

PicoBrew



Stile: Italian Pils

- **Tipo di fermentazione:** bassa
- **Alc. vol.:** 5,2 %
- **Amaro:** 35 IBU
- **Colore:** dorato
- **Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
- **Allergeni:** glutine

▶▶ **Max 10 parole:** Erbacea e floreale, mediamente amara. La nostra "birra chiara"

🍺 **Servizio:** servire a 7-8°C in una pinta americana se si vuole esaltarne la componente luppolata o a caduta in un boccale per esaltarne la parte maltata. Consigliato un servizio in due tempi inclinando il bicchiere a 45° e raddrizzandolo al termine per permettere un parziale rilascio della CO2

👤 **Descrizione:** Si presenta di colore dorato con una buona limpidezza e un cappello di schiuma bianco. Il naso richiama aromi erbacei e floreali accompagnati da una nota di miele del malto. Il finale è abbastanza secco e amaro

 **Info sulla produzione:** prodotta con malto pils e luppolata con varietà tedesche quali Perle, Spalt select e Saphir e la varietà ceca Saaz. Gli stessi luppolo sono utilizzati sia in bollitura, a caldo, che in dry hopping, a freddo durante la fermentazione. Fermentata con un lievito a bassa fermentazione e maturata poi a temperature prossime a 0°C

 **Storia:** L'idea per il nome di questa birra nasce in un viaggio da Praga per arrivare pedalando tra i luppoleti si Saaz nella regione di Zatec in Repubblica Ceca. Eger, infatti, è il nome tedesco del fiume che bagna le piantagioni del luppolo ceco più famoso al mondo

 **Info tecniche e commerciali:**

Pietro +39 3384139011

pietro.tognoni@picobrew.it