





























BIRRIFICIO CLANDESTINO (Livorno, Toscana)

Birrificio Clandestino nasce nel 2010 come primo birrificio artigianale della città di Livorno, grazie alla passione di Pierluigi che, prima da homebrewer e poi da mastro birraio, porta avanti la filosofia del bere bene e di qualità. Produce una vasta gamma di birre senza farsi mancare tanta sperimentazione e voglia di brassare novità e collaborare insieme a tanti birrifici amici. Si definisce indipendente dal 1593 non per errore, ma a sottolineare il legame con la loro città. Nel 1593 furono emanate le Leggi Livornine da Ferdinando I De'Medici che dichiaravano Livorno primo porto franco indipendente del Mondo dove si garantiva inoltre libertà di culto, professione e politica, oltre all'annullamento di debiti e condanne.



RIAPPALA 2.0 American IPA Gluten Free



6.5% vol.

DORATA

12*33 Cl / fusto 20 lt

Versione 2.0 della storica Ipa made in Livorno. Nuova luppolatura che dona, sia in aroma sia al gusto, sentori di frutta tropicale (pompelmo e mango) e agrume (lime). Di corpo leggero ma ben saporita, e bilanciata con la parte alcolica. Finale amaro e secco.



DÈ Double Ipa

8% vol.

DORATA

12*33 CI / fusto 20 It

Caratterizzata dalla semplicità di bevuta letteralmente sorprendente. Birra limpida, con forti note di frutta tropicale (maracuja e papaya) e agrume (pompelmo), ben bilanciati con sentori di resinoso del luppolo. Approccio morbido ma finale amaro ed estremamente secco.



SANTA GIULIA

English Brown Ale Gluten Free

6% vol.

AMBRATA

12*33 CI

Color tonaca di frate con ricca schiuma cappuccino, sentori di miele e nocciola con note etiliche e frutta secca. In bocca offre note maltate, frutta secca e leggero caramello, tutto molto ben bilanciato in modo da non stuccare mai.





ONE SHOT

HOT STUFF Thiolized Neipa

6% vol.

CHIARA

24*33 CI lattina

New England Ipa brassata con Phantasm e lievito tiolizzante. Una super hazy e tropical Ipa con poco amaro ma incredibilmente facile da bere. L'alcool non percepito e il corpo vellutato aiutano molto a ordinarne più di una. Luppoli: Cryopop, YHC trial blend, Mosaic.



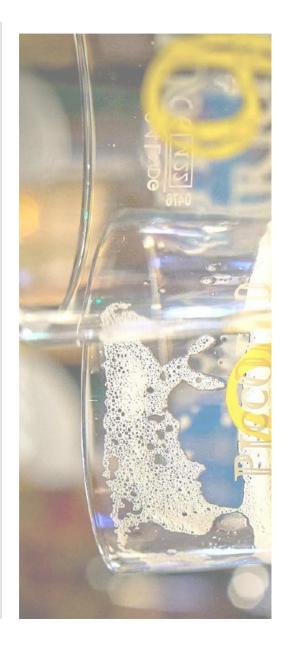
HOP ISLAND Session NEIPA

4,9% vol.

CHIARA

Fusto 20 It

Session NEIPA freschissima, carica di luppolo in aroma che dona intensi profumi fruttati.
Birra caratterizzata da facilità di beva e da una bassa gradazione e amaro finale secco che permette di berne in quantità.
Alla vista birra molto opalescente come stile richiede.







QUBEER (Montello, Bergamo)

Qubeer sta per "QUality BEER" perché questa

è la promessa: "fare una birra artigianale di qualità, mettendo la massima attenzione nel selezionare le materie prime e soprattutto tanta passione in tutte le fasi del processo produttivo".

Qubeer lavora in ISOBARICO perchè ha cura della birra prodotta e vuole garantire che il cliente senta tutta la sua freschezza quando stapperà una bottiglia.

Il birrificio Qubeer è come un acquario, grandi vetrate permettono di affacciarsi sul laboratorio e vedere tutte le fasi della lavorazione. Solo in questo modo i clienti possono avere la certezza di comprare un prodotto artigianale e di qualità.



KELLER Keller



4.8% vol.

CHIARA

9*50 CI

Un complesso mix di malti e il lievito accuratamente scelto donano le tipiche note di crosta di pane e melanoidine. Il luppolo tedesco utilizzato in aroma rinfresca la bevuta con le sue note erbacee accompagnando i caratteristici aromi di birra giovane.



DUBBELBelgian Dubbel

7% vol.

AMBRATA

9*50 CI

Ispirata alle antiche birre belghe dal colore rosso intenso che uniscono la dolcezza del malto ai caratteristici aromi di frutta a bacca rossa e di spezie dati dal lievito.



TRIPEL Belgian Triple

9,5% vol.

CHIARA

9*50 CI

Stile tripel come le birre forti dei monasteri belgi, di colore dorato e caratterizzata da un ampio bouquet aromatico ed un finale secco e avvolgente.





SU ORDINAZIONE

IGA ER Italian Grape Ale

9,5% vol.

AMBRATA

9*50 CI

Italian Grape Ale fermentata.

Questa birra ha un potenziale evolutivo incredibile. Fra gli ingredienti: mosto di uve Erbanno (20%).

Birra non pastorizzata e non microfiltrata.

SU ORDINAZIONE

QUADRUPEL ROUGE 23 Belgian Quadrupel

13% vol.

AMBRATA

9*50 CI

Birra da meditazione, maturata per tre mesi in botti di pregiato vino rosso.

Alla complessità aromatica di questa birra di ispirazione belga si aggiungono eleganti note di vaniglia e rotondi sentori tannici donati dall'evoluzione in botte.

Vintage 2023.



SU ORDINAZIONE



STOUT Stout

5,2% vol.

SCURA

9*50 CI

Ale scura di corpo pieno, lievi note di caffè torrefatto e cappuccino, con sentori di cioccolato al latte. La presenza di avena le dona sensazioni di morbidezza ed equilibrio.



IPA American IPA

6,5% vol.

CHIARA

9*50 CI

Malto pale e luppoli americani donano un mix di sapori e aromi di agrumi e frutta tropicale con finale amaro tipico dello stile. Birra non pastorizzata e non microfiltrata.







SPECIAL K Keller



4,8% vol.

CHIARA

16*33 CI lattina

Un complesso mix di malti e il lievito accuratamente scelto donano a questa birra le tipiche note di crosta di pane e melanoidine. Il luppolo tedesco utilizzato in aroma rinfresca la bevuta con le sue note erbacee accompagnando i caratteristici aromi di birra giovane, desiderati per questo stile.



BACK TO THE MOON

American IPA

6,5% vol.

AMBRATA

16*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt

Malto pale e luppoli americani donano a questa birra un mix di sapori e aromi di agrumi e frutta tropicale con finale amaro tipico dello stile.

STAGIONALE DA SETTEMBRE A APRILE



SPACE INVADERS

Double IPA

7,5% vol.
CHIARA

16*33 CI lattina / fusto Polykeg 24 lt

Birra chiara prodotta con malti pale e pils a supportare l'abbondante luppolatura in perfetto stile americano, resa ancor più intensa dall'uso di luppoli Cryo. L'utilizzo di zucchero liquido ne aumenta il tenore alcolico mantenendo la bevuta facile. Finale amaro tipico dello stile.





APRILE

ARANCI APA FAUIT APA

ARANCI-APA Fruit APA

5% vol.

CHIARA

16*33 Cl lattina

Connubbio armonioso tra frutta, zucchero e birra. I sentori agrumati dell'arancia in perfetto equilibrio con gli altri ingredienti tipici di una birra, la rendono bevibile e molto rinfrescante.



STAGIONALE DA APRILE



MAGGIO



DINO-SOURJuicy Sour

4,8% vol.

AMBRATA

16*33 CI lattina

DUBBEL FACE

Belgian Dubbel

7% vol.

AMBRATA

16*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt

La Dubbel Face è ispirata alle antiche birre belghe dal colore rosso intenso che uniscono la dolcezza del malto ai caratteristici aromi di frutta a bacca rossa e di spezie dati dal lievito.

TROPA ZET

Session IPA

4,2% vol.

CHIARA

16*33 CI lattina / fusto Polykeg 24 lt

La Tropa Zet è una birra chiara moderna in cui il malto accompagna l'abbondante luppolatura che dona note citriche e di frutta tropicale.







BIRRIFICIO LAMBRATE (Milano, Lombardia) In Agenzia con



Nel 1996 quando il Birrificio Lambrate ha spillato la prima birra, i soci erano 3, si producevano 2 birre con un impianto da 150 lt e il locale apriva a giorni alterni.

Oggi i soci sono 5 più un ampio staff, le birre prodotte tante e l'impianto è di 20 ettolitri.

Ogni birra è unica, con il proprio gusto e la propria personalità ma allo stesso tempo semplice, in grado di offrire un'esperienza degustativa sempre gradevole, mai eccessiva.

L'amore per la birra e la voglia di sperimentare nel corso degli anni hanno spinto il birrificio

Lambrate a creare nuove ricette, scoprire nuove sfumature e alchimie.

Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Questi sono gli unici ingredienti che da sempre vengono utilizzati dal birrificio Lambrate. Vengono scelti con grande cura ed attenzione perché è solo con materie prime di altissima qualità e un pizzico di creatività che si può ottenere un prodotto davvero originale.



ATOMIC IPA

6.2% vol.

DORATA

24*33 CI lattine

Profilo salino dell'acqua per esaltare i sapori dei luppoli, utilizzo di diversi cereali per un corpo morbido, combinazione di differenti tecniche di luppolatura a caldo, fermentazione con lievito inglese e un doppio dry hopping. Intensa e beverina.



GAINA Pale ALE

6% vol.

DORATA

24*33 Cl lattine

Si caratterizza per l'utilizzo massiccio di luppoli americani soprattutto in dry-hopping, i quali le conferiscono esuberanti e freschi profumi agrumati tipici di questo stile americano.

Detto lombardo che definisce gli ubriaconi per la loro andatura oscillante ed incerta simile a quella delle galline.



ROBB DE MATT Rye IPA

5,5% vol.

DORATA

24*33 CI lattine / fusto Pk 20 lt

La prima ed unica Rye Ipa del birrificio, viene rivisitata dopo 10 anni dalla sua nascita, mantenendo inalterato il grist di cereali e puntando su luppoli moderni. Dal corpo medio, risulta succosa, moderatamente amara, note luppolate persistenti.





QUARANTOT Double IPA

8% vol.

DORATA

24*33 CI lattine

Caratterizzata da un utilizzo smodato di luppoli americani di diverse varietà al fine di creare una complessità aromatica e gustativa su una base di malti Pils e Pale. La fermentazione con un ceppo di lievito americano favorisce l'esplosione dei profumi di luppolo esaltandone le note fruttate.



FA BALA L'OEUCC DDH American IPA

5.8% vol.

DORATA

24*33 CI lattine / fusto Pk 20 lt

Birra chiara con avena e segale caratterizzata dalle note di frutta tropicale conferite dal doppio dry hopping. Per questa birra sono stati utilizzate 4 varietà di luppolo per un totale di circa 30g/l. IPA in chiave contemporanea.



DRAGO VERDE LAGER

4% vol.

DORATA

24*33 CI lattine

American Lager luppolata con una sola varietà americana, l'Amarillo. La caratteristica peculiare di questa birra è la delicata nota affumicata che si inserisce tra l'esile corpo e la freschezza del luppolo.



AMERICAN MAGUT

West Coast Pilsner

5% vol.



24*33 Cl lattine / fusto Pk 20 lt

Birra nata dalle rivisitazione della Magut (German Pilsner) in stile americano. Bassa fermentazione e luppolature decise ma eleganti. Definita "west coast pils" per sottolineare sia la luppolatura di stampo americano, sia la facilità di bevuta tipica dello stile pilsner.



COSMIC Session IPA

bession iPA

4,5% vol.

DORATA

24*33 CI lattine / fusto Pk 20 lt

Prodotta con Simcoe, Mosaic e luppolo sperimentale HBC522, malto tedesco ed inglese, fermentata con lievito usa. Profumi: floreale, fruttato, agrumi, bacche, erbaceo e pino. Birra estiva i cui sapori dei tropici risultano armonici con il gusto di cereale, donandole il giusto corpo.



LBR Citra DDH Pale Ale

5,8% vol.

DORATA

24*33 CI lattine

Prodotta con orzo, avena e frumento, fermentata con lievito del Vermont e caratterizzata dal massiccio impiego di luppolo Citra sia a caldo che in doppio dry hopping. Gusto: agrumi e frutta tropicale, leggermente amara ed erbacea con un corpo medio.





PACIFIC MAGUT

West Coast Pilsner

5% vol.

CHIARA



Limpida, caratterizzata dalla pulizia, eleganza e facilità di bevuta tipica dello stile pilSner ma con un'incisività organolettica maggiore ed importante grazie ai luppoli impiegati che le conferiscono profumi tropicali di ottima intensità (ananas, frutto della passione, frutta a nocciolo), accompagnati da note di cereale ed erba tagliata.



ROUND TRIP

6,2% vol.

CHIARA

24*33 Cl lattina

Birra nata dalla doppia collaborazione con il Birrificio Ritual LAB, da qui il nome "Round Trip". Ottima velatura, succosa, di corposità media, con amaro contenuto, caratterizzata da note intense di aromi tropicali e frutta dolce.

Il sapore è perfettamente in linea con il profilo aromatico e termina con un elegante erbaceo accompagnato da cremose note di pesca.



MONTESTELLA PILSNER

5% vol.

CHIARA

Fusto Polykeg 20 It



Nasce nel 1996 la prima birra del Birrificio Lambrate e si chiama Montestella. Nel corso degli anni ha subito diverse revisitazioni per trovare la propria identità in una pilsner in puro stile lambratese. Deve il suo nome al Monte Stella, noto ai milanesi come "La Montagnetta di San Siro"





KRUG-BRÄU (Baviera, Germania)

La birreria Krug si trova a Breitenlesau nella Fränkischen Schweiz, una piccola regione della Franconia.

Il birrificio è nato nel 1834. La Franconia è considerata molto probabilmente la patria della birra, non lontano da dove è situato il birrificio Krug è stato ritrovato un sito produttivo di ingente quantità risalente a 3000 anni or sono, è considerato il più antico al mondo e si trova vicino alla città di Kulmbach.

L'azienda è di proprietà della famiglia Krug da sempre ed è al 100% privata.

La birra, in tutti i suoi stili, viene prodotta con materie prime di primissima qualità e soprattutto rispettando le tempistiche di maturazione e le caratteristiche di ogni stile. Naturalmente tutte le birre non sono pastorizzate.



KRUG DUNKLES

Lager

5% vol.

SCURA

Fusto acciaio 30 It

Scura ed estremamente facile. Prodotta da speciali malti che di fatto ne colorano l'aspetto. La sensazione è di gustare una birra chiara, ma con aromi tipici da Dunkel. Anche consumata da sola si presenta gustosa e piena.



KRUG PILSNER

Pils

4.8% vol.

DORATA

Fusto acciaio 30 lt

Breitenlesauer

Reller

Unstoff
Alc. 5,4%

KRUG URSTOFF

Keller

5.4% vol.

AMBRATA

Fusto acciaio 30 lt



KRUG HELL

Helles

4.8% vol.

DORATA

Fusto acciaio 30 lt

Birra brassata in puro stile francone, dal colore dorato dove i sentori floreali ed erbacei del luppolo sono mitigati dalla dolcezza del malto e dalle punte di lievito. Spiccata e gradevole morbidezza. La nostra Keller naturalmente torbida si caratterizza per il suo gusto corposo e speziato. Malti speciali donano un retrogusto tra l'amaro e il dolce. Una naturtrubes keller, non filtrata fuori dagli schemi. Breitenlesauer HELL è una Helles della Franconia prodotto secondo la tradizione. Di colore giallo dorato e dal gusto delicato, la nuova birra della gamma sta godendo di crescente popolarità grazie al suo buon equilibrio di malto e luppolo.





BIRRIFICIO RURALE (Desio, Monza Brianza)

Il Birrificio Rurale nasce nel 2009 dall'idea di cinque appassionati birrofili che hanno voluto ritrovare le origini agricole della birra in un territorio a forte vocazione rurale. Non basta però dire "Birra Artigianale" per garantire un prodotto di qualità superiore,

bisogna porre estrema cura nella scelta degli ingredienti, nella messa a punto delle ricette e nel pieno controllo del processo di produzione; inoltre è di estrema importanza un severo controllo delle norme igieniche e delle condizioni di conservazione. Le birre prodotte sono crude (non pastorizzate), non filtrate e senza aggiunta di alcun conservante, un vero prodotto naturale in cui quei sapori e profumi oggi non percepibili nelle birre commerciali vengono esaltati.

Tutto questo con lo scopo di creare una produzione artigianale in cui si privilegi il rapporto tra il produttore e gli appassionati consumatori, affinché abbiano maggiore sicurezza sulla qualità delle materie prime e possiate godere di un prodotto vivo.

FISSA



SETA Blanche

5% vol.

CHIARA

12*33 Cl lattine - Fusto 20 lt

Birra dalla speziatura con coriandolo e buccia d'arancia che la rende ottima come aperitivo fresco e dissetante. Abbinamenti: accompagna bene salumi e formaggi freschi, piatti a base di pesce, dolci o frutta.



THUNDER IPA

7% vol.

CHIARA

12*33 Cl lattine - Fusto 20 lt

Interpretazione moderna dello stile American Ipa, nata per festeggiare l'11° compeanno del birrificio. Note fruttate spaziano dalla frutta gialla a quella tropicale, note citriche e balsamiche che le conferiscono grande freschezza e grande facilità di beva. **FISSA**

TERMINATOR Doppelbock

8% vol.

SCURA

12*33 CI lattine - Fusto 20 lt

Interpretazione dello stile tedesco
Doppelbock, si caratterizza
per una complessa struttura
maltata che spazia dalle fragranti
note di crosta di pane, per passare
attraverso aromi di uva sultanina
e frutta secca, per finire con un lieve
accenno di cioccolato amaro.





DISPONIBILE DA SETTEMBRE A MAGGIO

Bock

ORANGE BOCK

7% vol.

AMBRATA

Fusto 20 lt

Birra a bassa fermentazione. non pastorizzata e non filtrata. Prodotta in stile bock, è caratterizzata da una piacevole finitura di scorza d'arancia, che rende così le complesse note maltate più fresche e rinfrescanti. Da abbinare a paste ripiene, piatti di carne rossa, selvaggina.



DISPONIBILE DA APRILE A OTTOBRE

HOPART

Session

4.4% vol.

CHIARA

12*33 Cl lattine - Fusto 20 lt

Birra nata per celebrare l'estate in stile Session IPA. Sicuro refrigerio dei mesi estivi, ogni anno viene reinterpretata dai birrai che selezionano le migliori qualità di luppolo dell'annata.



FISSA

3° MIGLIO American Pale Ale

5,8% vol.

CHIARA

12*33 CI - Fusto 20 It

Troviamo aromi agrumati e resinosi, sentori balsamici di pino, mugo e pompelmo che si bilanciano al gusto col malto prima dell'arrivo di un amaro intenso, pulito ed avvolgente che non lascia mai sazi.



GLOBAL IPA American IPA

6.5% vol.

CHIARA

12*33 CI - Fusto 20 It

Complessa, fruttata e luppolata, ed appunto Global. Nasce dalla fusione di malti inglesi e tedeschi, lievito inglese e una generosa luppolatura con luppoli USA. Nel migliore stile Rurale, molto bevibile, complessa, ricca e decisa.



FISSA

SETA SPECIAL Blanche

5% vol.

CHIARA

12*33 CI - Fusto 20 It

Seta incontra il bergamotto e diviene Special, acquisendo un carattere inequivocabilmente italiano, The Italian Touch. La speziatura con coriandolo e buccia di bergamotto la rende fresca ed aromatica, unica per carattere.



FISSA





BIRRA DELL'EREMO (Capodacqua di Assisi, Perugia)

Una passione autentica per l'homebrewing, una solida esperienza

imprenditoriale tramandata da generazioni, un luogo semplicemente unico, Assisi. Su queste fondamenta nasce nel 2011 il brand Birra dell'Eremo. È alle pendici del Subasio che prende forma il progetto imprenditoriale di Geltrude Salvatori Franchi e suo marito Enrico Ciani, affiancati da Filippo, fratello di Geltrude, con il supporto del resto della famiglia. Enrico, grazie alla laurea in Agraria e a una specifica formazione al CERB (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra di Perugia).

Nella nuova azienda Geltrude, laureata in Relazioni Internazionali ha riversato tutte le sue energie, cercando di interpretare in modo moderno e dinamico il suo ruolo di manager. Alla profonda conoscenza del mondo birraio si uniscono passione, amore per il buon bere e desiderio di diffondere la cultura dell'autentica birra artigianale.

La Birra dell'Eremo è particolarmente attenta al mondo ecosostenibile.

STAGIONALE ESTIVA



LUNATICABerliner Weisse

4.6% vol.

ROSATA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt

Prodotta con l'aggiunta di una valanga di lamponi freschi durante la fermentazione lattica. Al naso emergono profumi intensi di lamponi e in bocca la sensazione di fine acidità la rende estremamente dissetante. Attraente e ammaliante sia alla vista che al gusto.



FUOCO Tripel

8.5% vol.

DORATA

12*33 CI / fusto Polykeg 24 It

trasforma oggi il suo sogno in realtà.

Al naso emergono profumi di crosta di pane. In bocca il malto predomina grazie a morbide e avvolgenti note caramellate.

Nonostante il suo tenore alcolico ha una facile bevibilità. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero di canna, lievito.



NOBILE Golden Ale

5% vol.

DORATA

12*33 CI / fusto Polykeg 24 It

All'esame olfattivo prevale un profumo agrumato, in cui il limone predomina su tutto. Al gusto è bilanciata, l'amaro è equilibrato e svanisce facendo spazio alle note maltate. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.





FIERA
American IPA



6,5% vol.

DORATA



Al naso emergono note agrumate di limone e pompelmo e fruttate di frutti rossi.; in bocca si hanno note erbacee in cui l'amaro risulta essere molto morbido ed equilibrato, in perfetta sincronia con lo stile. Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.



GLACIALE Imperial IPA



7,5% vol.

AMBRATA SCURA

12*33 CI / fusto Polykeg 24 It

Con aggiunta di miele biologico, al naso complessa con note erbacee e balsamiche con chiari sentori di agrumi e legno di mandarino. In bocca subito morbida con note mielate che nascondono una vena amara data dai luppoli continentali di nuova generazione e d'oltreoceano.



TUKA - NEIPA New England IPA

6.2% vol.

AMBRATA

12*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt

Corpo morbido e aromi fruttati.
I poderosi Dry hop di Sabro, Mosaic
e Simcoe donano sentori tropicali
di ananas e passion fruit, sfumature
di cocco, pesca e vaniglia. In bocca
è vellutata e setosa, il corpo nasconde
ed equilibra il generoso utilizzo
di luppoli.



SAGGIA Blanche

5% vol.

CHIARA OPALESCENTE

OF IIAFIA OF ALLSOLIVE

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt

Profumi di lievito e agrumi che poi lasciano spazio ad intense note speziate di coriandolo ed arance. Sprigiona una piacevole nota agrumata che la rende dissetante. Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, avena, luppolo, spezie, lievito.



ZOE Keller Pils

5.2% vol.

DORATA

12*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt

Alla vista appare velata di colore giallo paglierino ed una schiuma compatta, fine e di colore bianco. Al naso emergono note erbacee seguite da sentori di cereale e miele. In bocca entra con delicate note di cereale e miele per poi far spazio ad un delicato ma lungo amaro.



ARIA Session IPA

4,6% vol.

DORATA

12*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt

Color giallo paglierino con una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso è un'esplosione di sentori di frutta esotica tra i quali spicca mango e ananas. In bocca secca e asciutta con un ingresso di cereale e un amaro delicato e dissetante.





KYRA
DDH Double Ipa

7.8% vol.

AMBRATA



12*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt

Al naso emergono note agrumate di mandarino e lime e frutta a polpa gialla. In bocca è morbida, setosa ma allo stesso tempo si avverte una piacevole secchezza che alleggerisce la bevuta. Termina con una amaro deciso mai fuori le righe ed un intenso retrolfattivo agrumato.







FIJI DDH PALE ALE

5.5% vol.



AMBRATA

12*33 CI lattina / fusto Polykeg 24 It

Al naso troviamo intense note di frutta esotica, come ananas, mango e passion fruit. In bocca entra morbida con sensazioni fruttate per poi far spazio ad un amaro deciso ma mai invadente. Una Pale Ale creata in chiave moderna.

YAKI DDH lpa

6% vol.



DORATA

12*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt

Color giallo paglierino, schiuma bianca e fine. Al naso l'aroma è intenso e fine con note di frutta esotica e una sensazione di vaniglia. In bocca l'amaro è intenso ma non estremo, con un finale secco e asciutto.

MADUE

Passion Fruit Sour Ale

6% vol.

DORATA



12*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt

Brassata con Kluyveromyces thermotolerans. Questo lievito produce acido lattico durante la fermentazione primaria, creando un'acidità elegante. Passion fruit in polpa, per enfatizzare l'acidità e creare una birra di carattere.



THE GARDEN BREWERY

(Croazia/Zagabria)

Fondata nel 2016 per portare un'incredibile birra artigianale ai festival musicali sulla scintillante costa adriatica della Croazia. Dalle dissetanti estive e agli acidi di frutta, alla gamma sperimentale, le birre sono prodotte con creatività, innovazione e passione per la sperimentazione.

FISSA



THE GARDEN IPA

IPA India Pale Ale

6% vol.



12*33 CI lattina / fusto acciaio 20 It

Di medio corpo, il gusto segue il naso con le note agrumate e resinose più accentuate. Sufficientemente morbida, bilanciata e di facile beva, esce di scena con un lungo e persistente retrogusto secco ed amaro. **FISSA**



THE GARDEN PALE ALE

4,8% vol.

AMBRATA CHIARA



Intensamente luppolata con Citra, Mosaic e Columbus in dry hopping, l'olfatto ed il gusto sono dominati da intensi toni agrumati e fruttati di melone. Più in sottofondo, note tropicali, erbacee, floreali, terrose, maltate (biscotto), di caramello e qualche resina. Rinfrescante, molto ben bilanciata e con un amaro persistente ma delicato, lungo e secco finale.

FISSA



THE GARDEN STOUT Stout

5,7% vol.

SCURA

12*33 CI lattina

A base di avena, lattosio ed un luppolo sperimentale sloveno. Di medio corpo, al palato è ricca, e moderatamente dolce con una saporosità di caffè, cioccolato, caramello fondente, pane tostato, vaniglia, un morbido fruttato ed un tocco liquoroso di bourbon.







VETRA (Caronno Pertusella, Varese)

Vetra nasce da un gruppo di amici provenienti da esperienze molto diverse, ma con un obiettivo in comune: rendere la birra buona e accessibile a tutti.

I fondatori hanno unito alla genialità del mastro birraio Stefano Simonelli, gli skill di Andrea Paci in ambito mixology e gestione locali

e il talento in ambito marketing, comunicazione e branding di Gabriele Cucinella, Stefano Maggi e Ottavio Nava. Sono stati scelti cinque stili diversi, che compongono la "headline" di Vetra: Pils, Pale, IPA, Saison e Black. Alle birre che compongono la headline di base si aggiungono birre speciali, che nascono da ispirazioni e idee di ricetta specifiche.

Le ispirazioni non si limitano agli stili, ma si estendono fino alla mixology: Andrea Paci, con la sua esperienza in ambito bartending, non mancherà di esplorare frontiere della mixology applicata alla birra. Dal nome "Vetra", alla tagline "Birra di strada", all'identità visiva, il branding si ispira alla cultura di strada, o meglio alla "controcultura", basata sulla convinzione che un buon prodotto possa essere per molti, non per forza per pochi.

DISPONIBILE DA DICEMBRE FINO AD ESAURIMENTO



LORDZ Double IPA

8.1% vol.



CHIARA

12*33 Cl lattina / fusto Polykeg 24 lt

Un bombing di luppolicolora una bevuta potente ma instancabile. Fruttata, facile da bere, adatta per la stagione fredda. Luppolo: Mosaik, Citra e Centennial.

Birra ad alta fermentazione.





VETRA IPA

6.6% vol.

AMBRATA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Dominata da aromi luppolati.
Utilizza in prevalenza un luppolo
australiano, Enigma, eccezionale:
ha sentori di polpa d'arancia e note
esotiche. Un viaggio tra vecchio e
nuovo mondo, tra malti caramellati
e amaro deciso.

Pronti a salpare!





BOCK Bock

6,3% vol.

AMBRATA



Partenza da Einbeck, tappa ad Anversa, poi deviazione per Lubiana. Lo stile classico tedesco si reinventa in un viaggio verso l'Italia. Malto: Pils, Monaco e Special B. Luppolo: Styrian Golding e Tettnang Tettnanger.



VETRA PALE

American Pale Ale Gluten Free



5,4% vol.

CHIARA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Molto beverina, impreziosita da schiuma color panna di media persistenza. Al naso colpisce per i sentori erbacei e floreali, in bocca il corpo medio e la vivace carbonazione regalano piacevoli sensazioni.



VETRA PILS Pils

4,9% vol.

CHIARA



12*33 Cl / fusto Polykeg 24 It Baionetta

Sentori di crosta di pane, miele e cereali introducono ad una bevuta pulita, dal finale secco e un bel taglio amaro. Un taglio erbaceo si accomoda su un treno di malto che parte dalla Germania e arriva nel centro esatto del tuo bicchiere.





TRIPEL SIX Tripel

7,7% vol.

CHIARA



Una Belgian ale di malto chiaro con note di pesca e scorza di agrumi canditi. Ad alta fermentazione con lievito belga d'abbazia.

DISPONIBILE DA MAGGIO A SETTEMBRE



LOOP Session Ipa

3,5% vol.

CHIARA

12*33 Cl lattina / Fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Una jam di luppoli da Nuova Zelanda, Slovenia e Germania. L'esplosione di profumi di una IPA su una base fresca e leggera. Da bere senza pensieri, sorso dopo sorso, in loop. Luppoli: Nelson Sauvin, Styrian Golding e H. Blanc







ECB ETERNAL CITY BREWING (Roma)

Eternal City brewing è il birrificio romano che dal 2013 produce birra con metodo artigianale e tradizionale, fatta solo con ingredienti di prima scelta e ove possibile legati al territorio e sempre attenta al mantenimento di uno standard qualitativo elevato e costante.

Più di 10 tipologie di birra prodotte, ad alta e bassa fermentazione, alcune rigorosamente in stile e altre frutto di sperimentazione e studio, sono il vanto di ECB, che lavora ogni giorno con passione e determinazione.

Il progetto ECB nasce per creare un birrificio che sia espressione dell'identità romana, dalle grafiche, ai nomi scelti per le birre.

Il Birrificio si trova a Roma, all'interno del Grande Raccordo Anulare in Via del Ponte Pisano 84 ed ha al suo interno una Tap Room che affianca l'area di produzione, dove è possibile degustare le birre prodotte in abbinamento ad una gastronomia dedicata.

FISSA



BULLAEnglish Pale Ale

4% vol.

CHIARA



Come le birre Pale Ale originarie della Gran Bretagna, la Bulla ha il colore chiaro tipico della sua categoria, derivante dall'utilizzo di malti "chiari".

Il gusto di malto deciso e l'aroma floreale ne connotano l'appartenenza allo stile originario inglese.



URBE APA

5% vol.

CHIARA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Mediamente corposa, schiuma bianca e ben compatta. I suoi aromi di frutta tropicale la rendono rinfrescante e dissetante lasciando al palato un amaro ben deciso. Una birra per le grandi serate beone... 3° Classificata Birra Dell'anno 2016 Cat. 8

ONE SHOT

MANDRAKATA Weisse

5,5% vol.

CHIARA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Al naso i classici sentori dello stile: banana e chiodi di garofano. In bocca predomina il frumento e un importante parte maltata accompagnata sempre dai sentori di banana e un pizzico di pesca e cocco dato dall'utilizzo del luppolo Sorachi Ace.







ONE SHOT

DEAGolden Ale

4,5% vol.

CHIARA



È una birra in apparenza "semplice" ma i sentori floreali e un poco fruttati denotano un carattere speciale e brillante. Dissetante per natura, non aspetta altro che di essere bevuta. 1° Classificata Birra Dell'anno 2017 – Cat. 2



DISPONIBILE DA APRILE

XXI QUATTRO

Blanche

5% vol.

CHIARA



Blanche dal caratteristico colore giallo paglierino con schiuma bianca e compatta, al naso ci porta nelle macchie mediterranee per via dell'intenso sentore di rosmarino. Al palato il balsamico del rosmarino e il citrico del limone che la rendono una birra fresca e dissetante.



ONE SHOT

ARVALIAHoppy Belgian Ale

5.5% vol.

CHIARA

12*33 CI / fusto Polykeg 24 It Baionetta

Affine alle belgian ALE, l'Arvalia ha un colore giallo acceso e schiuma bianca e compatta.
Con sentori speziati e di frutta bianca, aromi erbacei e agrumati, connotata da un ingresso al palato dolce, riequilibrato nel finale da una leggera nota amara.

FISSA



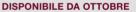
LUPA India Pale Ale

6,2% vol.

CHIARA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Luppoli americani, inglesi e neozelandesi. Ad alta fermentazione. Profumi e aromi agrumati, resinosi e di frutta esotica, note maltate tipiche del suo stile. Una birra beverina che lascia nel finale un amaro piacevole e dissetante.



MORA Oatmeal Stout

6% vol.

SCURA

12*33 Cl / fusto Polykeg 24 lt Baionetta

Birra ispirata alle oatmeal stout inglesi. Mediamente corposa e beverina con profumi e aromi di caffè, liquirizia, cioccolato e avena.

Una birra facile da bere, e perché no, anche a colazione!



30 SACCHI Double IPA

7,8% vol.

CHIARA

12*33 CI / fusto Polykeg 24 It Baionetta

Ad alta fermentazione, ben strutturata, maltata ma non invasiva. Sentori agrumati, resinosi, di frutta esotica e caramello, rendono questa birra piacevolmente amara e dissetante.







FISSA

TRE SCROCCHI Triple

8,3% vol.

CHIARA

12*33 CI / fusto Polykeg 24 It

Sia al naso che in bocca si avvertono sentori di miele, fiori di campo, coriandolo e un pizzico di eucalipto, il tutto accompagnato da decise note di frutta bianca sotto spirito. Schiuma bianca e ben compatta.



ONE SHOT

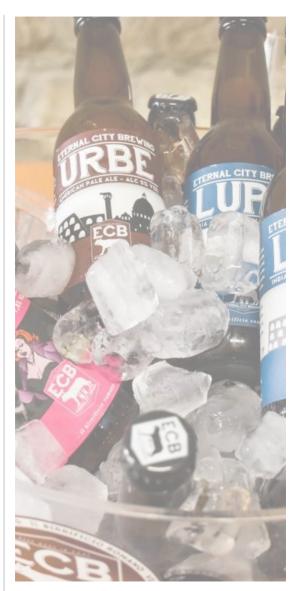
A OVEST DI ROMA West Coast IPA

7% vol.

RAMATA

12*33 CI / fusto Polykeg 24 It

I luppoli californiani e il colore ramato carico ci portano nella costa occidentale degli USA, dove l'amaro e l'agrumato presenti al palato assieme ai sentori di frutta esotica la fanno da padrone. Una IPA in pieno stile West Coast.







SCHLOSSBRAUEREI AU-HALLERTAU (Baviera, Germania)



La Birreria del Castello Au Hallertau rispetta le tradizioni nel produrre birra come un tempo. Per più di 400 anni la birreria si è presa la cura di fornire le locali e tradizionali birre nella regione ed anche al di fuori dei confini. Il primo mastro birraio documentato fu il mastro birraio Reale di Corte, che si chiamava "Schweiger" nel 1590.

A quel tempo il nobile Barone von Thurn era il Lord del Castello. Fu il quarto nobile Lord fino al 990 che governò in Au Hallertau. Dal 1846 la famiglia nobile dei Baroni Back von Peccoz ha regnato e risiede nel magnifico "Castello sull'acqua" ad Au nell'Hallertau. Le birre non sono nè filtrate ne pastorizzate.



AUER HELLES Helles

4.8% vol.

CHIARA

20*50 CI

Leggermente frizzante, rinfrescante con un aroma dolce e leggermente luppolato, classica, caratteristica, con materie prime di prima scelta come il luppolo aromatico dell'Hallertau ed il selezionato malto Bavarese, prodotta secondo la tradizione Bavarese.



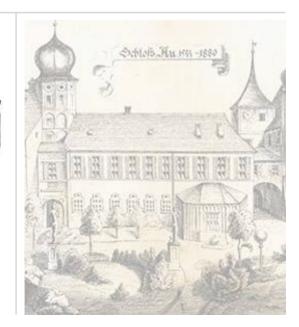
AUER PILSNER

4,9% vol.

CHIARA

20*50 CI / fusto Polykeg 24 It

Una Pils con un gusto superiore.
Con il selezionato luppolo aromatico
dell'Hallertau e con il miglior malto
Pilsner. Un luppolo di classe superiore
e sentori floreali. Profumi: luppolo,
erbaceo, floreale. Sapori: luppolo
da aroma Hallertau, floreale,
erbaceo.







HOLLEDAUER WEISS Weizen

5.3% vol.

CHIARA



Birra fresca, facile da bere. Leggermente frizzante, rinfrescante con un gusto aromatico fruttato. Viene prodotta con materie prime selezionate come il luppolo aromatico dell'Hallertau, malto Bavarese e frumento, nel rispetto della tradizione birraria Bavarese.



AUER KELLERBIER

Keller

4,9% vol.

CHIARA

20*50 CI / fusto Polykeg 24 It

Birra non filtrata 100%, colore biondo opalescente, profuma leggermente di malto, di luppolo sia erbaceo che floreale. Al palato note di malto e luppolo da aroma.







ECCO PILSNER Pils

4,9% vol.

CHIARA

24*33 CI

Una Pils con un gusto superiore. Con il selezionato luppolo aromatico dell'Hallertau e con il miglior malto Pilsner. Un luppolo di classe superiore e sentori floreali. Profumi: luppolo, erbaceo, floreale. Sapori: luppolo da aroma Hallertau, floreale, erbaceo.







LA BUTTIGA (Montale, Piacenza)

La Buttiga nasce nel 2008 come primo microbirrificio della città di Piacenza. Un progetto che prende corpo in una stupenda corte del XV secolo, fra le mura di una vecchia stalla.

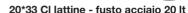
Nel 2011, la nuova ed attuale gestione, ha dato inizio alla svolta, portando con se nuove forze ed una ferma volontà di affermarsi a livello nazionale. Il cambio impianto produttivo del 2013, la continua sperimentazione, l'attenzione al prodotto e la costante voglia di crescere, hanno accompagnato La Buttiga sino ad oggi. Questo percorso, segnato anche dall'apertura del primo PUB di proprietà, "La Buttiga Beer Room" di Milano e dallo sviluppo del progetto "Barrel Aged" partito nel 2014, portò il birrificio, già ad inizio 2017, ad avere un parco birre che conta oltre 20 ricette, fra linea classica e birre speciali.



RYE 3 American IPA

6.2% vol.

DORATA



Schiuma bianca e persistente.

I luppoli della Yakima Valley, donano un primo impatto agrumato ed erbaceo lasciando poi spazio a sentori fruttati e floreali. In bocca, l'apertura dolce, cede ad una secchezza finale ed a un lungo e rinfrescante amaro.



FURIES TRIP Triple

9,2% vol.

DORATA

Fusto acciaio 20 It

Al naso note fruttate, un bel floreale e qualche nota di caramello. Al palato l'ingresso è dolce, pieno e rotondo, di frutta candita e biscotto che danzano sul corpo pieno. Il finale svela tutto il suo carattere indomito: secca, decisa con un lieve ma percepibile amaro, a chiudere la bevuta.



SOGNO D'ORO

American Pale Ale

6,8% vol.

DORATA

Fusto acciaio 20 It

Sapore morbido e complesso ottenuto dalla combinazione dei malti con i cinque luppoli: nobili inglesi, dal gusto fresco ed erbaceo ed americani, dal ricco sapore agrumato di pompelmo e mandarino.

La schiuma fitta e persistente si perde fra gli intensi profumi di questa birra.

DISPONIBILE DA GIUGNO A OTTOBRE

TORRE #B

ALWAYS STANDING Blanche

4,2% vol.

CHIARA

Fusto acciaio 20 It

Birra bianca resa unica grazie alla morbidezza ed ai profumi di petali di rosa. Alla punta di coriandolo e ai sentori di agrumi (arancia dolce e lime), si aggiungono note balsamiche e fruttate ed un freschissimo finale secco.



MIA ZIA Session IPA

3.8% vol.

CHIARA



20*33 Cl lattina - fusto acciaio 20 lt

DISPONIBILE DA MAGGIO A SETTEMBRE

Il corpo esile accompagna un naso ricco di note agrumate e frutti tropicali, ananas e mango su tutti. Il finale risulta fresco e dal lungo amaro, caratteristica propria di Mia Zia.



Burtiga 1020

ACA TORO Pale Ale

4.2% vol.

CHIARA

20*33 Cl lattina

Birra chiara delicata con una luppolatura intensa tendente all'erbaceo con leggere note fruttate sul tropicale.

Prodotta in collaborazione con il birrificio Brewberry per il gruppo ska-punk italiano "Punkreas".



PSYCHO IPA Double IPA

7.1 % vol.

AMBRATA



20*33 Cl lattina - fusto acciaio 20 lt

Estremamente luppolata. Al naso bouquet intenso ed intrigante di fiori tropicali, agrumi e frutto della passione. I 99,8 IBU, ricchi di luppoli americani ed oceanici, ben bilanciati dai malti caramellati, invadono piacevolmente la bocca, lasciando una freschezza ed una secchezza finale.





BIRRIFICIO DEI CASTELLI



BIRRIFICIO DEI CASTELLI (Arcevia, Ancona)

Il progetto è nato nel 2012 da Giovanni e Roberto dopo un decennio di homebrewing e esperienze formativi in Italia e all'estero.

Birrificio dei Castelli è come un laboratorio in continua evoluzione che ha come objettivo.

in continua evoluzione che ha come obiettivo la ricerca di un prodotto realizzato nel rispetto della tradizione brassicola, senza alcun processo di filtrazione e pastorizzazione.

Accurata scelta delle materie prime, lunghi tempi di produzione e maturazione, cura del dettaglio e pazienza.

Pluripremiati in diversi concorsi, sia in Italia che all'estero.

DISPONIBILE DA APRILE A OTTOBRE



SUAVE Blanche

5.3% vol.

CHIARA

Fusto Polykeg 24 It

Con malto d'orzo e frumento, schiuma abbondante e persistente. Il mix dei malti, delle spezie e il lievito utilizzato fanno emergere sentori fruttati e speziati. In bocca la lieve acidità e la vivace frizzantezza la rendono dissetante e piacevole da bere.



ULTIMATUMTripel

8% vol.

CHIARA

Fusto Polykeg 24 It

Giallo brillante, schiuma fine e persistente. Emergono profumi di frutta matura con delicate note speziate. In bocca le note dolci del malto sono accompagnate da una gradevole luppolatura che la rende inaspettatamente fresca e beverina nonostante la gradazione alcolica.







SOSIA DDH Session IPA

4,5% vol.

CHIARA

18*33 CI lattina - Fusto Polykeg 24 It

Color giallo brillante, schiuma abbondante e cremosa. Il bouquet di luppoli americani sprigiona intensi profumi di frutta esotica con richiami a note di litchi e passion fruit.

Le sensazioni fruttate si ritrovano in bocca dove il corpo snello e una vivace bollicina rendono la bevuta scorrevole e rinfrescante.



CALIX NIGER Chocolate Stout

6,7% vol.

SCURA

Fusto Polykeg 24 It

In bocca un'intensa esperienza aromatica sprigionata dall'unione di cacao, luppolo neozelandese e malti torrefatti. Una forte nota di cacao, ingentilita da un accenno di mora, avvolge il palato.







BIRRIFICIO DEI CASTELLI

rhs.



EXTREMA RATIO Double IPA

7,4% vol.

CHIARA



18*33 Cl lattina - Fusto Polykeg 24 lt

La luppolatura a freddo sprigiona al naso sentori fruttati ed erbacei. Birra di grande personalità; al palato il deciso amaro viene bilanciato dal carattere maltato che, unito all'estrema luppolatura, nasconde la gradazione alcolica e lascia un finale piacevolmente secco e amaro.



BIRA.

CARPE DIEM



Gluten Free IPA

5,7% vol.

CHIARA

18*33 CI lattina

Color giallo brillante, schiuma fine e compatta.

Al naso sono percepibili sentori agrumati di pompelmo con note balsamiche e resinose. Al palato il gusto fruttato apre ad un finale secco e piacevolmente amaro.

BREVIS FUROR DDH IPA

6,3% vol.

AMBRATA



18*33 Cl lattina - Fusto Polykeg 24 lt

Al naso emergono intensi aromi di frutta esotica, con chiari richiami al passion fruit, papaya e pesca. Fresca e asciutta al palato dove già al primo sorso spiccano le forti note fruttate dei luppoli che lasciano spazio ad un finale equilibrato e piacevolmente amaro.







GIESINGER BRÄU (Monaco, Germania)

Giesinger Bräu è un giovane birrificio nel cuore di Monaco, gestito e supportato da amanti della cultura bavarese della birra. Il birrificio fondato da Steffen Marx nel 2006 presenta birre tipiche di Monaco e altre specialità che utilizzano stili tradizionali con fermentazione a vasche aperte.

Giesinger Bräu produce solo prodotti freschi, non filtrati e birre non trattate.

Queste contengono ancora lievito e torbidità naturale, che dona lo speciale gusto pieno.

Come unico birrificio a Monaco Giesinger Bräu utilizza vasche aperte di fermentazione.

La Giesinger Biermanufaktur si considera un Birrificio locale e regionale basato sulle tradizioni della birra di Monaco, quindi ci ne sono principalmente tradizionali.

Giesinger Bräu è un birrificio "da toccare con mano" perché il birrificio è accessibile anche agli ospiti e alle parti interessate.

Si svolgono regolarmente visite ed eventi in per tutti gli appassionati.





GIESINGER MUNIQUE

Heller Bock

6.8% vol.

CHIARA

Fusto acciaio 15 lt

Si ispira alla tradizione delle Bock chiare Maibock, con una luppolatura più importante che all'inizio la rende maltata e corposa. Fresca e dal retrogusto finemente speziato. Nata in collaborazione con il famoso produttore di luppoli Hopsteiner.



GIESINGER ERHELLUNG

Helles

5.3% vol.

CHIARA



Fusto acciaio 30 It

Brilla di un giallo dorato, schiuma bianca, compatta, e persistente. Non filtrata e non trattata termicamente. Profumi di fiori, cereali e crosta di pane. Al palato mix di cereali, con finale lievemente amaro. Luppolata con Hallertauer Tradition, Mittelfruh e Saphir.





ONE SHOT

GIESINGER PUNK IPA

5,7% vol.

CHIARA

24*33 CI

La Punk IPA del birrificio scozzese Brewdog interpretata da Giesinger Bräu. L'interpretazione di questa birra iconica unisce città, giovani birrifici e tutto ciò che rende il "punk" così speciale con un pizzico di anarchia.



STAGIONALE

GIESINGER MÄRZEN Märzen

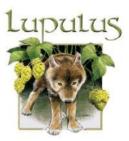
5,7% vol.

AMBRATA

Fusto 30 It

Schiuma cremosa di color beige. Una leggera torbidità naturale. Prevalgono aromi di noce e caramello. Corpo pieno al primo impatto con un moderato retrogusto amaro.







BRASSERIE LUPULUS (Courtil, Belgio)

Questo birrificio si trova all'interno della cinta di una magnifica cascina del XVIII secolo e fa parte del patrimonio delle Ardenne. Un tempo i lupi occupavano quei luoghi tranquilli e si narra che i branchi di lupi provenivano dalla Slovenia, regione dove si trovavano i migliori raccolti di luppolo del mondo.

Vero o no, una nuova birra nacque, la Lupulus. Tra l'altro, il nome latino del luppolo è "Humulus lupulus" che, tradotto alla lettera, significa anche "Piccolo umile lupo".



LUPULUS Blonde

8.5% vol.

CHIARA

24*33 CI / 1*75 CI / Magnum 1500 ml

La scelta di non filtrare né pastorizzare questa birra assicura il mantenimento delle caratteristiche organolettiche.
L'utilizzo di luppolo in quantità abbondanti, dona a quest'oro liquido una freschezza e un "bouquet" incomparabili.

Fusto Lt 20 Acciaio Scivolo



ALLA VISTA

Colore dorato, velato, sormontata da una schiuma bianco avorio delicatamente cremosa.

AL NASO

Aromi intrecciati di agrumi e malti sottilmente luppolati

IN BOCCA

Un rinfrescante aroma aggiustato con una nota speziata di timo.







LUPULUS BRUNE

Belgian Strong Dark Ale

8,5% vol.

SCURA

1*75 Cl / fusto Lt 20 Acciaio Scivolo

Fermentata in bottiglie di ¾ L ed In barili di 20 L. Birra Artigianale delle Ardenne, scura, con dei bei riflessi brillanti. È differente dalle birre scure tradizionali per il suo corpo leggero e le note agrumate nel finale.



LUPULUS HOPERA

Hoppy Pale Ale

6% vol.

CHIARA

24*33 CI / fusto Lt 20 Acciaio Scivolo

Birra biondo-ambrato e leggermente torbida. Al naso da subito rilascia un forte aroma luppolato. In bocca secca con amaro pronunciato ma ben controllato. I mastri birrai hanno utilizzato il dry hopping con un luppolo aromatico che rimane top secret.



LUPULUS BLANCHE

Blanche

4.5% vol.

CHIARA

24*33 CI / fusto Lt 20 Acciaio Scivolo

Birra di color biondo pallido e delicatamente velato sormontato da una schiuma cremosa.

Realizzata con il 50% di malto d'orzo ed il 50% di frumento non maltato insieme a diverse varietà di luppolo aromatiche. Aromi avvolgenti con note di scorza d'arancia amara e spezie.



LUPULUS HIBERNATUS Belgian Strong Ale

9% vol.

SCURA

1*75 CI

Al naso è intensa e complessa con sentori di frutta secca, biscotto, caramello, uvetta, datteri, prugne e fichi secchi. Inbocca si ritrovano anche note di frutta sotto spirito e liquirizia.



LUPULUS JOLLY POUPÈE

Amber Ale

6.6% vol.

ROSSA RAMATA

24*33 CI / fusto Lt 20 Acciaio Scivolo

Prodotta con quattro malti selezionati, che conferiscono un aroma intenso e ricco ed un particolare sapore di zucchero di canna e caramello. Il luppolo Styrian Golding completa con un finale leggermente amaro che arricchisce la bevuta.



GUEUZERIE TILQUIN



GUEUZERIE TILQUIN (Bierghes, Belgio)

Il birrificio Gueuzerie Tilquin è situato a Bierghes (Rebecq) nella valle della Senna, l'unico in tutta la regione della Wallonia. Diretto dal bio-ingegnere Pierre Tilquin, che ha avuto esperienze birraie in diversi birrifici come Huyghe, 3 Fonteinen e Cantillon. Gueuzerie è un birrificio con anni di storia. I lambic ottenuti sono miscelati in bottiglia per dar vita, dopo 6 mesi di rifermentazione, alla Gueuze Tilquin. La Gueuzerie Tilquin produce solo birre utilizzando la fermentazione spontanea la cui fermentazione avviene in botti di rovere o tini di quercia. Tutte le birre sono anche rifermentate sia in bottiglie o in barili.



GUEUZE TILQUIN À L'ANCIENNE

Gueuze

6.4% vol.

CHIARA

12*37,5 CI

Birra prodotta con fermentazione spontanea ed ottenuta dalla miscelazione di Lambic di diverso invecchiamento. I Lambic utilizzati che vengono maturati in botti di rovere provengono dal mosto in precedenza fermentato dalle Brouwery Boon, Lindemans, Girardin e Cantillon.



QUETSCHE TILQUIN À L'ANCIENNE

Gueuze alla prugna

6,4% vol.

AMBRATA

12*37,5 CI / 1*75 CI

Prodotta lasciando fermentare prugne della varietà Prune de Namur o Quetsche véritable d'Alsace in un blend di Lambic di uno e due anni per circa quattro mesi, dopodiché ri-fermenta in bottiglia per almeno altri tre mesi. Il sapore è acidulo ma anche molto fruttato di prugne.

