

PicoBrew

🧐 SCHWARZENEGHER 🍷

Stile: Schwarz bier

- **Tipo di fermentazione:** bassa
- **Alc. vol.:** 5.5 %
- **Amaro:** 25 IBU
- **Colore:** Nero con riflessi rubino

▶ **Max 10 parole:** rispetto a una stout, più secca e frizzantina. note tostate e amaro da caffè

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

🧐 **Descrizione:** Colore nero con riflessi rubino, in controluce è possibile apprezzare una buona limpidezza. Al naso emergono le note dei malti tostate che richiamano il caffè e il cioccolato fondente, è anche presente un aroma erbaceo conferito dai luppoli tradizionali tedeschi. In bocca è secca e scorrevole e con una leggera frizzantezza che ne aumenta la bevibilità

🔧 **Info sulla produzione:** prodotta con una base di malto Pils e malti e una miscela di malti tostate tedeschi. Luppolata con le varietà Perle, Saplt select e Saphir. Fermentata con un lievito a bassa fermentazione e mantenuta a temperature prossime a gli 0°C per tutta la durata della maturazione

🏠 **Storia:** Prodotta per le prime volte in casa tra il 2013 e il 2014, è stata una delle birre più apprezzate nei concorsi homebrewer a cui Pietro partecipava. Una birra storica della produzione Pico che amiamo e beviamo molto

🏆 **Riconoscimenti:** Prima classificata - Categoria 6 - Birra dell'anno 2019