



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



(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
APRILE



QUBEER

THE QUALITY BEER COMPANY

(Montello, Bergamo)

Qubeer sta per "QQuality 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

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.



SETA 5%abv

Stile: blanche

Colore: chiaro

Birra in stile Blanche. La speziatura con coriandolo e buccia d'arancia amara la rende ottima come aperitivo fresco e dissetante. Accompagna bene salumi e formaggi freschi, piatti a base di pesce, dolci o frutta.



PROPOSTA BIRRE di
MAGGIO



(Piacenza, PC)

La Buttiga nasce nel 2008 come primo microbirrificio della città di Piacenza. Un progetto che prende corpo in una stupenda corte del XV secolo, fra le mura di una vecchia stalla. Nel 2011, la nuova ed attuale gestione, ha dato inizio alla svolta, portando con se nuove forze ed una ferma volontà di affermarsi a livello nazionale. Il cambio impianto produttivo del 2022, la continua sperimentazione, l'attenzione al prodotto e la costante voglia di crescere, hanno accompagnato La Buttiga sino ad oggi.



BORGATA 4,2%abv

Stile: bitter

Colore: ambrata

Interessante equilibrio tra dolce e amaro. Borgata è intensa nelle sue note di malto, ma ancor più in quelle dei luppoli nobili utilizzati.

Questa birra, caratterizzata dal corpo pieno e da gradevoli note di caramello, viene bilanciata da toni freschi ed erbacei, rimanendo così estremamente bevibile.



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.