

PicoBrew



Stile: Goji Imperial Pils

- **Tipo di fermentazione:** bassa
- **Alc. vol.:** 6,2 %
- **Amaro:** 45 IBU
- **Colore:** dorato carico
- **Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, bacche di Goji, luppolo, lievito
- **Allergeni:** glutine

▶▶ **Max 10 parole:** Intensamente fruttata e luppolata, una pils fuori dagli schemi

🍺 **Servizio:** servire a 7-8°C in una pinta americana. Servire in due tempi inclinando il bicchiere a 45° e raddrizzandolo al termine del servizio per permettere un parziale rilascio della CO2

👁️ **Descrizione:** Si presenta di colore dorato carico, con una buona limpidezza. Il profumo richiama note di frutta rossa, miele e aromi erbacei e agrumati del luppolo. In bocca la birra scorre facilmente nonostante al corpo medio e la complessità aromatica che passa dalle note del luppolo a quelle di fragole di bosco date dalle bacche. Il finale è mediamente amaro

 **Info sulla produzione:** prodotta prevalentemente con malto pils e luppolata con varietà tedesche quali Perle, Spalt select e Saphir e una varietà americana impiegata solo a freddo insieme ai luppoli tedeschi già citati. Le bacche vengono aggiunte durante la fermentazione primaria e rimangono a contatto con la birra per almeno 7 giorni

 **Storia:** Pietro sviluppa l'idea di produrre una birra con Bacche di Goji in università quando una ricercatrice parla a lui del potere antiossidante di questo frutto rosso. Dai primi esperimenti in casa si passa nel 2015 alla produzione professionale e Big Up diventa la prima birra PicoBrew prodotta con il nome che conserva ancora oggi. Apprezzata fin da subito, non tanto per i suoi benefici nutrizionali, quanto più per il gusto unico delle bacche

 **Info tecniche e commerciali:**
Pietro +39 3384139011
pietro.tognoni@picobrew.it