



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.



FIJI 5,5%abv

Stile: DDH Pale ale

Colore: ambrato

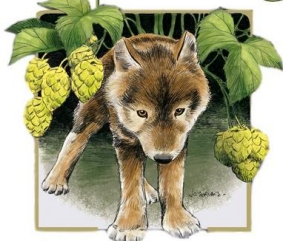
Dal colore arancio con schiuma bianca, persistente, Fiji è una Double Dry Hopped Pale Ale creata in chiave moderna. Al naso l'aroma è caratterizzato da intense note di frutta esotica, come ananas, mango e passion fruit. Al palato entra morbida con sensazioni fruttate che lasciano pian piano spazio ad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



PROPOSTA BIRRE di
APRILE



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.



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



(Desio, MB)

Il Birrificio RuRale è una realtà artigianale nata nel 2009. Al Birrificio RuRale si producono birre non pastorizzate, non filtrate e senza aggiunta di alcun conservante. Il loro è un vero prodotto naturale, artigianale non solo nel processo di produzione ma anche nell'estrema cura della scelta degli ingredienti. Tutta questa passione porta nelle birre quei sapori e profumi oggi non percepibili nelle birre commerciali, e il loro successo è la garanzia della loro alta qualità.



TERMINATOR 8%abv

Stile: doppel bock

Colore: ambrato

E' la nostra interpretazione dello stile tedesco Doppelbock, si caratterizza per una complessa struttura maltata che spazia dalle fragranti note di crosta di pane, per passare attraverso aromi di uva sultanina e frutta secca, per finire con un lieve accenno di cioccolato amaro. Una complessità tutta da bere a dispetto della gradazione alcolica



PROPOSTA BIRRE di
MAGGIO



Krug-Bräu
Privatbrauerei seit 1834

(Breitenlesau-Franconia-Germania)

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, viene prodotta acquistando le materie prime di primissima qualità e soprattutto rispettando le tempistiche di maturazione e le caratteristiche di ogni stile. Naturalmente tutte le birre non sono pastorizzate.



Krug Urstoff 5,4%abv

Stile: keller

Colore: chiaro

Kellerbier non filtrata e non pastorizzata che si distingue per il suo gusto pieno, corposo e piacevolmente speziato.

Con i suoi circa 5,4% di alcol, la Urstoff è una birra autentica e decisa, che conserva tutte le caratteristiche naturali del lievito, regalando un'esperienza rustica e genuina tipica delle cantine franconi.



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.