

BIRIMPORT
— BEVERAGE • WINE • FOOD —

CATALOGO
BIRRE
Gestione
FUSTI



2025



SCHNEIDER HELLES

STILE: Helles

La prima perla in bassa fermentazione di Schneider! Una birra fieramente bavarese anche nel gusto: aromi maltati e lievemente floreali ed erbacei per un gusto pieno e deciso ma equilibrato, appagante e rinfrescante.

TESTA SPIL.: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: BASSA

VOL. : °P : IBU
4,9% : 11,7 : 18

FUSTO 20 L - COD. 5241

SCHNEIDER HELLE WEISSE

STILE: Weiss
non filtrata, non pastorizzata.

Ricetta rivista per questa Weizen ora meno alcolica ma ancora più profumata, perfettamente equilibrata e dal perlage delicato e sottile. Malti e luppoli si sposano alla perfezione, mentre i lieviti che la rendono opalina si manifestano anche negli aromi, per un gusto rotondo e speziato su cui prevalgono morbidi toni fruttati.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: ALTA

VOL. : °P : IBU
4,9% : 12,5 : 14

FUSTO 20 L - COD. 5249

SCHNEIDER WEISS ORIGINAL

STILE: Weiss
non filtrata, non pastorizzata.

La tradizionale birra di frumento originale bavarese. Color miele, con una schiuma generosa, morbida e candida. L'aspetto velato è dato dai lieviti presenti in abbondanza, che dominano anche l'intensità olfattiva. Il gusto è delicatamente speziato e fruttato di mela, banana matura e chiodi di garofano. Oggi come allora prodotta secondo la ricetta originale del 1872.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: ALTA

VOL. : °P : IBU
5,4% : 12,8 : 14

FUSTO 20 L - COD. 5244

GERMANIA

SCHNEIDER WEISSE

DRAFT BEER



50 CL

30 CL



SCHNEIDER WEISS HOPFENWEISSE

STILE: *Weizen IPA*
non filtrata, non pastorizzata.

Eccezionale Weizen IPA in cui il luppolo autoctono di alta qualità Hallertauer Saphir viene utilizzato in dry-hopping. L'impronta decisa del luppolo è ben bilanciata dai toni fruttati dei lieviti che ricordano la banana matura e dai toni leggermente speziati con sentori di chiodi di garofano. Il finale, molto persistente è secco e pulito. La Hopfenweisse è stata creata in collaborazione con il birrificio americano Brooklyn Brewery nel 2008, con l'obiettivo di realizzare una birra di grano utilizzando i luppoli dei rispettivi continenti.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,2%	18,2°	40

FUSTO 20 L - COD. 5232



50 CL



SCHNEIDER WEISS AVENTINUS

STILE: *Weizen Bock*
non filtrata, non pastorizzata.

Una Weizen Doppelbock dalla schiuma candida, densa e persistente. Colore rubino scuro è intensa, complessa, ben equilibrata e morbida allo stesso tempo. Il profumo è avvolgente con note di malto, sentori di nocciola e caramello. Il corpo è pieno e forte, ma piacevole e piuttosto beverino. Il finale presenta toni amari leggeri ma persistenti. La prima doppelbock di frumento della Baviera, premiata con numerosi riconoscimenti.

TESTA SPIL.: Combi
FERMENTAZIONE: BASSA

VOL.	°P	IBU
8,2%	18,5°	16

FUSTO 20 L - COD. 5247

GERMANIA

AYINGER PRIVATBRAUEREI DRAFT BEER



LA STORIA DELLA BIRRA AYINGER DAL 1876

In Baviera il prodotto birra ha eccezionalmente, da tempo immemorabile, una grande importanza. Non è solamente chiamata 'il pane liquido', ma anche "l'elemento che unisce" della nostra cultura, nella quale giocano un ruolo molto importante, valori come la socievolezza, il buon vicinato, l'onestà, l'affidabilità, il legame al luogo di origine. Il profondo radicamento alla regione, cresciuto di generazione in generazione, ha formato un terreno fertile per lo sviluppo dell'azienda di Aying. Così la premiata qualità delle nostre birre si è fondata sempre sui meriti riconosciuti e non solo sulle materie prime accuratamente selezionate nella nostra regione, o sull'arte birraria.

Altrettanto importanti sono lo spirito e l'impostazione, con i quali seguiamo la nostra professione da più di 130 anni. Questa è la realtà della produzione brassicola di Aying: un forte impegno economico, sociale e culturale per il bene di tutti - in azienda, nella comunità e nell'intera regione. Questi importanti valori hanno anche contribuito alla fama delle specialità birrarie di Aying e a sviluppare una proposta di marchi unica, nel suo genere: 'Aying, un'opera artistica completa', come è stato giustamente scritto su una rivista del settore. Il nostro impegno quotidiano è quello di coltivare una vera cultura birraria, e tramandarla alle future generazioni.



40 CL
20 CL



LAGER HELL AYINGER

STILE: Lager

Colore giallo dorato, con un leggero sentore di malto. Di gusto particolarmente pieno, e di piacevole effervescenza, è di carattere morbido maltato. L'amaro è ben armonizzato, ma non molto marcato. Il procedimento di brassatura le conferisce un gusto aromatico.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,9% **IBU** 11,8

FUSTO 30 L
COD. 5268



40 CL
20 CL



BAIRISCH AYINGER

STILE: Pilsner

Colore giallo pallido e brillante, leggera al palato, ma anche delicata e corposa. È caratterizzata dall'aroma floreale del luppolo Hallertau e presenta un'accentuata ed elegante amarezza nel finale che si attenua rapidamente. Una pilsner premium per gli amanti delle birre pilsner tradizionali.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% **IBU** 11,8

FUSTO 30 L
COD. 5319



JAHRHUNDERT BIER AYINGER

STILE: Export

Una birra dal colore giallo dorato, con un leggero sentore di lievito floreale e mielato. Dal sapore aromatico e corposo al primo sorso, in seguito diventa lieve e morbida con una fine persistenza e svanisce con un amaro buono ed equilibrato. Birra riccamente maltata, mette in rilievo la preziosa qualità naturale e genuina degli orzi utilizzati.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,5% **IBU** 18,8

FUSTO 20 L - COD. 5272

GERMANIA

AYINGER PRIVATBRAUEREI DRAFT BEER



50 CL

30 CL



URWEISSE AYINGER

STILE: *Weiss*

Birra Weizen, con malto d'orzo e malto di frumento. Secondo l'usanza birraria dell'antica Baviera non è filtrata e quindi torbida. Questo vale anche per l'Ayinger Ur-Weisse, che è una birra di colore ambrato e con un esuberante perlage. La birra è sostanziosa al primo sorso con un aroma di malto. Il gusto di lievito d'alta fermentazione è inconfondibile. La birra ha una ricchezza nel retrogusto e un lieve amaro. L'aroma fruttato e maltato vi conquisterà!

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,8% °P 13,3

FUSTO 20 L - COD. 5276



30 CL



CELEBRATOR AYINGER

STILE: *Doppelbock*

Una speciale Doppelbock scura, a bassa fermentazione, prodotta secondo la famosa legge di purezza bavarese del 1516. Storicamente, la birra doppio malto fu creata dai monaci per la quaresima, per avere qualcosa di sostanzioso di che nutrirsi. Di colore rosso scuro o mogano, si presenta piena, generosa con piacevoli sentori di malto, caramellato e cedro. Premiata Platino alle World Beer Championships a Chicago, primo posto al San Francisco Beer Festival. Al Helsinki Beer Festival, primo posto 1999, argento 2001 ed oro 2004. Premiata come una delle migliori birre al mondo, la Celebrator ha ottenuto 97 su 100 punti Parker.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 6,7% °P 18,5

FUSTO 20 L - COD. 5266



40 CL

20 CL



FRÜHLINGSBIER AYINGER

STILE: *Lager*

La Birra di Primavera non-filtrata è a bassa fermentazione con un leggero sentore di lievito floreale e mielato. Dal sapore aromatico e corposo al primo sorso, diventa poi lieve e morbida con una fine persistenza e svanisce con un buon ed equilibrato amaro. E' una birra particolarmente amabile e armoniosa.

TESTA SPIL.: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,5% °P 12,8

FUSTO 30 L - COD. 5317

BIRIMPORT

GERMANIA

BITBURGER

DRAFT BEER

Bitte ein Bit
Bitburger



BITBURGER PREMIUM PILS

STILE: Premium Pils

Una Pilsner delicata che unisce il gusto intenso con un'eleganza leggera. Colore giallo dorato brillante con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro, con note fruttate di miele, grano maturo, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Nel bere leggera effervescenza con frutta delicata, freschezza ed un accenno di dolcezza al sapore di malto, che viene completato da una tipica nota di luppolo e che si smorza armonicamente sul palato.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU : **W 20 CL**
4,8% : 11,3 : 33

W 30 CL

FUSTO 15 L - COD. 27 **W 40 CL**
FUSTO 30 L - COD. 41

BITBURGER ANALCOLICA

STILE: Pilsner

Colore giallo dorato brillante con schiuma persistente, bianca e poro fini. Profumo di aromi dolci tostati, di miele e panpepato fresco, ma anche di cereali maturi e di erbe delicate. Gusto finemente frizzante e molto fresco con note persistenti di luppolo e vermouth, che equilibrano la dolcezza maltata con i suoi delicati aromi amari.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU : **W 20 CL**
0,0% : 6,2 : 30

W 30 CL

FUSTO 15 L - COD. 39 **W 40 CL**

BENEDIKTINER



BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

STILE: Weizen

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Profumo amaro con aromi dolci che ricorda il miele scuro e i cereali maturi. Seguito poi da note aromatiche come buccia d'arancia, erbe di montagna, luppolo e chiodi di garofano. Profumo amaro con aromi dolci che ricorda il miele scuro e i cereali maturi. Seguito poi da note aromatiche come buccia d'arancia, erbe di montagna, luppolo e chiodi di garofano.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,4% | °P 12,5 | IBU 12

FUSTO 15 L - COD. 10

W 30 CL

W 50 CL

KÖSTRISSE

Köstritzer



KÖSTRISSE SCHWARZBIER

STILE: Schwarzbier

Un colore nero elegante ed intenso. Corona di schiuma persistente e pronunciata con pori delicati. Profumo di intensi aromi speziati come salvia, castagne arrostate, miele scuro, cioccolato fondente e pane casereccio fresco. Nel bere amara, caratterizzata da aromi di erbe e di tostatura leggermente aspri. Una leggera frizzantezza bilancia gli aromi intensi dalla freschezza piena e l'eleganza. Sul palato, delicate note aspre e gusto dolce di malto.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,8% | °P 11,4 | IBU 26

FUSTO 15 L - COD. 35

W 30 CL

LICHER



LICHER EXPORT

STILE: Export

Giallo oro luminoso con schiuma bianca, sottile e persistente. Profumo fruttato che ricorda le mele verdi estive in armonia con note di miele e leggeri sentori tostati ed erbacei. Gusto effervescente e pieno con piacevole malto dolce e luppolo aromatico, che completa il gusto di birra con accenti leggermente aspri.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,4% | °P 12,5 | IBU 24

FUSTO 30 L - COD. 29

W 30 CL

W 50 CL

VELTINS



GERMANIA
DRAFT BEER

PÜLLEKEN

GRUPPO VELTINS



VELTINS PILSNER

STILE: Pils

Birra dal colore dorato e un'abbondante schiuma bianca, sottile e cremosa. Nei primi due sorsi si coglie il carattere sapido ed il corpo morbido ed elegante di questa birra chiara. Il finale decisamente asciutto, la rende particolarmente piacevole e rinfrescate.

TESTA SPILLATURA: Combi

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,8%

FUSTO 30 L - COD. 62

W 20 CL

W 40 CL

VELTINS PÜLLEKEN HELLES

STILE: Helles

Birra molto beverina che si colloca a metà strada tra le birre Pilsener più amare e le birre dolci e maltate di origine bavarese. Impronta fine di malto con aromi di caramello e miele nel finale, Drinkability, effervescenza pronunciata.

TESTA SPILLATURA: Combi

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% °P 11,7

FUSTO 30 LT - COD 88

W 30 CL

W 50 CL

GREVENSTEINER

GRUPPO VELTINS



GERMANIA

DRAFT BEER

CREW REPUBLIC



GREVENSTEINER BOCKBIER

STILE: Bockbier Scura

Birra dal colore mogano è setosa, opaca e torbida. Illuminata da riflessi ambrati e coronata da una schiuma vellutata e morbida. Il profumo è fruttato e ricorda l'albicocca matura e un accenno di miele e caramello. Il corpo elegante e potente lascia una sensazione in bocca morbida e cremosa. Nel finale, l'amaro è armoniosamente integrato ad una dolcezza calda e maltata che lascia un'esperienza gustativa impressionante.

TESTA SPILLATURA: Combi

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P
6,8% : 16

20 CL

40 CL

FUSTO 20 L - COD. 5313



CREW REPUBLIC FIRESIDE

STILE: Red Ale

Rosso brillante con corposità piacevolmente piena ma non pesante. Sapore leggermente fruttato-maltato. Una miscela di diversi malti speciali dona alla birra, oltre al colore, una maltosità vellutata senza essere invadente.

TESTA SPILLATURA: Scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
6,0% : 13,5 : 28

FUSTO 15 L - COD. 65

GERMANIA

LAUTERBACHER

DRAFT BEER



LAUTERBACHER WEIZEN

STILE: Weizen naturalmente torbida

La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,3%

FUSTO 30 L - COD. 51



LAUTERBACHER HELL

STILE: Lager non filtrata

Una Hell naturale come deve essere.

La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata. La birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,8%

FUSTO 30 L - COD. 49

GERMANIA

LAUTERBACHER

DRAFT BEER



LAUTERBACHER BROTZEIT

STILE: Lager tradizionale

Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,1%

FUSTO 30 L - COD. 66



LAUTERBACHER DOPPIO MALTO

STILE: Bock Bionda

Birra doppio malto chiara, molto aromatica dal gusto di malto speciale.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 8,5%

VOL. 8,5% **OP** 19 **IBU** 35

FUSTO 20 L - COD. 64

BELGIO

CORSENDONK

DRAFT BEER



CorSENDONK


30 CL



ROUSSE

STILE: *Belgian Strong Amber Ale*

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
8,0% : 18 : 16

FUSTO 20 L - COD. 5234



33 CL



GOLD TRIPLE

STILE: *Abbey Triple*

Intensa e profumata, CorSENDONK Gold è una Tripel dal colore ramato. Al naso ed al palato i sentori sono eleganti, con in evidenza note di lievito, sentori fruttati e speziati, tutti ben in equilibrio tra loro. Piacevole al palato e delicatamente amara nel finale.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
10,0% : 21 : 20

FUSTO 20 L - COD. 5278



30 CL



BLOND

STILE: *Belgian Ale*

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati. In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. : °P : IBU
6,5% : 17 : 20

FUSTO 20 L - COD. 5246

BELGIO

CORSENDONK

DRAFT BEER



CorSENDONK


30 CL

BLANCHE

STILE: Witbier

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Al naso si presenta con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11	11

FUSTO 20 L - COD. 5228



25 CL

50 CL

EXCELSIOR

STILE: Pils

Birra bionda dalla schiuma compatta, cremosa e persistente, limpida dal perlage ben equilibrato. Al naso si presenta con un profumo di malto e erbaceo dovuto al luppolo. Al palato ha un amaro ben equilibrato, tendente al dolce.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	11	11

FUSTO 30 L - COD. 5226

BELGIO

CHOUFFE

DRAFT BEER

CHOUFFE™



HOUBLON

STILE: Belgian IPA

Molto ricercata dagli intenditori, Houblon CHOUFFE è una birra forte dal gusto amaro e fruttato. Per donare l'amarezza tipica delle IPA, aggiungiamo tre tipi di luppolo: Tomahawk, Saaz e Amarillo. Houblon CHOUFFE è la prima Belgian IPA in assoluto. All'assaggio è possibile apprezzare anche una sottile nota di pompelmo.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18	59

FUSTO 20 L - COD. 5332

LA CHOUFFE

STILE: Belgian Strong ALE

Si apre su aromi speziati con note di agrumi. Poi affiora il sapore rinfrescante del coriandolo fresco che conferisce alla birra una fragranza floreale, perfettamente abbinato a un delicato e prolungato sentore di banana. La combinazione di queste fresche note floreali evita ogni sapore eccessivo. La persistenza è piacevolmente speziata (pepata).

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,9	20

FUSTO 20 L - COD. 13

MC CHOUFFE

STILE: Scotch ALE

Colore rubino intenso con un colletto bianco crema. L'olfatto viene avvolto da aromi speziati, veicolati da una buona gradazione alcolica. Prevalgono l'anice e la liquirizia, splendidamente completati da una nota setosa di caramello. Malgrado l'aroma molto avvincente, è una birra dal sapore sorprendentemente misurato, dai sentori fruttati soprattutto di pera. Una birra dall'amarezza non eccessiva, con una persistenza lunga e vivace in bocca.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	20

FUSTO 20 L - COD. 26

INGHILTERRA BLACKTHORN



SIDRO

IRLANDA MAGNERS



BLACKTHORN

STILE: Sidro di mela filtrato

Sviluppato da un team di esperti di Somerset Master Cider Makers, incaricati di creare un sidro per superare tutti gli altri, Blackthorn è realizzato utilizzando una miscela segreta di mele da sidro agrodolci, offrendo un gusto semi-secco distintivo e indimenticabile che rimane fedele alle sue radici Somerset. Colore ambrato brillante, al palato secco con gusto di mela croccante.

TESTA SPILLATURA: a Triangolo
VOL. 4,7%

FUSTO 30 L - COD. 97

SIDRO MAGNERS ORIGINAL

STILE: Sidro di mela filtrato

Il sidro Magners Originali è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. magners è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda. Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

TESTA SPILLATURA: Guinness
VOL. 4,5%

FUSTO 30 L - COD. 5312

GERMANIA
CREW REPUBLIC

CREW
Republic

DRAFT BEER

REPUBBLICA Ceca
HOLBA

HOLBA
RYZÍ PIVO Z HOR



CREW REPUBLIC FIRESIDE

STILE: Red Ale

Rosso brillante con corposità piacevolmente piena ma non pesante. Sapore leggermente fruttato-maltato. Una miscela di diversi malti speciali dona alla birra, oltre al colore, una maltosità vellutata senza essere invadente.

TESTA SPILLATURA: Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,0% | **°P** 13,5 | **IBU** 28

FUSTO 15 L - COD. 65

30 CL



HOLBA ŠERÁK

STILE: Vienna Pils

Una birra chiara dal colore oro miele con un gusto deliziosamente amaro, leggermente luppolato e una consistenza perfetta. E' il fiore all'occhiello del birrificio Holba e vanta numerosi importanti premi da concorsi birrari nazionali e internazionali. La birra che prende il nome da una delle vette dei Monti Jeseníky ti fa assaporare la spontaneità e la brillantezza delle montagne in ogni sorso.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,7% | **°P** 11 | **IBU** 26

FUSTO 30 L - COD. 25

30 CL

50 CL

INGHILTERRA

SPITFIRE



DRAFT BEER

ITALIA

BIRRIFICIO 4 MORI



SPITFIRE SUPER STRONG

STILE: Strong Lager

Creata dalla birreria più antica del Regno Unito. Shepherd Neame in commemorazione dell'Ottantesimo anniversario del primo volo nel cielo dell'iconico cacciatore spitfire... chocks away!
Colore ambrato brillante dall'aroma maltato.

TESTA SPILLATURA: a Scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	17,9	ND

FUSTO 30 L - COD. 98

POZZO 21b WHITE IPA

STILE: White IPA

Pozzo 21b è una birra ad alta fermentazione, stile White IPA, caratterizzata dai profumi speziati delle birre bianche e da una generosa luppolatura americana in dry hopping. Luppoli: SIMCOE ed ECLIPSE.

TESTA SPILLATURA: a Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,3%		34

FUSTO 20 L - COD. 43

30 CL



DRAFT BEER

CINGHIALE NERO
NERA AL FARRO**STILE:** *Scura al Farro*

Colore bruno intenso quasi nero, amarezza percettibile, moderata, aromatica in evidenza. Birra prodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	Moderato

FUSTO PET 20 L - COD. 5318

LOTTO 21
PILS AL FARRO**STILE:** *Pils*

Colore giallo paglierino lievemente velato e con un bel cappello di schiuma fine e persistente. In aroma le classiche note erbacee e speziate del luppolo Saaz. Al gusto si affaccia il mielato del malto chiaro che subito lascia spazio ad un piacevole e rinfrescante amaro derivato dai luppoli tedeschi utilizzati.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU AMARO
5,1%	13	Deciso

FUSTO PET 20 L - COD. 5235

TAMBURA
APA AL FARRO**STILE:** *American Pale Ale*

Colore dorato carico leggermente velato, amarezza percettibile ma non eccessiva, agrumata ed erbacea. Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato. Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	16	33 (Medio)

FUSTO PET 20 lt - COD. 5329

DRAFT BEER



30 CL

METRA IPA AL FARRO

STILE: *IPA Indian Pale Ale*

La Metra è una birra molto aromatica e dal sapore inconfondibile. Profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi, ha un colore ambrato davvero invitante. E' una birra perfetta per accompagnare fritti e i sapori forti e decisi. La permanenza del suo sapore è intensa e piacevolissima. Una birra dalla grande bevibilità.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
6,2%	13	Medio	

FUSTO PET 20 L - COD. 5240

30 CL

SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

STILE: *Ambrata al Farro*

Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

TESTA SPILLATURA: Bicchiere**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,5%	13	Delicato	

FUSTO PET 20 L - COD. 5236



VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: Italian Pilsner

VIAEMILIA è la prima birra che abbiamo creato ed è la Pilsner italiana più premiata al mondo. Nonostante sembri una semplice "birra chiara", durante la sua lavorazione aggiungiamo i preziosi fiori di luppolo che tutti gli anni, verso i primi giorni di settembre, andiamo a selezionare direttamente dai contadini di Tettwang (un piccolo paese del sud della Germania, famoso per la straordinaria qualità dei suoi luppoli da aroma). È grazie a questa pratica (chiamata dry-hopping) che la VIAEMILIA esprime i suoi profumi floreali ed erbacei.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,5	28

FUSTO 20 L - COD. 5301

MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: Double IPA

MACHETE è un'accattivante Double IPA dalla prorompente ma equilibrata esplosione aromatica. Il luppolo emerge in maniera decisa, potente e imperiosa, trionfando su tutto e donando alla birra sentori di pompelmo e frutta tropicale. MACHETE ha ormai raccolto numerosissimi seguaci, per la sua assenza di scrupoli e la violenza che trasuda sorso dopo sorso.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,6%	17	52

FUSTO 20 L - COD. 5305

FREERIDE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: IPA Indian Pale Ale

In molti sport il FREERIDE rappresenta il divertimento puro, il senso di libertà, la comunione spirituale con la natura e gli spazi aperti: in una parola la gioia incondizionata. Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,2%	13	44

FUSTO 20 L - COD. 5304



A.F.O. BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: APA American Pale Ale

Birra di colore ramato. Schiuma persistente di colore avorio. Sentori di frutta esotica e agrumi accompagnati da un leggero aroma tostato.

A.F.O. presenta un amaro ben bilanciato con la parte caramellata e dolce dei malti.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,4%	11,5	37

FUSTO 20 L - COD. 5302

FUTURA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE: BOCK

Rossa come la prima aurora, la Bock Futura stupisce per lapulizia e l'equilibrio delle sue note maltate (crosta di pane, caramella toffee, miele di tiglio) e di frutta rossa (uva fragola, fragola e amarena), nascondendo con estrema leggerezza i suoi 6,3 gradi alcolici. Un tenue tocco amaro sul morbido finale aiuta a guardare avanti, verso l'immediato futuro del prossimo sorso.

TESTA SPILLATURA: a Baionetta
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
6,3%	15	30

FUSTO 20 L - COD. 5310

TIPOLOGIE DI BIRRE

LAMBIC

Birra caratteristica della Valle della Senna, a ovest di Bruxelles, a fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti, che raccoglie cioè il lievito dell'aria e lascia fermentare liberamente il mosto. Prodotta con il 65% di malto d'orzo e il 35% di malto di frumento rifermentata in bottiglia oppure in botti di quercia o rovere. Di gusto vinoso e acido con 4,5 gradi ha un sapore fresco e un colore chiaro opalescente, si beve anche come aperitivo. Generalmente alla frutta, gradazione alcolica circa 4-5%.

MARZEN

Tipica birra tedesca di Monaco di Baviera. Viene prodotta in marzo per essere servita stagionata durante l'Oktoberfest, dove viene bevuta in grandi quantità, esclusivamente in boccali (mass) da un litro. È tipicamente una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato. Di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico attorno al 5%. Birre di marzo. Termine che sta ad indicare le birre prodotte in primavera; di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico.

PILS E PILSNER

Questa tipologia trae il nome dalla città di Pilsen in Boemia, la città ceca dove fu per la prima volta prodotta dalla birreria municipale nel 1942 e nella quale viene tuttora prodotta la famosa Pilsner Urquell. Molto apprezzato questo stile birrario si è diffuso in diversi Paesi dove vengono prodotte birre denominate pils o pilsener. Si tratta di una bevanda a bassa fermentazione dal corpo e dal gusto più definito rispetto alle lager. Fermentazione fredda e lenta, lunga maturazione, con intenso sapore di luppolo che fa virare il gusto secco e pulito. Le pils bavaresi, al contrario, sono meno amare. Il colore è dorato con riflessi tendenti al verde, gusto secco, pulito. Raffinata, perlage finissimo e aroma inconfondibile, include gran parte delle Premium e Super Premium. Molte delle birre prodotte in Europa, tra cui l'Italia, sono di tipo Pils. Schiuma abbondante con un perlage finissimo che si apprezza maggiormente nei flute.

PORTER

Originaria di Londra, simile alla "stout" ma poco meno scura e amara. Il suo colore bruno scuro molto intenso e il caratteristico tenore di amaro sono dovuti all'impiego di orzo tostato e non maltato. Il gusto amaro è accentuato dal luppolo, presente in percentuale molto alta. Aromatica, di gradazione robusta intorno ai 6-7 gradi.

PREMIUM

Termine di distinzione di qualità riferito ad una birra chiara di tipo lager generalmente di gradazione media.

TOUT

Birra nazionale irlandese, inconfondibile, dal colore nero, il gusto amaro che ricorda il cacao ed il caffè, e una crema densa color nocciola, scurissima e con schiuma cremosa e consistente. È un prodotto più corposo, più sostanzioso e più forte della Porter. Viene prodotta con orzo torrefatto, non maltato e con l'aggiunta di caramello. Questo stile birrario è molto apprezzato anche in Gran Bretagna ma non mancano birre stout provenienti anche da altri Paesi. Una stout molto forte e famosa è la Russian Stout originariamente prodotta a Londra nell'Ottocento, per essere esportata a Pietroburgo; tuttora in produzione viene esportata in vari Paesi, incluso il nostro. La schiuma cremosa color nocciola, colore scuro impenetrabile e gusto amaro. Le inglesi sono più dolci ("sweet stout", "milk stout" o "cream stout"). Emblema delle stout può esser considerata l'irlandese Guinness.

TRAPPISTA

Tra gli stili di birra è forse uno tra i più particolari. Si tratta infatti di una birra prodotta secondo un'antica ricetta nelle 6 abbazie trappiste in Europa: 5 in Belgio e 1 in Olanda. Birra ad alta fermentazione, prodotta da monaci trappisti cistercensi con malto ambrato (95%) ed una piccola parte di malto caramello torrefatto (5%). Fortemente luppolata, abbastanza forte. Imbottigliata quando la fermentazione non è ancora terminata. Rifermentata in bottiglia con l'aggiunta di lievito fresco. Gradazione robusta da 6° a 12° alcol. Colore dall'ambrato al bruno scuro. Sapore di malto, aromatico, vinoso, fruttato. Schiuma ricca. Gusto pieno. Si beve in grandi bicchieri balloon per meglio apprezzarne gli aromi. Alcune possono invecchiare.

TRIPLE-TRIPLE

"Ale" belga di colore chiaro rifermentata in bottiglia. Rispetto alla "dubbel" è più alcolica, speziata e meno maltata.

WEISSE (WEIZEN)

Birre tedesche di frumento, leggermente asprigne. Molto dissetanti e rinfrescanti, caratterizzate da una schiuma consistente sono anche assai digestive, sapore acidulo ed una gradazione alcolica di circa 5 gradi. Altra caratteristica è il lievito che rimane in sospensione dando alla birra un gusto particolare e un aspetto opaco. Nel processo di produzione, accanto al malto d'orzo, si associa, in proporzioni variabili, malto di frumento che conferisce alla birra un aroma particolare. Sono prodotte in tre tipi: hefeweizen (chiare con lievito), dunkelweizen (scure, con lievito) e kristallklar (chiare, ma senza lievito che viene filtrato). Esse assumono diversi nomi a seconda dei metodi di imbottigliamento o del colore; avremo perciò le hefeweisse se imbottigliate con il lievito, le dunkel dal colore ambrato, le kristall filtrate dal colore più brillante.

TIPOLOGIE DI BIRRE

ABBZIA

Sinonimo di qualità e tradizione. Le birre d'abbazia sono prodotte con l'antico metodo dell'alta fermentazione. Appartengono a questa categoria birre un tempo prodotte nelle abbazie belghe secondo le originali ricette preziosamente custodite dai monaci. Attualmente nessuna è prodotta dai monaci in un'abbazia. Esistono moltissime varietà con forti differenze tra loro. Sono spesso birre ad alta densità e rifermentate in bottiglia. Dal gusto deciso e dalla consistenza rilevante. Principali esponenti di questa categoria sono le birre belghe dalle tonalità che variano dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro. Schiuma ricca e persistente. Si gustano in bicchieri balloon per apprezzarne meglio gli aromi intensi.

ALE

Deriva dall'antica civiltà celtica: è il nome con il quale veniva indicata una bevanda fermentata. E' il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale. Identifica birre ad alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, da bere a temperatura di cantina. In base al contenuto alcolico, al colore o al metodo con cui viene servita, assume aggettivi diversi, avremo quindi diversi stili: bitter ale, brown ale, mild ale, old ale, pale ale, scotch ale. Molto apprezzata la real ale ovvero la ale prodotta con metodi tradizionali antichi. Anche il Belgio vanta una sua tradizione in fatto di ale. Le ale belghe sono generalmente, ma non sempre, di forte contenuto alcolico: Bières d'abbay, ma anche in Germania, klosterbier.

PALE ALE

La cosiddetta "birra pallida" inglese, ad alta fermentazione, di colore ambrato chiaro con riflessi ramati o aranciati, ben luppolata e piuttosto secca, possiede un discreto corpo. Leggermente acidula. Non supera i 5 gradi. Va servita a temperatura di cantina. Tipica di Burton-on-Trent.

INDIAN PALE ALE

Consumata prevalentemente in bottiglia. Inizialmente prodotta per i coloni inglesi in India. Alta fermentazione, leggermente ambrata, tra le Ale è la più pregiata. Versione più alcolica e luppolata della semplice "pale ale", gradazione alcolica intorno ai 5 gradi.

BIRRA PURO MALTO

Birra prodotta con malto d'orzo e/o malto di frumento, senza l'aggiunta di altri cereali non maltati.

SCOTCH ALE

Proveniente dalla Scozia, di colore ambrato intenso con riflessi mogano. Indipendentemente dal contenuto alcolico, che può andare dal 3% al 10% è caratterizzata da evidenti note maltate. Birra scozzese, molto aromatica, scura, di fermentazione alta con una gradazione importante di circa 7 gradi.

STRONG ALE

Chiamata anche old ale, è una birra ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata un paio di anni prima del consumo. Stile diffuso in Belgio e Gran Bretagna. Forte, robusta, con sapore rotondo, vellutato, pieno. Birra ambrata e aromatica. Supera facilmente il 6% di alcool.

BIERE BLANCHE

Birra a base di frumento dall'aspetto opalescente che viene prodotta in Belgio, specialità della regione di Lovanio. In origine prodotta con 45% di orzo, 45% di frumento e 10% di avena. Attualmente prodotta solo con orzo e frumento. Al naso e in bocca risulta fresca e speziata, con particolarità aromatiche dovute all'aggiunta di coriandolo e curaçao. Contiene circa il 5% di alcol. Dissetante e digestiva, fruttata leggermente acidula. Il nome deriva dalla sua intensa torbidità che conferisce alla birra un colore bianco lattiginoso e la rende un po' patosa.

DRAUGHT

In inglese significa letteralmente "alla spina". Le lattine e le bottiglie che riportano questa indicazione

contengono un dispositivo meccanico atto a simulare l'effetto di spillatura della Birra, famosa è la Guinness.

BOCK

Letteralmente: montone. Birre a bassa fermentazione e a gradazione elevata di produzione tradizionalmente tedesca. Densità, corpose, dal deciso sapore di malto. Quando sono ancora più forti diventano doppelbock. Le bock di solito sono chiare di colore oro intenso, le doppelbock ambrate o scure con un tenore di alcool compreso tra il 6% e il 7,5%. Sapore pieno, corposo. La variante "maibock" veniva tradizionalmente prodotta per le feste primaverili. Densità, corpose, molto maltate. Solitamente chiare nella versione Bock, ambrate o scure nella versione doppelbock.

DOPPELBOCK

Birra tipica della Baviera, chiara o scura di bassa fermentazione, più corposa della Bock, con gradazione alcolica superiore, per legge, al 7%. Di colore ambrato carico o quasi scuro tradizionalmente veniva prodotta in primavera, corposa, densa, con spiccato sapore di malto. Spesso il nome del prodotto contiene il suffisso "ator", se messa in vendita durante la quaresima.

DOPPIO MALTO

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5° e con circa 6,5% di alcool sul volume.

LAGER

Identificativo di tutte le birre prodotte a bassa fermentazione e lunga stagionatura che non presentano particolari caratteristiche tipologiche. Si sarebbe tentati di dire che è la birra comune, anche se non c'è niente di comune in questo stile birrario che è il più diffuso a livello mondiale. Bionde, spumeggianti e mediamente luppolate di colore oro pallido, con una alcolicità non eccessiva. Questo stile di birra prende il nome dal tedesco lager che indica i magazzini, le cantine in cui viene messa a maturare.



VELTINS



VELTINS PILSNER

STILE: *Pils*

Birra dal colore dorato e un'abbondante schiuma bianca, sottile e cremosa. Nei primi due sorsi si coglie il carattere sapido ed il corpo morbido ed elegante di questa birra chiara. Il finale decisamente asciutto, la rende particolarmente piacevole e rinfrescate.

TESTA SPILLATURA: *Combi*

FERMENTAZIONE: *Alta*

VOL. 4,8%

FUSTO 10,4 LT - COD. 5316

DIMENSIONI FUSTO 32CM X 23CM

DIMENSIONI BANCO SPILLATURA

ALTEZZA 85CM - BASE 52CM - PROFONDITÀ 66CM

ALTEZZA COLONNINA SPILLATURA 56CM

1984 | 2024

BIRIMPORT

— BEVERAGE · WINE · FOOD —

40 ANNI DI STORIA

BIRIMPORT S.p.A. | Via di Salone 131/d-e | 00131 Roma
tel. 06.41.92.800 r.a. | info@birimport.com
www.birimport.com