



**Ave
Birra**
BIRRERIA · ARTIGIANALE



rhs
■ HUB
Food & Beverage

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.

WE BEER E' UNA PROPOSTA DI RHS HUB FOOD&BEVERAGE



PROPOSTA BIRRE di
APRILE



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.



PROPOSTA BIRRE di
APRILE



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.



VETRA PALE 5,4%abv

Stile: american pale ale

Colore: chiaro

Pale racchiude in sé la finezza del luppolo d'oltreoceano e la sensualità di profumi esotici. E' realizzata con malto Pils e luppoli Chinook e Citra, tre ingredienti classici in una brillante ricetta. Si tratta di una birra ad alta fermentazione e gluten free che si presenta alla vista di un colore giallo intenso.



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.



TUKA 6,2%abv

Stile: neipa

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.



PROPOSTA BIRRE di
APRILE



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.



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



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!!



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



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.



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 **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
MAGGIO



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.



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.



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

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.