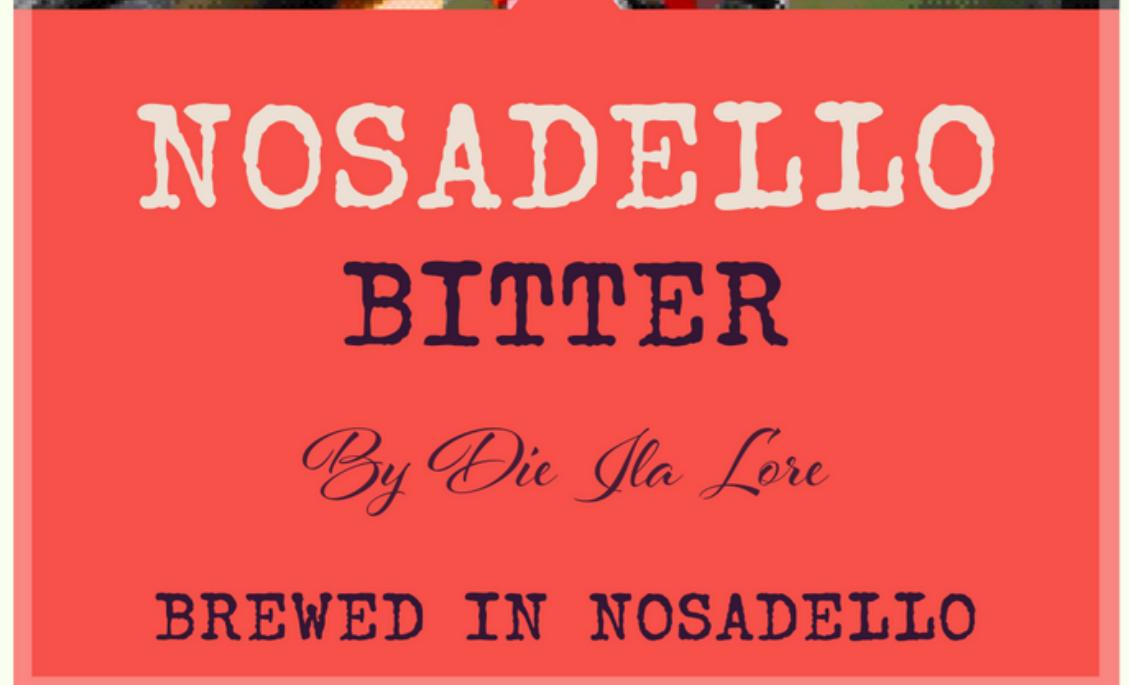
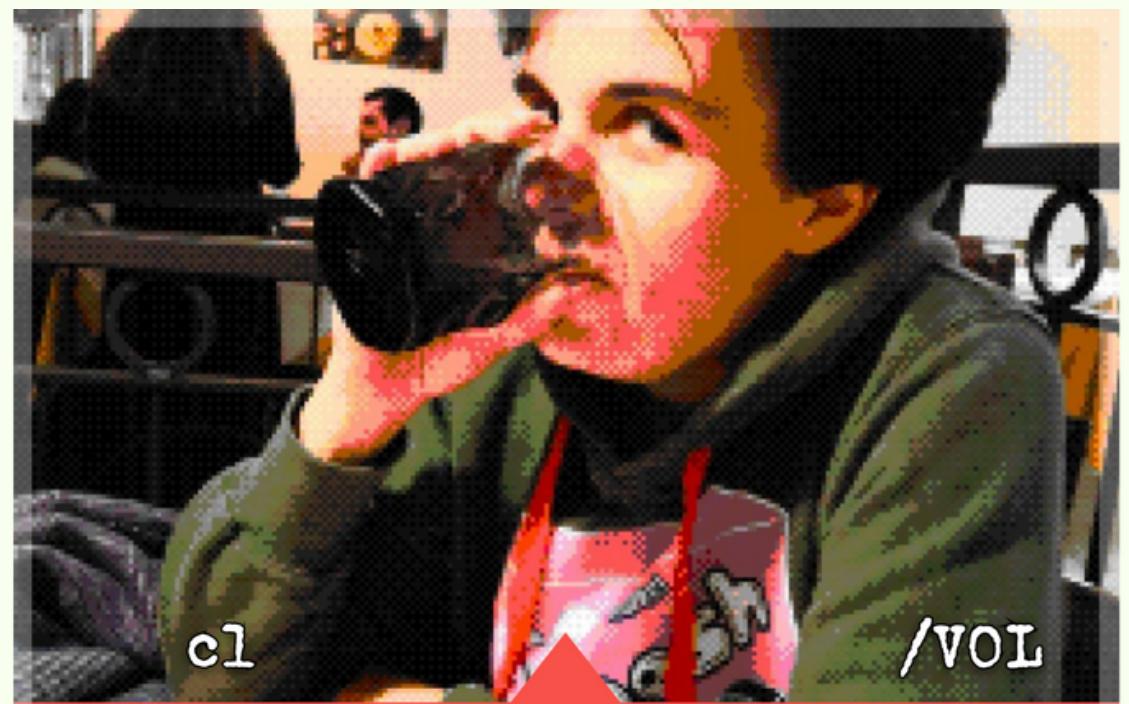


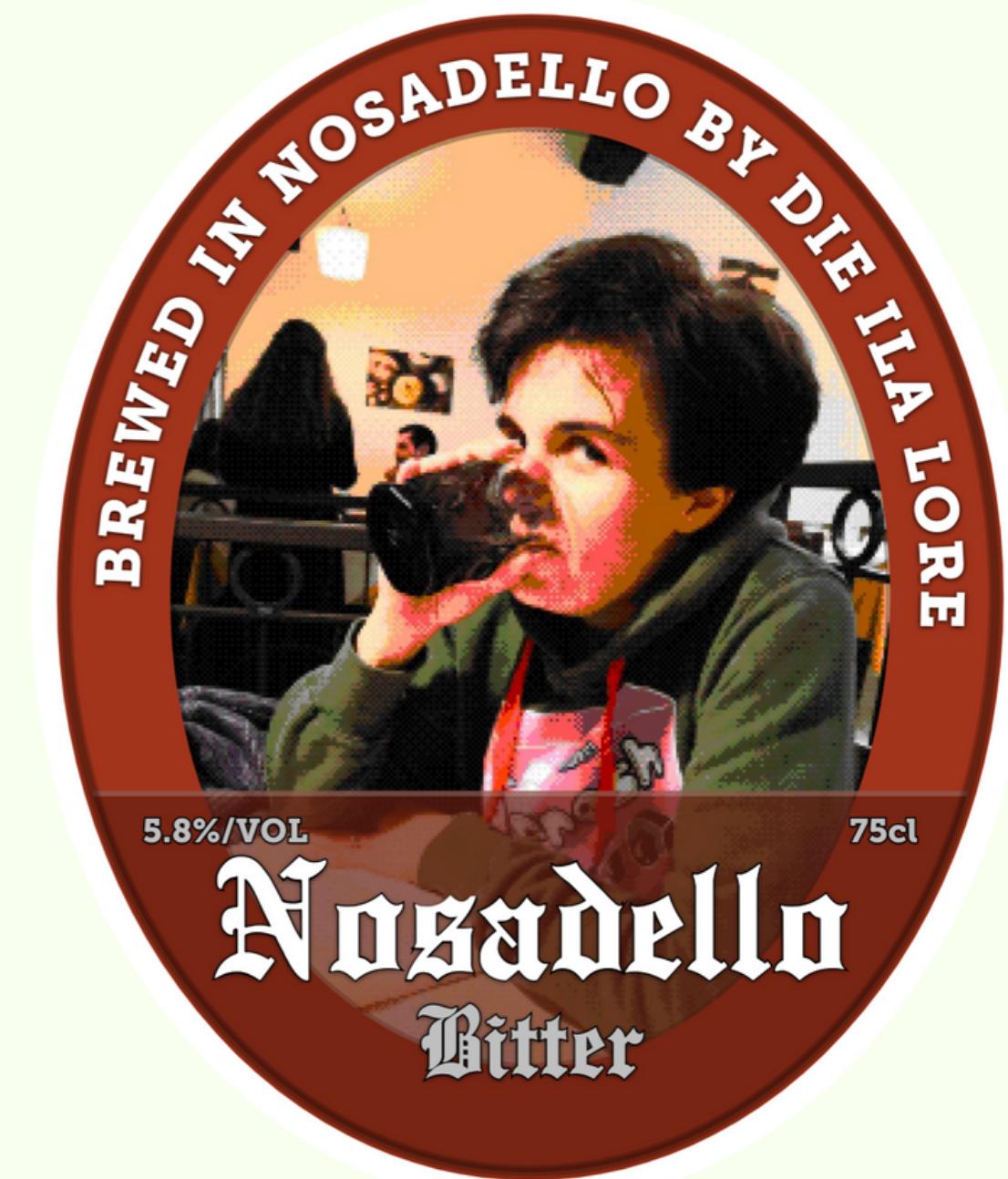


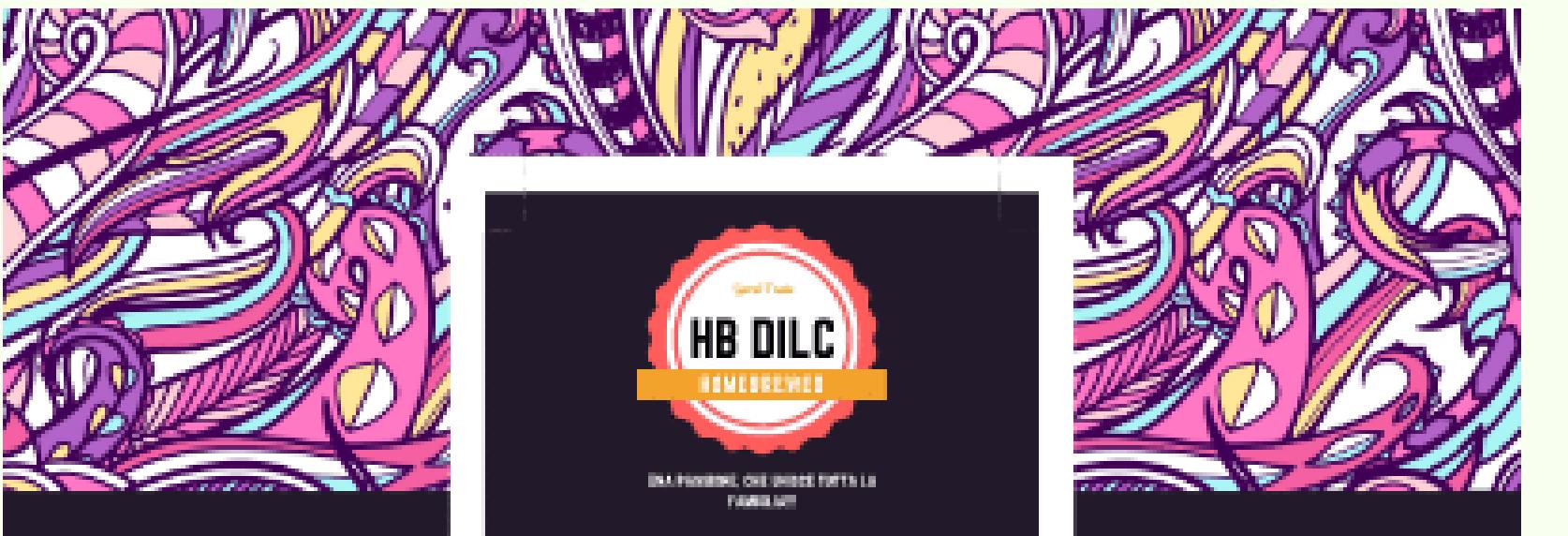
Realizziamo le nostre birre con
amore e passione.

Ecco le etichette delle nostre birre,
realizzate ispirandoci dal momento, o
trasportati dai profumi dei mali, dei
luppoli, e gli altri ingredienti usati,
sprigionati durante la loro brassatura...



Bitter: stile pale ale inglese, ad alta fermentazione, ben luppolata, quindi l'amaro è ben presente in tutta la bevuta, bassa carbonatura, Va bevuta a temperatura ambiente o quasi; mai ghiacciata. La Bitter varia in colore dal dorato all'ambrato scuro, e in gradazione alcolica dal 3% (Boys Bitter) al 7% (premium o strong).





*Ingredienti: Malto pilsner e
carapils, luppolo:saaz*

Lievito: saflagher w34/70

BIRRA PILS

11/04/2021 VOL 4,8%, EBC:7 IBU:31,8 CL66
DILC-0024-PILS-66-11/04/2021

La Pils è un stile di birra, nato in Cecoslovacchia, il suo colore va dal giallo paglierino al giallo dorato, contenuto alcolico moderato tra i 4 e i 5,5°, Assolutamente limpida, una carbonatazione significativa e amaricatura decisa data dal classico luppolo saaz, anche se non troppo invadente.





La Bionda... Weizen

Impressioni generali:
birra di frumento tedesca,
chiara e rinfrescante con
carbonazione elevata,
finale secco, soffice in
bocca e con un distinto
carattere del lievito di
banana e chiodi di
garofano.

Ingredienti: Malto Pilsner
Viking e Wheat Viking.
Luppolo: Hersbrucker.
Lievito usato: Safale WB-06.

Data: 6/2/2021
66cl/5.1% VOL | EBC: 7.9 IBU: 14

DILC-0019-Weizen-66-06/02/2021



Scansiona e
complila la
scheda di
degustazione:

Prodotta con grano di frumento maltato, dotata di un corpo medio e di una discreta effervesienza, la birra Weizen, nota anche come birra bianca, è la classica birra di frumento Tedesca e indica un'ampia famiglia di prodotti frutto della fermentazione del grano, misto al malto d'orzo.



BREWED HOME MADE

RIPETIAMO QUESTA
CREAZIONE DEL
BIRRAIO MATTO!

Attento!!!
Da gustare Fresca!
Alcool: 8,4%.
Grado Plato: 1.54.
Colore EBC: 2.5.
Amaro IBU:34.8.

COMPILA LA
SCHEDA
ASSAGGIO...

CATERINA

Good Taste

HB DILC

HOMEBREWED

UNA PASSIONE, CHE UNISCE TUTTA LA FAMIGLIA!!

SEASON 2.0

BOTTLED ON
23/05/2021
66CC

I MIEI LUPPOLI SONO DUE:
S. GOLDING, E MITTELFREUEH.
PRODOTTA CON MALTI
DI QUALITÀ: PILSENER,
FRUMENTO, SEGALE, E
BUCCIA D'ARANCIA..

Il mio bicchiere
preferito è un
bel calice a
tulipano!!!

DILC-0027-Saison-66-23/05/2021

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE, ORIGINARIA DELLA VALLONIA, REGIONE DI LINGUA FRANCESE DEL BELGIO. LE SAISON ORIGINARIAMENTE ERANO FERMENTATE PRESSO LE FATTORIE BELGHE, E AIUTAVANO A RENDERE PIÙ FRESCHE LE ORE DI LAVORO DEI CONTADINI NEI CAMPI E SENTIRE MENO LE FATICHE!

Le Saison, stile storico molto interessante, le nostre preferite, in quanto permettono una personalizzazione molto ampia, sono birre ad alta fermentazione, molto carbonate, perfette per la stagione più calda, grazie al gusto secco e al fatto di non essere troppo alcoliche. ... La gradazione alcolica varia, da 3,5 – 5% vol, ad altre, più complesse, che vanno dai 7 ai 9,5%.

Ingredienti:

Malte:

Pale Maris Otter Carapils

Chocolate Wheat malt

Luppolo:

Cascade, E.K.

golding,fuggles

Lievito: Safale S-04

CARATTERISTICHE:

Data:06/06/2021

Gradazione:10%

Voi

Ebc:48,2

Ibu:86,4

750 cl



DILC-0028-BarleyWine-06-06/06/2021



È una birra che se lasciata invecchiare migliora nel sapore.

Temperatura di servizio: 15-16 gradi.

È un tipo di birra ad alta fermentazione di origine britannica. Ha questo nome perché è la birra che si accosta di più al vino sia per i sapori che per il tasso alcolico che risulta elevato rispetto alla media delle birre.



Il nostro cavallo da battaglia, Il barley wine o barleywine (letteralmente " vino d'orzo" in italiano) è un tipo di birra ad alta fermentazione di origine britannica. Nata, appositamente per essere un vino d'orzo, sia per i sapori sprigionati, che per il tasso alcolico presente nella bevuta, che risulta elevato rispetto alla media delle birre.

Scorta molto limitata



Ingredienti:

Fiocchi di frumento
Malto pilsner
Luppolo Hallertau
Hersbrucker
Buccia di arancia
Coriandolo

Data:11/08/2021

DILC-0031-Witbier-33-11/08/2021

Birra bianca, con schiuma
cremosa. Sia al profumo
che al gusto propone
fragranza di arancia,
coriandolo e chiodo di
garofano. Fresca e
dissetante.

5.6%Vol, ibu:15, ebc7.9, CL:33



L'impero dei sensi
Blanche

Sapori e profumi inebrianti



LO STILE BLANCHE, NASCE IN BELGIO, DIMENTICATA E POI RISCOPERTA DAL GRANDE BIRRAIO CELIS, MOLTO FRESCA E RAFFINATA, POCO AMARA, IL FRUMENTO ANCHE QUA MOLTO EVIDENTE, MOLTO CARBONATA, GRADO ALCOLICO DA 4,7% A 6%. ANCHE LEI SI PRESTA AD ALCUNE PERSONALIZZAZIONI, SPECIALMENTE CON LA FRUTTA.

Le tre sorelle

Special fruit
BASE BLANCHE
ALLA FRUTTA

Birra sperimentale

Ciliegia

SPECIAL FRUITBERRY

Ingredienti

Ingredienti: malto pilsen, crystal 100, fiocchi segale e frumento, purea di ciliegia. Luppoli: target, comet. Spezie: buccia di arancia Lievito safAle BE-134.

6.2% vol. | 30 IBU | 10 EBC | 1.008 FG

Data: 26/06/2022

DILC-0042-SpecialtyFruitBeer-33-26/06/2022



Ingredients:

- Acqua.
- Sale e gesso q/b.
- Acido lattico, delle ginocchia.
- 3 misurini di malto d'orzo.
- 3 misurini di frumento, maltato.
- 24 pesche pigiate con i piedi.
- Tanti coni di luppolo
- Orange spice,
- 1 o 2 pizzichi di lievito
- Mischiare tutto nel petolone magico
- Lasciare riposare... e.....

6.6% vol. | 15 IBU | 8.3 EBC | 1.008 FG

DILC-0044-SpecialtyFruitBeer-50-23/08/2022



... mi raccomando:
bella fresca,
versa nel bicchiere,
tuffatevi nella schiuma,
saggiare il profumo,
bere e gustarla!
Altrimenti non funziona.

TUTTE E TRE NATE CON BASE RICETTA BLANCHE E LUPOOLI AMERICANI, CON AGGIUNTA DI FRUTTA FRULLATA, FRESCA, DIRETTAMENTE FERMENTATORE, VI GARANTISCO, CHE SONO UN'ESPLOSIONE DI SAPORI.

Ricette, nate, da una collaborazione con un nostro amico, con prodotti coltivati biologicamente, da lui.
Pesca, Ciliegia e Fragola

Birra sperimentale

Frugola

SPECIAL FRUITBERRY

Ingredienti

Ingredienti: malto pilsen, crystal 100, fiocchi segale e frumento, purea di fragole. Luppoli: target, bobek, ekg. Spezie: buccia di arancia e limone Lievito safAle BE-134.

5.4% vol. | 27 IBU | 15 EBC | 1.004 FG

Data produzione: 13/05/2022

DILC-0040-SpecialtyFruitBeer-33-14/05/2022



LE NOSTRE
BIRRE
SPECIALI

LA MARCHE' DDÙ

DIRETTAMENTE
DAL
PRODUTTORE

Data:15/07/2021

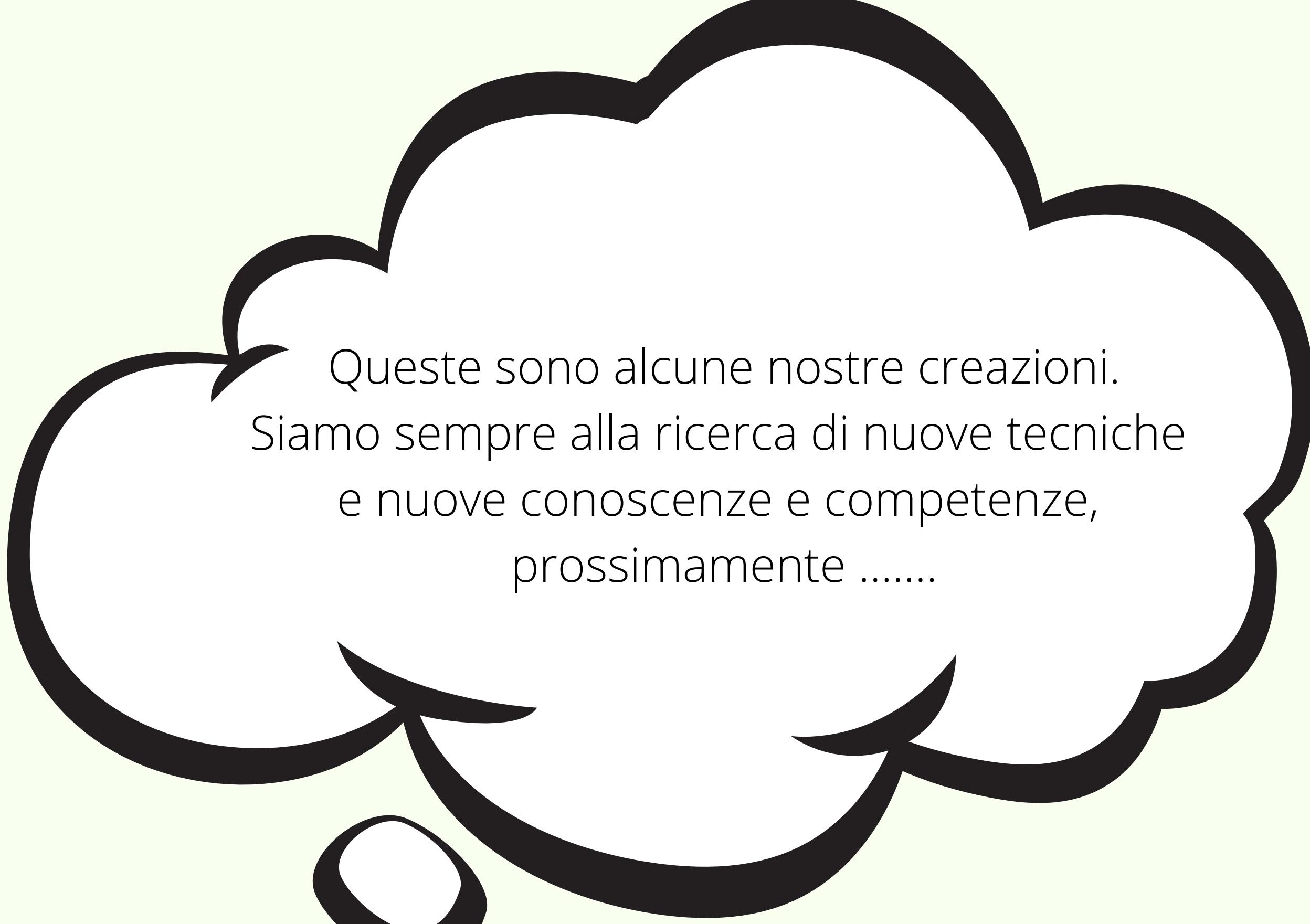
Colore da ambrato scuro
a ramato, Gusto medio-
pieno di malto ricco,
complesso, dolce che
tuttavia finisce
moderatamente secco.
Calore alcolico leggero,
delicato, mai bruciante o
solvente, nonostante i
suoi 7/8 gradi.



DILC-0029-BelgianDubbel-33-
15/07/2021

Tenere lontano dalla
luce del sole. Consumare
subito dopo l'apertura.
Per gustarla al meglio,
lasciarla raffreddare
prima di consumarla.
Ingredienti: malto
pilsner, melanoidin,
dingermans, luppolo
saaz, lievito m47.

Classico stile belga, che non ha bisogno di presentazioni o spiegazioni, prodotto da molte abazzie, in tantissime versioni diverse, questa è la nostra.



Queste sono alcune nostre creazioni.
Siamo sempre alla ricerca di nuove tecniche
e nuove conoscenze e competenze,
prossimamente

Se hai già assaggiato, e vuoi aiutarci a migliorare o farci sapere la tua.....

**COMPILA LA
SCHEDA
ASSAGGIO...**

