

# PicoBrew

1 2 TWAALF 🏰

**Stile:** Belgian quadrupel

- **Tipo di fermentazione:** alta
- **Alc. vol.:** 10,2 %
- **Amaro:** 40 IBU
- **Colore:** tonaca di frate, riflessi rubo
- **Ingredienti:** acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito
- **Allergeni:** glutine

▶ **Max 10 parole:** forte e complessa, note fruttate ma con una bevibilità pericolosa per la gradazione alcolica.

🍺 **Servizio:** servire a 10-12°C in una coppa o un bicchiere ampio tipo baloon o coppa. Servire in un solo colpo inclinando il bicchiere a 45° e raddrizzandolo al termine del servizio.

👤 **Descrizione:** Si presenta di colore scuro con riflessi rubino, la schiuma ha un color crema è abbondante. Al naso è complessa e dalla buon intensità, emergono note di frutta candita: prugna, dattero e pera. In bocca tornano le note fruttate una calda nota etilica che non passa mai in primo piano. Stupisce per la secchezza che la rende facile da bere nonostante la complessità, l'amaro è ben dosato.

🔧 **Info sulla produzione:** prodotta con la quasi totale assenza di malti torrefatti. Il colore scuro è ottenuto grazie a lunghe bolliture all'utilizzo di zucchero candito che permette anche di raggiungere un'elevata densità del mosto e un'alta gradazione alcolica mantenendo una buona secchezza e bevebilità.

🏠 **Storia:** Prodotta per la prima volta nel 2017 nel Pico Birrificio nella cascina di Cisliano (MI) all'interno del progetto delle birre "Punto di Domanda". Dietro questa ricetta c'è stato un lungo lavoro di perfezionamento e dal 2018 è entrata in produzione fissa nella linea PicoBrew. Il nome "Twaalf" nasce durante i viaggi in giro per il Belgio nel periodo in cui Pietro ha lavorato a Cantillon e significa "dodici" in fiammingo, nome associato da molti birrifici alla propria birra più forte.

📧 **Info tecniche e commerciali:**

Pietro +39 3384139011

[pietro.tognoni@picobrew.it](mailto:pietro.tognoni@picobrew.it)