

PicoBrew

♥ FRESH HOP ♥

Stile: Harvest Belgian Blond

- **Tipo di fermentazione:** alta
- **Alc. vol.:** 6,5 %
- **Amaro:** 50 IBU
- **Colore:** dorato carico
- **Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
- **Allergeni:** glutine

▶▶ Max 10 parole: Intensa, erbacea e agrumata. Prodotta una volta all'anno per festeggiare il nuovo raccolto

🍺 Servizio: servire a 8-10°C in un calice o in una pinta per valorizzarne la componente luppolata. Servire in un solo colpo inclinando il bicchiere a 45° e raddrizzandolo al termine del servizio.

👁️ Descrizione: Si presenta di dorato con una schiuma è chiara e abbondante. Al naso ha una buona intensità e sprigiona tutta la freschezza del luppolo fresh con note agrumate ed erbacee, gli aromi eleganti del lievito accompagnano le note fresche del luppolo. In bocca ha una buona corrispondenza con l'olfatto e scorre via rapidamente grazie alla notevole secchezza e al finale amaro e appagante

🔧 Info sulla produzione: La birra di base è una Blond Ale in pieno stile Belga prodotta con malti chiari e i migliori lotti di luppolo italiano coltivato da Italian Hops Company. Cascade italiano in pellet è stato impiegato in bollitura per calibrare l'amaro nella birra mentre in aroma viene utilizzata la varietà Columbus Fresh del nuovo raccolto. Il luppolo Fresh è luppolo che viene essiccato sul campo immediatamente dopo la raccolta al fine di concentrarne gli aromi. Poi viene impiegato nella produzione della birra a distanza di poche ore dall'essiccazione e conferisce al mosto una luppolatura unica. Il late hopping con i fiori viene effettuata grazie ad un Hop Cannon, un cannone del luppolo attraverso il quale il mosto scorre prima di essere raffreddato. Infine, una parte dei fiori vengono appesi nel fermentatore per garantire anche un'estrazione a freddo degli aromi.

🏠 Storia: Prodotta per la prima volta nel 2014 nel Pico Birrificio con luppolo coltivato internamente all'azienda agricola, la prima produzione riscontrò alcuni problemi e l'abbondante luppolatura fu responsabile di una infezione lattica che rese tutte le bottiglie di quel lotto dei possibili ordigni esplosivi. Quell'esperienza, all'inizio della nostra attività, ci ha insegnato tanto su come gestire questo ingrediente così banale ma allo stesso tempo raro e emozionante che è il luppolo in fiore

📱 Info tecniche e commerciali:

Pietro +39 3384139011

pietro.tognoni@picobrew.it