

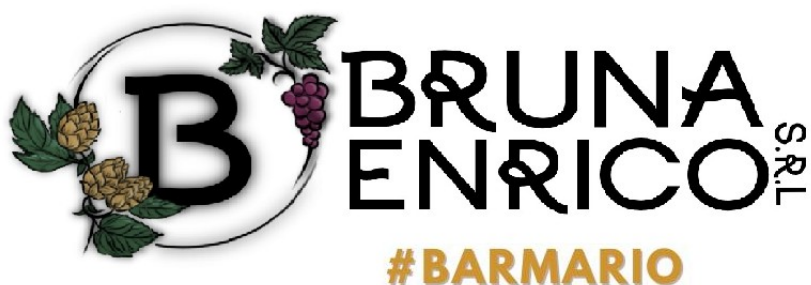
BIRRE ARTIGIANALI



Italia – Liguria
Germania – Franconia
Irlanda – Dublino
Repubblica Ceca – Boemia



Abbiamo selezionati prodotti a km zero assieme a tre piccoli birrifici dei tre più importanti e tradizionali paesi birrari al mondo. Vi offriamo quindi birre craft liguri, tedesche, irlandesi e ceche.



CRAFT CZECH BIER



MOTHER IN LAW INDIA PALE LAGER | 4,7% ABV

Combina due stili di birra: lager e IPA. Una birra chiara dove il luppolo ceco viene utilizzato in infusione e quello americano in dry hopping. Questa birra non filtrata, incredibilmente beverina, ha un bel colore oro-rame, una schiuma ricca e un sapore inconfondibile di luppoli americani. Si chiama TCHYNĚ (che significa suocera). EBC 23 IBU 34



ANTONÍN LIGHT LAGER | 4,0 % ABV

Abbiamo cercato di ottenere il massimo della pienezza del malto e dell'amarezza del luppolo. È così che è stata creata Antonín. una birra prodotta nell'originale modo ceco "da tre mosti" con un lungo processo di fermentazione stile lager EBC 11 IBU 29



STOUT IRISH STOUT | 4,7 % ABV

Una sofisticata combinazione di sei tipi di malto crea questa Birra scura di tipo irlandese, ricca di armonia e contrasto. Il delicato e intenso aroma di noci, cioccolato e caramello contemporaneamente si unisce e contraddice il gusto aspro del malto tostato e secco e dell'avena. Il perfetto effetto estetico è rifinito con schiuma morbida e densa. EBC +80 IBU 36



PREMIUM PREMIUM LAGER | 5,0 % ABV

Il fiore all'occhiello del birrificio di Náchod, apprezzato in più di 30 paesi. Un capolavoro di birra artigianale basato sulla selezione delle migliori materie prime e acqua. Il sapiente utilizzo dei malti Pilsen e l'uso di luppolo ŽATEC HALF EARLY RIPPENING REDDISH danno luogo a un'esperienza sensuale mai dimenticabile. EBC 13 IBU 24





Birra Rivêa, ligure artigianale, nasce dalla collaborazione tra alcuni imprenditori distributori di bevande del ponente ligure e due microbirrifici della val Bormida.

L'idea è quella di creare un prodotto Ligure originale per dar vita ad una gamma di birre che possano essere consumate in ogni occasione della giornata. In collaborazione con il birrificio BrokenBridge, nascono A Biondella, una bionda saison rinfrescante ed agrumata e A Russa, una bitter Ale ambrata che ricorda l'English old Style.

Grazie invece alle ricette del Mastro Birraio di Carcare, Gaetano La Paglia, prendono vita A Nescia, una bionda non filtrata e non pastorizzata per chi è alla ricerca di un prodotto autentico e A Foresta che è una A/I Pa, un giusto connubio tra le classiche IPA anglosassoni e le moderne APA americane.

Disponibile alla spina e in bottiglia da 0,33



A Biondella 5,2% Vol 33cl

Bionda Saison dal profumo caratteristico di agrumi e dal gusto inconfondibile per un prodotto estivo che però si fa apprezzare in ogni stagione. Da abbinare piacevolmente con fritti di pesce e perché no, con la panissa frita e la farinata

A Russa 5,0% Vol 33 cl

Ambrata stile Bitter Ale, dal retrogusto piacevolmente amaro può essere abbinata ad un zemin e alla buridda

A Nescia 5,1% Vol 33 cl

Bionda cruda e non filtrata. Leggermente e naturalmente velata questa birra leggera si innamora dei primi al pesto e delle paste ripiene liguri

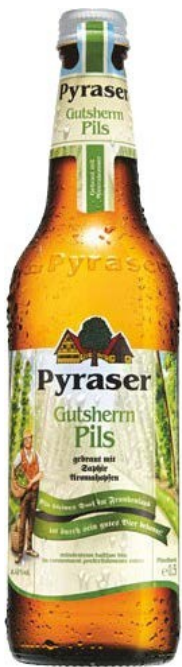
A Foresta 6,0 % Vol 33 cl

Una Ipa che strizza l'occhio alle Apa. Piacevolmente amara ma anche piacevolmente fruttata, è irrinunciabile con il brandacujun e con il pesce crudo



Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione delle birre con questo marchio sono prodotti direttamente in questa fattoria ancora così tradizionale ma allo stesso tempo così tecnologicamente avanzata.





Pyraser Gutsherrn Pils 5,1%

Grazie al luppolo dello Spalt, profumato e aromatico, questa birra elegante e chiara, ha un aroma e un sapore gradevolmente amaro. Fine ed elegante, ha un equilibrio unico.

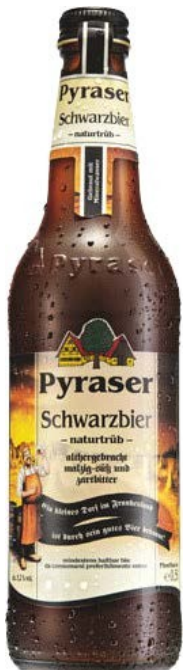
EBC 6 IBU 30



Pyraser Landbier Export 5,4%

È una chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. "Landbier" significa "birra del territorio locale" e autenticamente legata a quel territorio. È sinonimo di Export, una birra maltata e rotonda.

EBC 10 IBU 20



Pyraser Scura (Schwarzbier) 5,2%

Scura come la notte, è prodotta secondo l'antica ricetta bavarese di Monaco con Luppolo selezionato e malto tostato, che le conferiscono un dolce aroma e un sapore unico, rotondo e aromatico.

EBC 65 IBU 20



Pyraser 6 Cereali 4,6%

È una specialità non filtrata, fatta con 6 tipi di cereali, accuratamente selezionati, ognuno con una sua propria caratteristica: la Spelta, conferisce alla birra il tipico aroma fruttato e una bella schiuma; l'Orzo, contiene l'amido che si trasforma in glucosio; il Frumento, contiene l'aminoacido che aiuta la fermentazione rendendola rapida; la Segale dona alla birra il tipico colore oro brillante e contiene minerali preziosi e lo iodio tanto importante per la nostra salute; il Farro, dà alla birra il suo gusto rotondo e pieno.

EBC 10 IBU 20



Pyraser Dunkles (rossa) 5,5%

Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico moderatamente maltato, arrostito, con sentori di caramello.

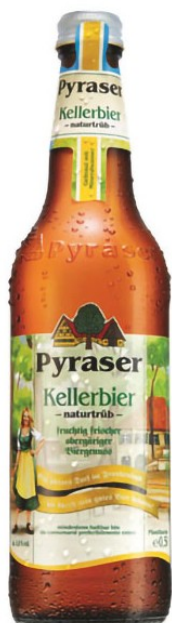
EBC 42 IBU 20



Pyraser Rotbier 4,6%

La RotBier è espressione dell'arte birraria della Franconia, dove ha una lunga tradizione. Il malto viennese moderatamente essiccato, ottenuto con l'orzo di Pyras, le conferisce colore e carattere. Birra a fermentazione bassa, di stile vienna e dal colore rosso ramato è una birra di carattere, non troppo alcolica, fresca, finemente luppolata e con un marcato sentore di malto torrefatto

EBC 24 IBU 22



Pyraser Kellerbier 4,8%

Naturale non filtrata, è denominata in Baviera "Kellerbier" ossia "Birra di Cantina", la birra cruda per eccellenza. Ricca di profumi e sapori autentici, è piena di fragranza e leggermente frizzante perché contiene poca anidride carbonica.

EBC 20 IBU 18



Pyraser Radler 2,7%

È una bevanda dissetante a base di Pyraser Landbier e gassosa, a ridotto contenuto calorico. È rinfrescante, non troppo dolce, al gusto di limone. La schiuma è fruttata, con sentore di agrumi. Ideale per chi desidera sapori freschi o non ama il classico retrogusto leggermente amaro della birra.

EBC 5 IBU 10

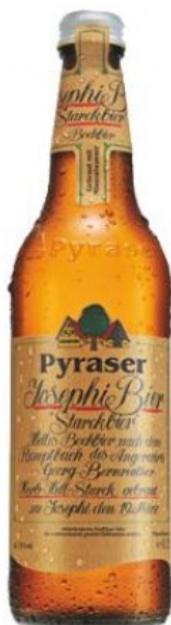
BIRRE STAGIONALI



Pyraser Hopfenflücker Pils 5,1% Luppolo Fresco (da metà settembre a fine ottobre)

Birra ottenuta con il luppolo profumato raccolto a mano nel piccolo giardino a fianco della birreria che si produce a fine agosto per festeggiare il cosiddetto "Niederfall" ("la fine della raccolta del luppolo").

EBC 7 IBU 30



Pyraser Josephi 7,5% (marzo – aprile)

Birra corposa e robusta, è prodotta secondo una vecchia ricetta con una porzione extra di luppolo aromatico. Stile: doppelbock (doppio malto) Aroma: moderatamente di malto, arrostito, di caramello e frutta, con note vegetali, lievemente luppolato Colore: chiaro, giallo molto chiaro e brillante Sapore: gusto pieno ed esotico, piacevole retrogusto amaro di luppolo

EBC 9 IBU 34



Pyraser Kärwa 6,0% (maggio- agosto)

La Kärwa ("sagra") in Germania è una vera Festa di paese, che mantiene vive le tradizioni di secoli fa. Gli abitanti di Pyras per l'occasione producono la Kärwa-Bier, una birra celebrativa, dorata e fortemente maltata perfetta per l'estate. Aroma: di malto, di cereali, con un pizzico di nocciola, erbaceo, fresco; semplice ma vivace e piacevole Colore: chiaro, giallo dorato Sapore: aromatico maltato, robusto; sensazione in bocca dal corpo vigoroso e abboccata

EBC 11 IBU 22



Pyraser Weihnachtstfestbier 6,1% Birra di Natale (da fine novembre a dicembre)

Questa specialità annuncia ogni anno l'arrivo del Natale e ne accompagna tutto il periodo. La speciale miscela di malto chiaro e malto tostato e il luppolo fine rendono i momenti delle Feste indimenticabili. Aromi di caramello e leggero malto tostato Colore: chiaro, oro brillante. Sapore: maltato, fine aroma amaro di luppolo

EBC 11 IBU 22



Ciò che contraddistingue una vera birra da una birra industriale è la qualità delle materie prime, la passione del birraio e un grande rispetto dei processi naturali di fermentazione e maturazione.

Birra Folk è una birra vera perché è fatta come deve essere fatta, nel modo più naturale possibile; e così impiegando le migliori materie prime e lasciando maturare la birra per lungo tempo, lentamente si creano aromi e sapori unici, veri, indimenticabili, capaci di modificare la percezione delle birre a cui eravamo abituati.

Uno scorcio impressionante delle nostre terre (rocca dell'Adelasia)

Una vera birra non necessita delle correzioni attuate dai birrifici industriali; non ha alcun bisogno di stabilizzanti, flocculanti, chiarificanti; non necessita di trattamenti termici e meccanici violenti quali pastorizzazione, centrifugazione, microfiltrazione, carbonatazione forzata.

Per realizzare una birra naturale a bassa fermentazione i tempi di maturazione non possono essere inferiori ai 60 giorni. I birrifici industriali, con le loro "adulterazioni", chiudono il ciclo di fermentazione/maturazione in appena 12 giorni!!! La preziosa "cervogia" viene dunque privata delle innumerevoli sensazioni che solo una birra naturale è in grado di regalare.

La nostra filosofia è quella di abbracciare la natura e attendere con pazienza, affinché la nostra birra possa muoversi armoniosamente verso il compimento; un movimento infinito, come l'universo, per regalare nuove sensazioni, nuove emozioni. Naturalmente... questa è la nostra birra.

Le birre Folk risentono in gran parte dell'influenza della cultura brassicola europea: Germania, Austria, Repubblica Ceca, Belgio. La storia birraria di quest'area è intrisa di mille sfaccettature e di controversie mai risolte. La verità è che questi popoli si sono sfidati per secoli solo per l'orgoglio di detenere il primato di miglior birra. Il birrificio Folk interpreta l'orgoglio degli antichi birrai bavaresi, la caparbia dei birrai viennesi, l'originalità dei maestri di Einbeck, la destrezza dei mastri boemi, aggiungendo l'estro tipico degli italiani. Le nostre birre sono in grado di sprigionare aromi e sapori unici, inconfondibili, che restano a lungo piacevolmente impressi nella nostra mente.

American IPA

IBU 45 - Alc. 6% vol.

L'American IPA è la versione "ruffiana" dell'antico stile inglese IPA, ovvero India Pale Ale. Il mastro birraio Folk, traendo spunti dalla storia, ha creato una birra estremamente "aromatica", grazie all'impiego di 7 malti di grande pregio, di 3 luppoli americani (Simcoe, Centennial e Amarillo), e del lievito "vivo" American Ale.

Suprema

IBU 25 - Alc. 7% vol.

La "Suprema" è frutto di una miscela di 5 pregiati malti e di altrettanti luppoli nobili uniti alla maestria del birraio per creare una birra sorprendente: una birra corposa, ricca di aromi e di profumi ed allo stesso tempo straordinariamente scorrevole. Attenzione a non farvi ingannare dalla facilità di bevuta della Suprema... la sua anima calda in breve sortirà il suo effetto.

Hefe Weizen – birra di grano

IBU 15 - 5% Alc. vol.

La Hefe Weizen è la tradizionale birra di grano al lievito ispirata allo stile "Bayerische Weizen". Si utilizza una miscela di pregiati malti di frumento e di orzo che conferiscono una sensazione estremamente rinfrescante e dissetante. Il rimarcato sedimento sul fondo è composto essenzialmente dai pregiati lieviti *Saccharomyces delbrueckii*, "precipitati" nel corso della lunga maturazione che dura oltre 30 giorni. La schiuma è abbondante, bianchissima, cremosa e persistente. E' la birra perfetta per le giornate calde e afose ed in ogni periodo dell'anno per gli appassionati dello stile.

Vienna – Ambrata

IBU 21 - 5,1%

Luppolo d'Oro al Best Italian Beer 2017

Birra a bassa fermentazione prodotta secondo lo stile austriaco "Vienna", l'incontro perfetto tra il ceppo di lieviti bavaresi e l'abilità dei nostri mastri birrai. La ricetta originale prevede l'impiego esclusivo di malto d'orzo c.d. Vienna. Si tratta di un malto con una media tostatura che conferisce alla birra un colore ambrato ramato ed un "asburgico" equilibrio di ragguardevole bevibilità. Per questa birra utilizziamo 4 luppoli nobili bavaresi gittati per infusione in 3 tempi.

Monaco – Bionda

IBU 22 - Alc. 5,2%

Luppolo di Bronzo al Best Italian Beer 2017

La Monaco è una "Munich Helles", uno dei più celebri stili bavaresi a bassa fermentazione. Per la Monaco vengono impiegati il malto d'orzo Pilsner e 5 tipologie di luppoli da noi selezionati nei migliori produttori bavaresi. Nonostante apparentemente sia la più semplice, in realtà la sua lavorazione è la più lunga e delicata: passa 8 settimane in cantina; 2 settimane per la fermentazione e oltre 6 settimane di maturazione a 0-1°C, durante i quali i nostri lieviti compiono un vero e proprio miracolo.

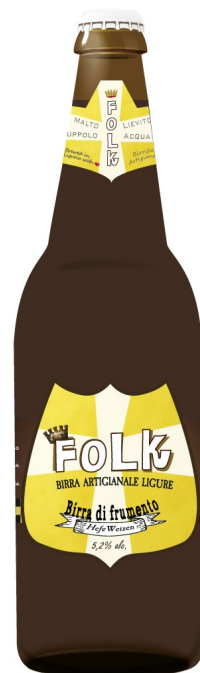
Summer Ale – Cruda non filtrata

Alc. 5,1%

Stile: Summer Ale

Colore: Dorata opalescente

Delizia per il palato, scorrevole, rinfrescante, ricca di sapori agrumati, in particolare lime e mandarino. Schiuma bianca, pannosa e persistente.



ARTISANAL IRISH BEER



Rye River Retro Ipa

Birra con perfetto equilibrio tra dolcezza e amarezza, sentori iniziali di citrus seguiti da note caramellate, questa ipa è considerata piuttosto forte. Equilibrata da tre tipologie di malto, Pale Malt, Munich Malt, Crystale due varietà di luppolo, Cascade, Columbus. Aroma di malto caramellate e carattere di luppolo floreale e una grande sensazione in bocca. 5,6% Vol

Rye River Bangin' Ipa

Big Banging' ipa è una ipa moderna della costa ovest, dall'amaro spiccate e dalle evidenti note di frutto tropicale, ottenuta da malto di orzo Maris Otter per darle una corposità unica e da tre varietà di luppolo, Columbus, Mosaic, Simcoe . Alc. 7,1% Vol

Rye River Coastal Ipa

Una moderna IPA carica di note di agrumi, pompelmo rosa e un carattere tropicale resinoso racchiuso in un infuso di avena, grano e orzo. 5 diversi malti Honey Malt, Maris Otter, Wheat, Dextrine Malt, Oats, e 4 luppoli . Alc 5,2% vol

Rye River Lil' Bangi' Session Ipa

Una IPA morbida e avvolgente con intensi aromi di succosa frutta matura, mandarino e note balsamiche che accompagnano un corpo setoso.

Quattro differenti malti Caramalt, Malted Oats, Maris Otter, Wheat e ben cinque luppoli, Amarillo, Cascade, Columbus, El Dorado, Mosaic, Simcoe . Alc. 3,8% Vol



Hop Drops Citra Extra Pale

Il malto Citra e Columbus conferiscono sentori leggeri di IPA. Alc 4.5%

Lil' Twist Grapefruit IPA

Una IPA fresca e invitante con gusto di Pompelmo maturo e note balsamiche e agrumi. Corpo setoso. Amaro gradevole grazie a 6 luppoli, Amarillo, Cascade, Columbus, El Dorado, Mosaic, Simcoe . Alc. 3,8%

Disponibile il cartone misto con 4 lattine per tipo