



BEER LIST



IBU (International Bitterness Units)
RAPPRESENTA LA SCALA INTERNAZIONALE
PER MISURARE L'AMARO DI UNA BIRRA.

ALTA FERMENTAZIONE (Ale)

Significa che nel mosto è stato aggiunto lievito detto comunemente "lievito di birra". È un lievito che lavora bene ad alte temperature, tra i 12 e i 23 gradi centigradi. Il processo di fermentazione, proprio a causa della temperatura, è più rapido rispetto allo stesso con una temperatura più bassa. Una volta esauriti i lieviti, quel che resta risale verso l'alto del fermentatore, sotto l'effetto dell'anidride carbonica, e galleggia sulla superficie. Da qui la classificazione "alta" fermentazione.

BASSA FERMENTAZIONE (Lager)

Richiede temperature di lavorazione piuttosto basse, quella ottimale si aggira tra i 7 e i 9 gradi centigradi. Il lievito fermenta nel mosto e infine si deposita sul fondo, da cui "bassa" fermentazione. Gli stili Lager, rispetto a quelli Ale che possono essere più dolci e fruttati, tendono ad avere aromi puliti, perché rispecchiano più fedelmente le caratteristiche del luppolo o del malto utilizzati nel mosto.

BIRRE ALLA SPINA



ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU PILS

LA BIRRA

Colore giallo sole e il suo tipico gusto è leggermente acerbo, grazie a fini aromi del luppolo e dell'orzo selezionati. Gli amanti della Pils riconoscono al primo sorso il suo temperamento naturale vivace e il suo elegante gusto amarognolo del luppolo.

STILE: **PILS**

COLORE: **Giallo sole**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **7°**

GRADO ALCOLICO: **4,9% vol.**

IBU: **28**



LITRI 0.30 € 3.50

LITRI 0.50 € 6.50

ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU KLOSTER ZWICKEL (KELLER)

LA BIRRA

Naturalmente torbida. Prodotta secondo la ricetta originale con 85 % di birra a bassa fermentazione e il 15 % ad alta fermentazione. Birra forte, colore miele ambrato, risulta morbida e soave, per sfociare poi in un gusto corposo e pieno, che termina con un delicato tocco amarognolo di luppolo con evidenti sentori di malto.

STILE: **KLOSTER ZWICKEL**

COLORE: **Ambrata**

FERMENTAZIONE: **85% bassa / 15% alta**

TEMPERATURA: **11°**

GRADO ALCOLICO: **5,4% vol.**

IBU: **21**



LITRI 0.30 € 3.80

LITRI 0.50 € 6.80

ALPIRSBACHER HEFEWEIZEN

LA BIRRA

Alpirsbacher Weizen Hefe Hell ha un colore giallo miele chiaro con fine velatura e schiuma piena e cremosa. Aromi di lievito fresco con note fruttate. Un sottofondo amaro da luppolo, circondato da una fine acidità è seguito da un finale piacevolmente fruttato e armonico.

STILE: **WEIZEN**

COLORE: **Dorato**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6/8°**

GRADO ALCOLICO: **5% vol.**

IBU: **14**



LITRI 0.30 € 3.80

LITRI 0.50 € 6.80

BIRRE ALLA SPINA



COMLOT IPA

LA BIRRA

Birra ambrata, luppolata a freddo con una varietà di nugget coltivato nei pirenei. Schiuma generosa e persistente, note di frutti tropicali con una pronunciata nota amara finale.

STILE: **INDIA PALE ALE**

COLORE: **Ambrato**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6/8°**

GRADO ALCOLICO: **6,6% vol.**

IBU: **47**



LITRI 0.30 € **5.50**

LITRI 0.50 € **9.00**

NORBERTUS KARDINAL

LA BIRRA

Norbertus Kardinal rappresenta a tradizione tipica delle birre doppio malto. Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente. Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura. Dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna californiana.

STILE: **BOCK (doppio malto)**

COLORE: **Dorato intenso**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **8/10°**

GRADO ALCOLICO: **7,5% vol.**

IBU: **26**



LITRI 0.30 € **4.50**

LITRI 0.50 € **7.00**

ST IDESBALD TRIPEL

LA BIRRA

Tripel d'Abbazia. Belga. Note maltate e fruttate. Gusto pieno, sentori di miele e pepati. Note finali di malto, fruttate e lievemente amare.

STILE: **BELGIAN ABBEY TRIPEL**

COLORE: **Dorato intenso**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **7/9°**

GRADO ALCOLICO: **9% vol.**

IBU: **24**



LITRI 0.30 € **6.00**

BIRRE IN BOTTIGLIA

VAL RENDENA BIRRIFICO DI PINZOLO



BRENTA BRÄU HELLES

LA BIRRA

Niente luppoli esotici, niente amaro straripante, niente pesantezze. Senza seguire le ultime mode birraie è una vera session-beer che fa dell'eleganza e piacevolezza i suoi punti di forza.

STILE: **HELLES**

COLORE: **Giallo paglierino**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **4/6°**

GRADO ALCOLICO: **5,5% vol.**

IBU: **10**



LITRI 0.50€ 7.50

BRENTA BRÄU VIENNA

LA BIRRA

Birra a bassa fermentazione prodotta seguendo lo stile europeo delle "Vienna Lager", utilizzando 100% malto della tipologia Vienna. Si noteranno aromi di pane, miele, un sapore amaro equilibrato secco corposa e poco alcolica.

STILE: **VIENNA LAGER**

COLORE: **Ambrato**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **4/6°**

GRADO ALCOLICO: **4,8% vol.**

IBU: **no**



LITRI 0.50€ 7.50

BRENTA BRÄU WEIZEN

LA BIRRA

Birra stile bavarian Weissen. Si presenta con il suo colore biondo dorato e opalescente come vuole lo stile. Al naso sono evidenti le note fruttate e fragranti di lievito, di banana e chiodi di garofano. In bocca è fresca, dal sapore fruttato e piacevolmente acidula e dissetante.

STILE: **BAYERISCHE WEIZEN**

COLORE: **Giallo opalescente con riflessi ambra**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **5/7°**

GRADO ALCOLICO: **5,3% vol.**

IBU: **13**



LITRI 0.50€ 7.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

VAL RENDENA BIRRIFICO DI PINZOLO



BIRA DA L'ORS

LA BIRRA

Birra ad alta fermentazione ispirata ad una tradizionale ricetta locale. In bocca è decisa, rotonda con aromi tostati e un piacevole amaro che ricorda la liquerizia. Corposa e strutturata, si sposa con carni grigliate o arrosto.

STILE: **UNICO**

COLORE: **Fortemente ambrato**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **7/9°**

GRADO ALCOLICO: **5,7% vol.**

IBU: **no**



LITRI 0.75 € 18.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

SENZA GLUTINE



BRENTA BRÄU GLUTEN-HELL

LA BIRRA

La Birra senza glutine del Birrificio Val Rendena.

STILE: **SENZA GLUTINE**

COLORE: **Biondo**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **5/7°**

GRADO ALCOLICO: **4,9% vol.**

IBU: **no**



LITRI 0.50 € 7.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA SALENTO



AGRICOLA HELLES

LA BIRRA

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo all'floreal.

STILE: **LAGER**

COLORE: **Oro chiaro**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **7% vol.**

IBU: **37**



LITRI 0.33€ 7.50

AGRICOLA AMBRATA

LA BIRRA

Birra di origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati. Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale. Birra strutturata ma al contempo facile da bere.

STILE: **RED LAGER**

COLORE: **Ambrato carico**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **6,5% vol.**

IBU: **30**



LITRI 0.33€ 8.00

NUDA & CRUDA

LA BIRRA

Una birra colore dorato in stile Pils Boema, leggera dal gusto pulito. Unica nel gusto e nell'aroma.

STILE: **PILS**

COLORE: **Dorato carico**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **4,5% vol.**

IBU: **35**



LITRI 0.33€ 7.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA SALENTO



FRESCA

LA BIRRA

Già il nome la dice lunga. Fresca richiama le birre bianche di frumento, con schiuma compatta e cremosa, colore chiaro opalescente e profumi intensi, bilanciata nel gusto da una leggerissima speziatura che regala al palato una freschezza naturale. Compagna ideale, in particolare, del periodo estivo.

STILE: **BIANCA DI FRUMENTO**

COLORE: **Chiaro opalescente**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **4% vol.**

IBU: **20**



LITRI 0.33€ 7.50

BIRRE IN BOTTIGLIA EMOD

ARTIGIANALI / ITALIA, ORZINUOVI

EN?GMA

LA BIRRA

Corpo vellutato con schiuma fine e persistente. Le note citriche si bilanciano ad un amaro leggermente pronunciato che regala un finale secco e dissetamento. Birra dalla struttura complessa ma molto beverina!

STILE: **COLD IPA**

COLORE: **Giallo paglierino**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50€ 9.00

BIRRE IN BOTTIGLIA EMOD

ARTIGIANALI / ITALIA, ORZINUOVI



ZEN GLUTEN FREE

LA BIRRA

Colore dorato e schiuma fine e persistente. Al naso le note del riso integrale sono bilanciate da una leggera nota balsamica dei luppoli tedeschi. Corpo leggero e pronunciata frizzantezza.

STILE: **GOLDEN ALE CHIARA CON RISO BIO**

COLORE: **Giallo dorato**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50€ 9.00

SPLASH!

LA BIRRA

Corpo rotondo con note esplosive di frutta tropicale, pesca ed albicocca, finale leggermente amaro.

STILE: **NEW ENGLAND IPA**

COLORE: **Giallo opalescente**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **6% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50€ 9.00

EMPOWERED

LA BIRRA

Corpo medio con note di pesca e albicocca, amaro bilanciato e finale secco, molto dissetante!

STILE: **NEW ENGLAND IPA**

COLORE: **Giallo Paglierino Velato**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **5% vol.**

IBU: -



LITRI 0.50€ 9.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORESTA NERA GERMANIA



KLOSTER SCHEYERN GOLD HELL

LA BIRRA

Birra giallo dorata, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente, aroma di malti e lieviti freschi con sentori di frutta e miele, gusto dolce, sensazione pulita con buona persistenza retro gustativa.

STILE: **EXPORT HELL**

COLORE: **Bionda**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **8/9°**

GRADO ALCOLICO: **5,4% vol.**

IBU: **18**



LITRI 0.50€ **6.50**

KLOSTER SCHEYERN WEISSE DUNKEI

LA BIRRA

Birra ambrata scura, velata, con schiuma beige, fine e molto persistente, aroma intenso, gusto dolce, delicato, buona persistenza gustativa con finale di liquirizia.

STILE: **DUNKELWEISS**

COLORE: **Ambrato scuro**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **7/8°**

GRADO ALCOLICO: **5,2% vol.**

IBU: **12**



LITRI 0.50€ **7.00**

KLOSTER SCHEYERN POCULATOR

LA BIRRA

Birra ambrata scura, limpida, con schiuma beige, fine e persistente, aromi intensi, gusto ricco, notevole persistenza con sorprendente finale amarognolo e di liquirizia.

STILE: **DOPPELBOCK DUNKEL**

COLORE: **Ambrato**

FERMENTAZIONE: **Bassa**

TEMPERATURA: **8/9°**

GRADO ALCOLICO: **7,4% vol.**

IBU: **17**



LITRI 0.50€ **7.00**

BIRRE IN BOTTIGLIA

BELGIO



LA GUILLOTINE

LA BIRRA

Bionda, Belga. Luppolata a freddo con Amarillo e Cascade. Note critiche di pompelmo rosa con sentori di frutta tropicali. Gusto intenso e rotondo.

STILE: **B.GOLDEN STRONG ALE (DRY HOPPED)**

COLORE: **Ambrata**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **8,5% vol.**

IBU: **39**



LITRI 0.75 € 18.00

AVERBORDE

LA BIRRA

Bionda, Belga. Birra d'Abbazia luppolata a freddo con saaz & challenger. Aromi floreali, mela verde, sentori di luppolo. Gusto pieno e rinfrescante, finale secco.

STILE: **ABBEY STRONG ALE DRY HOPPED**

COLORE: **Bionda**

FERMENTAZIONE: **Alta**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **7.5% vol.**

IBU: **34**



LITRI 0.75 € 18.00

BIRRE ALCOOL FREE

BIRRA SALENTO FRIPA

LA BIRRA

Birra analcolica chiara ad alta fermentazione, trova nei luppoli americani e nei malti italiani i suoi punti di forza. L'intenso sapore di luppolo con un lungo amaro finale ti accompagneranno nelle tue giornate.

STILE: **SESSION IPA**

COLORE: **chiara**

FERMENTAZIONE: **-**

TEMPERATURA: **6°**

GRADO ALCOLICO: **0% vol.**

IBU: **-**



LITRI 0.33 € 5.00