

PicoBrew

🍂 MARRON FUMÉ 🍂

Stile: Marzen con castagne affumicate

- Tipo di fermentazione: bassa
- Alc. vol.: 5,3 %
- Amaro: 35 IBU
- Colore: Ambrato carico

🍷 **Servizio:** servire a 7-8°C in un boccale o valorizzarla in un bicchiere a tulipano o balloon. Servire a caduta per permettere il rilascio di parte della CO₂

👁️ **Descrizione:** Si presenta di colore ambrato con un cappello di schiuma bianco e una buona limpidezza. La castagna è protagonista insieme alla componente affumicata, sia al naso che in bocca, mentre il finale amaro, dato dal luppolo, rende la Marron Fumé facile da bere

🔥 **Info sulle castagne:** Le castagne provengono dall'Appennino Tosco-Emiliano e vengono essiccate in un metato, un essiccatoio a legna tradizionale. Questa tecnica di essiccazione conferisce la tipica nota affumicata che si trova nella Marron Fumé

🔧 **Info sulla produzione:** Le castagne sono impiegate in grandi quantità solo in ammostamento. La prima cotta, quella prodotta per il marron Fumé Day, viene realizzata a luglio per assicurare alla Marron almeno 60 giorni di maturazione al freddo, complessivo tra tank e birra confezionata, durante i quali si creano le note armoniose tra affumicato e castagna

🏠 **Storia:** ho prodotto la prima cotta di Marron Fumé nel 2013 in casa ottenendo già qualche soddisfazione nei concorsi per homebrewer. Nel 2015 con le prime produzioni professionali è cambiato il lievito ed è diventata una bassa fermentazione. Nel 2017 con un Road to Bologna si creano le basi per quello che, nel 2018, diventerà il primo MARRON FUMÉ DAY

 **Riconoscimenti:** Primo premio - Birra dell'Anno 2019 e Primo premio - Birra dell'Anno 2021. Categoria Birre con Castagne