PicoBrew

SCHEDA TECNICA · BIRRA VIVA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

VICOLO CANNERY

West Coast Double IPA

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

8,0% VOL | **90 IBU** | **WEST COAST**

ALC. VOL.	AMARO	COLORE	SERVIZIO
8,0%	**90 IBU**	**Dorato**	**7–8 °C**

DESCRIZIONE

Si presenta di colore dorato, con una buona limpidezza. ***Il naso è esplosivo, di buona intensità, con i luppoli americani in primo piano.*** *In bocca il corpo è scorrevole e la struttura snella per la gradazione importante:* ***il lievito lascia spazio agli aromi del luppolo, che ricordano agrumi e resina di pino.*** *Il finale amaro rende la bevuta piacevole e facile.*

INFO SULLA PRODUZIONE

Prodotta con solo malto pils tedesco e una piccola percentuale di zucchero, che permette di raggiungere un'alta densità del mosto senza perdere secchezza e facilità di bevuta. *Luppolata con varietà americane tipiche della West Coast: Amarillo, Citra e Simcoe.* ***Diverse tecniche di luppolatura danno un profilo complesso e armonico.***

STORIA E IDEE DIETRO ALLA BIRRA

- **Febbraio 2023** · il Road to California: lungo la West Coast il nostro birraio beve freschissime American IPA e conosce birrai di diversi birrifici
- La voglia di **uscire dalla nostra comfort zone**, con stili lontani dalla cultura birraria PicoBrew
- Nasce così una Double IPA per festeggiare **il quarto compleanno della PicoBrew Station**

DATI TECNICI

Stile	West Coast Double IPA
Alc. vol.	8,0%
Amaro	90 IBU
Colore	Dorato
Malti	Pils
Luppoli	Amarillo, Citra, Simcoe
Lievito	American Ale
Ingredienti	Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, 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