



VALCHIRIA

STILE: *Double IPA*

GRAD. ALC.: *8% vol.*

FERMENTAZIONE: *Alta*

COLORE: *Ramato Scuro*

GRADO PLATO: *17,5*

IBU: *45*

DESCRIZIONE: Birra di ispirazione anglo-americana si presenta con una struttura robusta e un amaro lungo e deciso. La complessità dei malti utilizzati viene bilanciata dall'eleganza dei luppoli americani. I sentori agrumati e floreali dei luppoli, rendono questa birra estremamente piacevole alla bevuta.



33 CL



12 BOTTIGLIE



LT 24 VAP



LOCH ALE

STILE: *Scotch Ale*

GRAD. ALC.: 8,5% vol.

FERMENTAZIONE: *Alta*

COLORE: *Rubino Scuro*

GRADO PLATO: 17,5

IBU: 18

DESCRIZIONE: Birra dal colore rubino scuro. Al naso emergono note caramellate, fruttate e alcoliche. Tendente al dolce, con una buona struttura maltata e tostata. Il finale caldo e avvolgente, si presenta con note di prugna e liquirizia



33 CL



12 BOTTIGLIE



LT 24 VAP



MASCOT

STILE: *Lager Hell*

GRAD. ALC.: 4,7% vol.

FERMENTAZIONE: *Bassa*

COLORE: *Dorato*

GRADO PLATO: 11,5

IBU: 15

DESCRIZIONE: Birra di colore chiaro a bassa fermentazione, di ispirazione bavarese. Caratterizzata da un intenso profumo di malto, miele e pane appena sfornato. La dolcezza è prevalente con un finale rotondo e floreale. Abbinamenti molto trasversali, ottima anche bevuta da sola.



33 CL



12 BOTTIGLIE



LT 24 VAP



WEISSE

STILE *Weizen*

GRAD. ALC.: 5,2% vol.

FERMENTAZIONE: *Alta*

COLORE: *Opalescente*

GRADO PLATO: 12

IBU: 12

DESCRIZIONE: Chiara ad alta fermentazione di ispirazione tedesca, si presenta opalescente e con un cappello di schiuma abbondante e denso.

Al naso prevalgono le note tipiche di banana, chiodi di garofano e sentori di frutta matura dati dal contributo del lievito. In bocca è fresca, beverina ed equilibrata.



33 CL



12 BOTTIGLIE



LT 24 VAP



31.10

STILE: *Italian Pils*
GRAD. ALC.: 5% vol.
FERMENTAZIONE: *Bassa*
COLORE: *Dorato*
GRADO PLATO: 12
IBU: 30

DESCRIZIONE: Birra dal colore dorato nella quale spiccano, al naso, le tipiche note di crosta di pane, del miele e quelle erbacee donate dai luppoli nobili tedeschi. In pieno stile Italian Pils, presenta un inizio rotondo che rimanda nuovamente alle sensazioni olfattive e si evolve con un amaro deciso e allo stesso tempo elegante e fresco.



33 CL



12 BOTTIGLIE



LT 24 VAP



FUMÉ

STILE: *Rauchbier*

GRAD. ALC.: 5,3% vol.

FERMENTAZIONE: *Bassa*

COLORE: *Ambrato*

GRADO PLATO: 13

IBU: 20

DESCRIZIONE: Ispirata alle tipiche birre di Bamberg, si presenta di colore ambrato e schiuma avorio.

Si apre al naso con note di affumicato subito percettibili insieme a quelle floreali dei luppoli, che ritroviamo al palato in una corsa breve e fresca.

Nonostante il particolare carattere si dimostra una birra di grande beva e versatile negli abbinamenti.



33 CL



12 BOTTIGLIE



LT 24 VAP