



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 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. 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.



Vetra Ipa 6,6%abv

Stile: american Ipa

Colore: dorato carico

Ambrata nell'aspetto, profuma di frutta matura. Al naso si susseguono mango, pompelmo e una componente resinosa. Il corpo è pieno, ma l'amaro e la secchezza finale la rendono facile e piacevole da bere.

Birrificio QUBEER (Montello, Bergamo)

Qubeer sta per "QQuality BEER" perché questa è la nostra 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". Lavoriamo in ISOBARICO perché abbiamo cura della nostra birra e vogliamo garantirvi di sentire tutta la sua freschezza quando stapperete una nostra bottiglia di birra.



Che Tunada 9,5%abv

Stile: Tripel

Colore: dorato

È una birra dorata, ispirata alle belghe forti dei monasteri, con un bouquet aromatico ampio e un finale secco, non pastorizzata e non microfiltrata.



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.



PROPOSTA BIRRE di

MARZO



Birrificio CLANDESTINO (Livorno)

Nasiamo 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.



Montinera 9%abv

Stile: Imperial russian Stout

Colore: scuro

Storica Russian imperial stout del birrificio. Brassata esattamente in stile, corpo pieno e rotondo, con al naso spiccate note tostate, di tabacco e vaniglia. In bocca ritroviamo tutti questi sentori, ben bilanciati da un finale leggermente amaro da caffè.



DE' 8%abv

Stile: Double Ipa

Colore: dorato carico

Al naso, De' esplode con un'armonia di aromi di agrumi, frutta tropicale e sentori di pino, grazie a una luppolatura generosa che ne definisce il profilo aromatico. Questo equilibrio olfattivo anticipa una bevuta dove l'amarezza tipica delle IPA si fonde con la dolcezza maltata, offrendo un'esperienza gustativa complessa e soddisfacente, con un retrogusto persistente.



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.