

PicoBrew

👉 BOMBOCLAT 👈

Stile: Hoppy Belgian Blond

- **Tipo di fermentazione:** alta
- **Alc. vol.:** 4.5 %
- **Amaro:** 40 IBU
- **Colore:** Giallo paglierino

▶▶ **Max 10 parole:** La birra chiara e leggera di ispirazione belga, fresca e fruttata

🍺 **Servizio:** servire a 7-8°C in un bicchiere tipo baloon. Servire inclinando il bicchiere a 45° in un solo colpo spatolando la schiuma

🤔 **Descrizione:** Colore giallo paglierino, presenta una leggera velatura dovuto al lievito poco flocculante. Al naso emergono le note fruttate del lievito che richiamano frutti a pasta gialla come pesche e albicocche, emerge poi l'aroma erbaceo del luppolo che rende estremamente fresco il naso così come la bevuta. Il corpo della birra è esile e il finale piacevolmente amaro

🔧 **Info sulla produzione:** prodotta con una base di malto pils e cara pils. Luppolata con le varietà Saplt select e Saphir. Fermentata con un lievito belga di origine vallona produttore di molti aromi. Una volta confezionata la birra subisce rifermentazione come nella tradizione della birre belghe

🏠 **Storia:** Cotta Due e Cotta Cinque, rispettivamente il secondo e il quarto lotto mai prodotti come attività professionale, sono state le prove che hanno portato alla ricetta della Bomboclat nel 2015. Un omaggio alle birre chiare, leggere e spesso dimenticate prodotte in terra belga; una delle primissime birre PicoBrew