



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



MACELLERIE SOCIALI
birreria da Nemo



**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.



PROPOSTA BIRRE di
APRILE



MACELLERIE SOCIALI
birreria da Nemo



**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.



TUKA 6,2%abv

Stile: New England Ipa

Colore: chiaro

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.



WE BEER TIPS

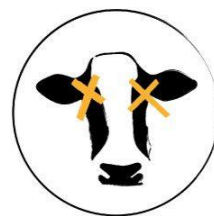
I "Merletti di Bruxelles": il segno della qualità!!

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



MACELLERIE SOCIALI
birreria da Nemo

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.



HOP ISLAND 4,9%abv

Stile: Session Neipa

Colore: chiaro

Esplosione di luppoli americani a conferire profumi intensi e fruttati che accompagnano una bevuta facile ma dal buon corpo nonostante la gradazione, con un amaro finale che ti sorprende, più marcato rispetto a birre dello stesso stile.

Prepariamoci all'estate!!



PROPOSTA BIRRE di
APRILE



MACELLERIE SOCIALI
birreria da Nemo



QUBEER

THE QUALITY BEER COMPANY

(Montello, Bergamo)

Qubeer sta per "QUality 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.



SPACE INVADERS 7,5%abv

Stile: double ipa

Colore: chiaro

La Space Invaders Double IPA è una birra chiara prodotta con malti pale e pils, con un'abbondante luppolatura in perfetto stile americano, resa ancor più intensa dall'uso di luppoli Cryo. L'utilizzo di zucchero liquido ne aumenta il tenore alcolico mantenendo la bevuta facile. Presenta un finale amaro tipico dello stile, offrendo un'esperienza saporita e appagante.



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.