



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
APRILE



**BIRRA
DELL'
EREMO**



Il Birrificio rappresenta la visione di Enrico e Geltrude: un'impegno costante per creare birre artigianali di qualità superiore, che unisce passione e talento in ogni goccia. Ogni nostra birra racconta una storia: dalla selezione meticolosa delle materie prime, alla scelta accurata dei lieviti e della fermentazione ideale. Arte e scienza insieme definiscono il nostro stile distintivo. Questo è il segreto di un birrificio che è passato da 3.000 litri all'anno agli oltre 40.000 litri prodotti al mese. In mezzo sperimentazioni, speziature, fermentazioni e gli 8 tipi di birre che sono state il cuore della produzione e ancora oggi restano il marchio di fabbrica.



FUOCO 8,5%abv

Stile: tripel

Colore: chiaro

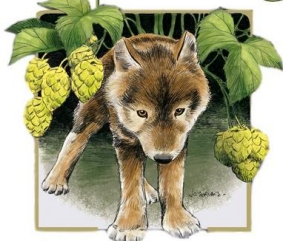
Birra in stile Tripel di colore oro intenso con schiuma fine, persistente di colore bianco. Al naso emergono profumi di crosta di pane, frutta, spezie e lievito. In bocca il malto domina, con morbide ed avvolgenti note caramellate e di miele. La Fuoco è una birra che, nonostante il suo tenore alcolico, ha una facile bevibilità grazie anche al suo retrogusto floreale.



PROPOSTA BIRRE di
APRILE

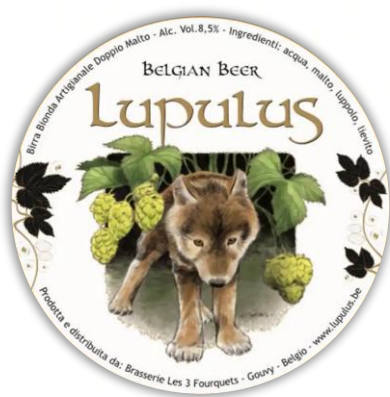


Lupulus



(Gouvy, Belgio)

Brasserie Lupulus è costruito in una magnifica vecchia fattoria del XIX secolo, parte del patrimonio delle Ardenne. Le installazioni si trovano in mezzo ai campi, in una macchia verde, proprio accanto a un corso d'acqua dolce. Anche se i nostri antenati non potevano testimoniare, sappiamo che i lupi popolavano questi paesaggi delle Ardenne nei tempi antichi. Alcuni dicono che questi branchi di lupi uscissero dalla Slovenia, dove si coltiva il miglior luppolo del mondo.



LUPULUS BLONDE 4,5%abv

Stile: triple

Colore: chiaro

Al naso rivela fresche fragranze agrumate (scorza d'arancia seccata di Curaçao), speziate e balsamiche (timo, ginepro e coriandolo), di crosta di pane ed un tocco floreale. Al palato, corposa e ben strutturata e dotata di una buona effervescenza, si denota sin da subito la presenza di toni erbacei derivanti dal luppolo, sostenuti da un maltato morbido e rotondo di cereale dolce.



WE BEER TIPS

I "Merletti di Bruxelles": il segno della qualità!!

Hai mai notato quei **cerchi di schiuma** che rimangono attaccati alle pareti del bicchiere man mano che bevi?

Cosa significa: si chiama Lacing (o merlettatura). È il "certificato di garanzia" di un **bicchiere pulito** alla perfezione (senza residui di grasso o brillantante) e di una birra prodotta con materie prime di alta qualità. Se il vetro resta pulito come se fosse appena uscito dalla lavastoviglie, c'è qualcosa che non va!



PROPOSTA BIRRE di
MAGGIO



TUKA 6,2%abv

Stile: neipa

Colore: ambrato

New England IPA caratterizzata dall' utilizzo del lievito Vermont che le dona un corpo morbido ed aromi fruttati.. Al naso sentori tropicali di ananas e passion fruit con sfumature di cocco, pesca e vaniglia. Al palato è vellutata e setosa con un corpo che nasconde ed equilibra il generoso utilizzo di luppoli.



FIJI 5,5%abv

Stile: ddh pale ale

Colore: ambrato

Dal colore arancio con schiuma bianca, persistente, Fiji è una Double Dry Hopped Pale Ale creata in chiave moderna. Al naso l'aroma è caratterizzato da intense note di frutta esotica, come ananas, mango e passion fruit. Al palato entra morbida con sensazioni fruttate che lasciano pian piano spazio ad un amaro deciso ma mai invadente.



WE BEER TIPS

Il birraio prepara il mosto, ma è il lievito a fare la birra

Il **lievito** è un fungo appartenente alla famiglia dei *Saccharomyces* ed è un instancabile lavoratore che **si nutre** degli **zuccheri** estratti dal malto d'orzo. Mangiando lo zucchero, il lievito **produce** due cose fondamentali: **alcol** ed **anidride carbonica**. Ma non finisce qui!! Durante il suo «banchetto» il lievito rilascia centinaia di **composti aromatici** (esteri e fenoli) che conferiscono alla birra ulteriori caratteristiche gustative ed olfattive.