

PicoBrew



Stile: West Coast IPA

- **Tipo di fermentazione:** alta
- **Alc. vol.:** 6,5 %
- **Amaro:** 80 IBU
- **Colore:** dorato
- **Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito
- **Allergeni:** GLUTEN FREE su ogni lotto viene effettuata analisi con metodo ELISA

 **Max 10 parole:** Fruttata e resinosa, intensamente luppolata con un finale secco e amaro

 **Servizio:** servire a 7-8°C in una pinta americana. Servire in due tempi inclinando il bicchiere a 45°

 **Descrizione:** Si presenta di colore dorato, con una buona limpidezza. Il naso è esplosivo, di grande intensità con le note dei luppoli americani in primo piano. In bocca il corpo è scorrevole e la struttura della birra snella, il lievito lascia spazio per gli aromi fruttati del luppolo che ricordano gli agrumi e litchi, il finale amaro rende la bevuta piacevole e facile richiamando un altro sorso

 **Info sulla produzione:** prodotta con solo malto pils e una piccola percentuale di zucchero che conferisce una maggiore secchezza. Luppolata con le varietà delle American IPA della prima ora: Columbus e Cascade. Partecipano al bouquet aromatico anche varietà più moderne quali Citra e Simcoe. Fermentata con lievito American ale

 **Storia:** la prima cotta è stata prodotta nel 2017 nel Pico Birrificio a Cisliano, nella linea di birre "Punto di Domanda". fin da subito è stata molto apprezzata da gli amanti del luppolo e d è subito entrata nelle birre fisse prodotte tutto l'anno

 **Info tecniche e commerciali:**

Pietro +39 3384139011

pietro.tognoni@picobrew.it