



## 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.

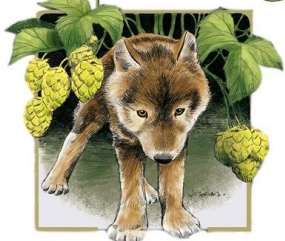
Esplora, sperimenta, scegli.  
BE YOUR TASTE.



PROPOSTA BIRRE di  
**APRILE**



# 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 BLANCHE 4,5%abv

**Stile: blanche**

**Colore: chiaro**

Lupulus Blanche è realizzata con il 50% di malto d'orzo ed il 50% di frumento non maltato insieme a diverse varietà di luppolo aromatiche. Dal colore giallo paglierino gli aromi sono avvolgenti ed intesi, con piacevoli note di scorza d'arancia amara e spezie. Particolare al palato, finale persistente.



PROPOSTA BIRRE di  
**APRILE**



(KULMBACH, Germania)

Il piacere del gusto è un momento individuale che ognuno vive in un modo del tutto suo. L' attimo in cui assapori la tua pietanza preferita, oppure l'istante in cui tagli il traguardo, una serata spensierata in compagnia o passata tranquillamente a casa: ci sono migliaia di questi momenti che vanno vissuti e gustati fino in fondo.

Per noi la via migliore di vivere il gusto, è la genuinità, la schiettezza, in modo naturale e autentico. È secondo questi principi che noi produciamo e gustiamo le nostre specialità Weizen nel pieno rispetto dell'antica legge bavarese sulla purezza della birra.



### **KAPUZINER WEISS 5,4%abv**

**Stile: hefe weiss**

**Colore: chiaro**

Questa Hefeweizen, dal colore dorato opalescente, elargisce un aroma ricco ed amabile, con note fruttate (banana), agrumate (limone ed arancia), accompagnate da fragranze speziate (chiodi di garofano e cannella), di lievito e floreali. Il gusto è molto equilibrato, con dolci sapori di malto, frutta e le immancabili note speziate. Considerata una delle birre più rinfrescanti al mondo chiude con un retrogusto fruttato, speziato e forti richiami di fiori di campagna e miele.



## 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**



(Monaco di Baviera, Germania)

Giesinger Brau è un giovane birrifico nel cuore di Monaco, gestito e supportato da amanti della cultura bavarese della birra. Il birrifico fondato da Steffen Marx nel 2006 presenta birre tipiche di Monaco e altre specialità. Giesinger Brau produce solo prodotti freschi, non filtrati e birre non pastorizzate. Queste contengono ancora lievito e torbidità naturale, che dona lo speciale gusto pieno.

**Think global.  
Drink local.**



**ERHELLUNG 5,3%abv**

**Stile: keller**

**Colore: chiaro opalescente**

Keller luppolata con Hallertauer Tradition, Mittelfruh e Saphir. Versata nel bicchiere si presenta di colore dorato, leggermente velato. I sentori sono ben bilanciati ed armonici tra loro, percepiamo al naso ed al palato piacevoli note di malto, crosta di pane e cereale che pian piano lasciano spazio a delicate note erbacee e floreali. L'assaggio è pulito e fragrante, con lievi sfumature fresche ed amarognole nel finale.



PROPOSTA BIRRE di  
**MAGGIO**



**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.



**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.