

PicoBrew



Stile: Tripel

- **Tipo di fermentazione:** alta
- **Alc. vol.:** 9.5 %
- **Amaro:** 40 IBU
- **Colore:** Dorato carico

▶▶ **Max 10 parole:** chiara, alcolica e secca. L'alcol non si sente, si sente dopo

📄 **Servizio:** servire a 9-10°C in un bicchiere tipo baloon o in una coppa. Servire inclinando il bicchiere a 45° in un solo colpo spatolando la schiuma

🤔 **Descrizione:** Si presenta di un colore dorato con una schiuma bianca. Al naso emergono note di spezie, di frutta e miele, in secondo piano si avverte un profilo erbaceo dal luppolo, in particolare nei primi mesi dal confezionamento. In bocca la secchezza dona grande bevibilità ad una birra da quasi 10% di alcol, contribuisce anche un finale leggermente amaro pulisce la bevuta

🔧 **Info sulla produzione:** prodotta con una base di malto pils e zucchero candito chiaro. Luppolata con le varietà ceche e slovene rispettivamente di Saaz e Stryan Golding. Il contributo del lievito belga è fondamentale per l'aroma ed è stato controllato perché producesse più aromi speziati piuttosto che note di frutta matura. Se conservata correttamente, può regalare belle sorprese anche dopo i 18 mesi dal confezionamento, tuttavia si consiglia un consumo entro i 2 anni.7

 **Storia:** L'idea della Tripel nasce in Belgio ed è questa: "Creare una Tripel da quasi 10% di alcol che si beva come una Pils". Nasce durante un viaggio in Belgio quando Pietro e Riccardo, immancabile compare nei viaggi Birrari, sono ospiti da Tom, birraio di Brasserie di Belleaux nel 2017 e con cui abbiamo prodotto la Primavera nel 2019. Ospiti da Tom, anche in Belgio prima di cena si fa aperitivo: l'aperitivo consiste in 3 bottiglie, una a testa, da 0,75 litri della più celebre Tripel Trappista. La facilità di beva di quella birra colpì moltissimo il nostro birraio e dopo due mesi quell'esperienza stava già lavorando alla realizzazione della Pico Tripel