



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 **MARZO**



V **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.



LORDZ 8,1%abv

Stile: double Ipa

Colore: dorato carico

Birra dal colore dorato, al naso sentori fruttati (ananas) ed erbacei di luppolo. Al palato è potente ma mai pesante, con sentori di miele, frutta secca e resina.



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.



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



La birreria Krug si trova a Breitenlesau nella Frankischen 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, 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 non è pastorizzata, viene prodotta acquistando le materie prime di primissima qualità e soprattutto rispettando le tempistiche di maturazione e le caratteristiche di ogni stile.



KRUG LAGER 5%abv

Stile: dunkel lager

Colore: ambrato

La Krug Lager di Breitenlesau, in alta Franconia, si presenta con un colore ambrato scuro e forma una schiuma molto cremosa che sprigiona aromi di delizioso malto tostato, pane appena sfornato e un pizzico di cioccolato. Corpo pieno al palato, con aromi di caramello, nocciole tostate e note di frutta dolce per poi concludersi con una leggera acidità e un tocco fruttato. Proprio sul finale, una delicata nota amara completa perfettamente il profilo aromatico



PROPOSTA BIRRE di

MARZO



ETERNAL CITY BREWING

• il birrificio romano •

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, 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.



MORA 6%abv

Stile: oatmeal stout

Colore: scuro

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!



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.