

# Birre Artigianali Locali

0.33 l



**Birre artigianali crude, rifermentate in bottiglia**

**BIRRA CHIARA DOPPIO MALTO** – Blonde Double Malt Beer 7.5 % vol.

**BIRRA BLANCHE** – Weiss Beer 5.5 % vol.

**BIRRA ROSSA** – Red Beer 6.2 % vol.



**Birre artigianali non pastorizzate e non filtrate, rifermentate in bottiglia, prodotte ad alta fermentazione**

**Birra Pils Bionda “Löertis”** 4.6 % Vol.

Ispirata alle Pils Boeme Løertis (luppolo in bergamasco)

**Birra di frumento Bianca Weiss “Corna Bianca”** 5.0 % Vol.

Birra di frumento “Weiss” Ispirata alle birre “blanche” belga

**Birra Bionda “Mèlafòi”** 9.5 % Vol.

Si tratta di una bionda da 9,5% gradi alcolici.

La possiamo accostare alle Belgian Tripel per caratteristiche aromatiche, anche se la sua peculiarità maggiore consiste in una leggera speziatura con un'erba molto comune:

l' achillea millefoglie (ovvero "ol mélafòi" in bergamasco).

**Birra Pale Ale Ambrata chiara “Bacio”** 4.9 % Vol.

American Pale Ale, leggermente e naturalmente morbida, caratterizzata dall'uso di luppoli americani e malti caramellati.

**Birra Rossa Doppelbock “Dubec”** 7.5 % Vol.

"DU - BEC", una doppelbock da 7,5 gradi alc. dal gusto maltato accompagnato da leggere note di luppoli aromatici.

**Birra Imperial Stout Scura “Camoz”** 8.5 % Vol.

Birra scura forte complessa, al gusto rivela aromi di caffè e cioccolato dati dai malti ed intense note agrumate dovute ad uno speciale luppolo americano, il Cascade.

**Birra Dubbel Ambrata aromatizzata alle more “Morosa”** 7.2 % Vol.

Birra Dubbel Ambrato carico.

Nasce dal felice incontro di more in frutto, un lievito belga (che dona un bel fruttato e un leggero speziato)

e un mix di malti aromatici caramellati.