



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



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



BIRRIFICIO DEI
CASTELLI

(Arcevia - Ancona)

Siamo Giovanni e Roberto, appassionati e soprattutto grandi bevitori di birra! Il progetto è nato nel 2012 dopo un decennio di homebrewing e continue esperienze formativi in Italia e all'estero. Vediamo il Birrificio dei Castelli come un laboratorio in continua evoluzione che ha come obiettivo la ricerca di un prodotto realizzato nel rispetto della tradizione brassicola, senza alcun processo di filtrazione e pastorizzazione. Pluripremiati in diversi concorsi, sia in Italia che all'estero, siamo rimasti fedeli alla nostra strada di birrai "innamorati" della birra, non delle mode.



BRITANNIA 4,1%abv

Stile: bitter ale

Colore: ambrato

Birra in stile Best Bitter dal colore ambrato intenso con riflessi ramati e una fine schiuma bianca. Al naso emergono sentori erbacei e fruttati, accompagnati da leggere note di caramello e nocciola. In bocca il mix di luppolo e lievito inglesi dona aromi fruttati che vengono accompagnati dalle note di caramello conferito dal malto.



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.