

# PicoBrew

## BLACK BOCK

**Stile:** Amber Bock

- **Tipo di fermentazione:** bassa
- **Alc. vol.:** 6.2 %
- **Amaro:** 20 IBU
- **Colore:** ambrato carico

 **Max 10 parole:** la birra "rossa": rotonda, poco amara, incentrata sul malto. Mediamente alcolica

 **Servizio:** servire a 7-8°C in un bicchiere boccale. Servire a caduta per permettere il rilascio di parte della CO2

 **Descrizione:** Colore ambrato carico, la schiuma è bianca e la birra presenta una buona limpidezza. Emergono al naso note di miele e frutta secca, in particolare nocciola. In bocca l'attacco è dolce e ritornano le note di frutta secca e miele a cui si aggiunge un delicato aroma di caramello, il finale leggermente più amaro rispetto ad alcuni esempi tedeschi di bock bier la rende scorrevole seppur rotonda e avvolgente.

 **Info sulla produzione:** prodotta con una base di malto pils e malto monaco. I malti speciali, che donano colore e aroma biscottati, sono usati in percentuali del 10% circa e grande importanza ricopre l'ammostamento con cui viene creato un mosto ricco di zuccheri complessi che contribuiscono al corpo della birra. Luppolata con le varietà Perle, Spalt select. Fermentata con un lievito a bassa fermentazione che viene fatto lavorare a temperature vicine a 10°C

 **Storia:** Black Bock entra nella linea fissa delle birre Pico a gennaio del 2018, da allora è sempre presente nella linea base e prodotta in tutte le stagioni