



B.I.R.R.A.

BAGARRE INTERNAZIONALE RIVISTE ALTERNATIVE

III edizione



BIRRIFICI





FORUM GALLORUM

La Forum Gallorum è una birra chiara ad alta fermentazione che reinterpreta lo stile Kolsch (di Colonia).

Veste di un colore giallo con riflessi dorati, la schiuma è persistente soprattutto servita nel suo classico bicchiere cilindrico. L'ingresso è fresco e maltato e chiude amaro/luppolato. La persistenza aromatica è intensa ed arricchita da sensazioni fruttate e di lievito fresco. La Forum è una birra invogliante e traditrice...

Grado plato 12.0

alc. 5,0 % vol.

ibu 35

ZEMIAN



ZEMIAN

La Zemiàn è la birra più alcolica della gamma con i suoi 6.7%. Ingresso deciso e luppolato con finale maltato.

Prende il nome dall'appellativo dialettale degli abitanti di Modena, detti "Geminiani" in italiano e, appunto, Zemiàn in modenese. La birra nasce dalla volontà di reinterpretare una birra in stile belga.

Grado Plato 15.0

alc. 6,7 % vol.

ibu 25

BIRRIFICIO
VALSENIO



VALS

Birra chiara stile Pils a bassa fermentazione.

alc. 4,7 % vol.



CAVEJA

Birra chiara di frumento stile Weizen.

alc. 5,1 % vol.



REDNECK

Birra rossa estiva stile American Ale.

alc. 5,3 % vol.



IDEALE

Birra chiara ad alta fermentazione.

Ispirata al più classico degli stili estivi, le Blanche Belghe, come da tradizione è stato impiegato frumento non maltato che gli dona una bianca opacità e un gusto asciutto.



BELGIAN

Birra ambrata dal gusto deciso e fruttato.

Nell'aroma spicca frutta rossa matura e caramello.



BLONDE

Birra chiara ad alta fermentazione.

L'aroma è un bouquet di sentori fruttati e floreali, in bocca è secca e amara.

Grado Plato 12.0

alc. 5,0 % vol.

ibu 38



WEISSE

Birra opalescente, a base di frumento.

In bocca è morbida, l'amaro è attenuato e l'aroma si caratterizza grazie al lievito con sentori di Banana e chiodi di garofano.

Grado Plato 12.0

alc. 5,0 % vol.

ibu 14.0



SESSION BEER

Birra speziata con coriandolo e scorza d'arancia.

Personalizzata con l'utilizzo della pesca in bollitura e maturazione, esile corpo caratterizzato dalla dolce speziatura.

Grado Plato 13.0

alc. 5,5 % vol.

ibu 35



GIRASOLE

Birra di frumento dalla gradevole fragranza agrumata e note di banana, con schiuma cremosa e compatta.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Grado plato 11.0

alc. 4,5% vol.

ibu 20



DORATA

Birra chiara, leggera, fresca, nel finale si accentuano i sentori amarognoli del luppolo.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Grado plato 12.0

alc. 4,5% vol.

ibu 26



AMARANTO

Birra rossa preparata con diversi tipi di malti speciali. Corposa e fragrante al palato, emerge il carattere deciso del malto.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Grado plato 14.5

alc. 5,8% vol.

ibu 32



CARBONE

Birra dall'intenso aroma tostato, con persistenti note di caffè e cacao.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Grado plato 13.0

alc. 5,0% vol.

ibu 39