

PicoBrew

IMPERIAL SCHWARZ

Stile: Imperial Schwarz

- **Tipo di fermentazione:** bassa
- **Alc. vol.:** 8,0 %
- **Amaro:** 40 IBU
- **Colore:** nero con riflessi rubino
- **Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
- **Allergeni:** glutine

 **Max 10 parole:** Intensa, note tostate e di frutta cotta, in bocca scorrevole come una schwarz

 **Servizio:** servire a 8-10°C in un boccale a caduta per permettere un buon rilascio della CO2

 **Descrizione:** Si presenta di colore nero, controluce è possibile apprezzare qualche riflesso rubino e la buona limpidezza. Dal cappello di schiuma color cappuccino emergono note tostate di cioccolato e caffè. In bocca la birra è avvolgente con note che ricordano la frutta cotta, in particolare prugna. Il corpo è rotondo ma risulta scorrevole grazie all'amaro del luppolo e dalle note tostate del caffè.

🔧 **Info sulla produzione:** Questa birra è realizzata con grandi quantità di malti tedeschi, che permettono di ottenere un'elevata concentrazione di zuccheri nel mosto; tra i malti impiegati vi sono il Caramonaco (corpo e note di biscotto) e il Carafa (note torrefatte) che impattano maggiormente. I luppoli utilizzati sono esclusivamente luppoli tradizionali tedeschi. Fermentata con un lievito a bassa fermentazione di origine Bavarese.

🏠 **Storia:** L'idea di una versione super muscolosa sotto steroidi di schwarzbier ronza in testa a Pietro da molto tempo, la prima ricetta risale al 2019 che però non è mai stata realizzata. L'occasione di produrre un'Imperial Schwarz arriva con la collaborazione degli amici di Birra Elvo e nel 2022, nel birrificio di Graglia (BI), viene prodotta la prima cotta denominata Furia. Dal 2023 la produzione torna sul solito impianto a Serra Storta e ora la produciamo entrambi autonomamente.

📱 **Info tecniche e commerciali:**

Pietro +39 3384139011

pietro.tognoni@picobrew.it