva come una pils"**
- **2017** · nasce durante un viaggio in Belgio di Pietro e Riccardo, ospiti di Tom della Brasserie de Bellevaux
- All'aperitivo, in tre si bevono tre bottiglie da 0,75 l della più celebre Tripel trappista: quella facilità di beva colpisce il nostro birraio
- Due mesi dopo è già al lavoro sulla Tripel Pico

DATI TECNICI

Stile	Belgian Tripel
Fermentazione	Alta
Alc. vol.	9,5%
Amaro	40 IBU
Colore	Dorato carico
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
Allergeni	**Contiene glutine** (malto d'orzo)
Conservazione	Ben conservata regala sorprese anche dopo 18 mesi; consigliato il consumo entro 2 anni dal confezionamento

SERVIZIO

Servire a 9–10 °C in un ballon o in una coppa, inclinando il bicchiere a 45° e versando in un solo colpo; 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