



WE BEER: il tuo viaggio al centro del gusto

Perché nasce We Beer? Perché crediamo che tu debba essere il vero protagonista della tua esperienza nel mondo della birra.

Ogni stile brassicolo ha un'anima, un racconto e un momento ideale per essere vissuto: dalle note tostate di una Stout invernale alla freschezza agrumata di una Session IPA estiva. Abbiamo affidato alla maestria e all'esperienza del tuo publican il compito di guidarti tra selezioni ricercate e scoperte sorprendenti, scegliendo per te birre che aspettano solo di essere raccontate.

Ma la scoperta passa anche dal rito: una spillatura a regola d'arte è il segreto tecnico per liberare i profumi più autentici e garantire quell'equilibrio perfetto di CO2 che esalta ogni sorso. Non limitarti a bere: impara a riconoscerti in ciò che degusti.

Esplora, sperimenta, scegli.
BE YOUR TASTE.



PROPOSTA BIRRE di
FEBBRAIO



BIRRIFICIO **CLANDESTINO** (Livorno)

Nasciamo come Piccolo Birrificio Clandestino nel 2010, ufficialmente e anagraficamente il primo birrificio artigianale della città di Livorno, grazie alla passione di Pierluigi. La nostra produzione comprende una vasta gamma di birre, ed è caratterizzata da un core range solido ed ormai con alcune referenze conosciute in tutta Italia, e caratterizzata dalla sperimentazione e dalla voglia di creare novità, spesso in collaborazione con birrifici amici italiani e stranieri.



Santa Giulia 6%abv

Stile: Brown ale

Colore: ambrato

La Santa Giulia del Piccolo Birrificio Clandestino è una birra in stile brown ale dal colore rosso brillante e un'abbondante schiuma. Al naso pervengono sentori di miele e di nocciola, in bocca una maltosità ben bilanciata che rende facile la bevuta.



WE BEER TIPS

Che cosa intendiamo per «stile» quando parliamo di birra?

Lo **stile** è la "carta d'identità" di una birra: un insieme di parametri (colore, aroma, sapore, corpo e grado alcolico) che la rendono riconoscibile e la inseriscono in una specifica famiglia. Pensa allo stile come al **genere musicale** della birra: proprio come il rock o il jazz hanno le loro "regole" e strumenti tipici, ogni stile (come *IPA*, *Pils* o *Stout*) nasce da una combinazione unica di ingredienti locali, tradizioni storiche e tecniche del birraio. In breve, è la promessa che il produttore fa al tuo palato su ciò che troverai nel bicchiere.





WE BEER TIPS

Che cosa è il «luppolo» e quali funzione svolge nella produzione della birra?

Il **luppolo** (*Humulus lupulus*) è una pianta rampicante della famiglia delle Cannabaceae di cui si utilizzano i fiori femminili (coni) per la produzione della birra. Nella birra il luppolo svolge tre funzioni chiave: **bilancia la dolcezza** del malto con il suo tipico gusto amaro, **dona un'infinità di sfumature** aromatiche (floreali, erbacee o fruttate) e **funge da conservante naturale**, aiutando anche a stabilizzare la schiuma.