Il team: Matteo, Luana, Luca e Antonio

Esclusiva Italia
(no Umbria, VR)

Golden Ale (0,33)	Chiara	Golden Ale	
American Red Ale (0,33)	Ambrata	American Red Ale	
Chocolate Porter (0,33)	Scura	Chocolate Porter	
Calibro7 (0,33)	Dorata	American Pale Ale	
Suburbia (0,33)	Dorata	India Pale Ale	
Perujah (0,33)	Chiara	Session Beer	stagionale - disponibile da maggio a ottobre
ILA (0,33)	Scura	Scotch Ale	
Mario tra 20 anni (0,33)	Dorata	Imperial IPA	
Barley Wine - 11° (0,375)	Scura	Barley Wine	
Golden Ale (0,75)	Chiara	Golden Ale	
American Red Ale (0,75)	Ambrata	American Red Ale	
Calibro7 (0,75)	Dorata	American Pale Ale	
Sidro artigianale di mele (0,375)	Bianco		

BEVI PER RICORDARE

Fabbrica Birra Perugia è un marchio storico, fondato nel 1875 e riavviato in chiave contemporanea nel 2013. L'impresa si deve ad un gruppo di amici, innamorati della birra e delle proprie radici, decisi a restituire alla città il suo birrificio. Le birre artigianali prodotte riscuotono da subito un grande successo, tanto sul territorio quanto fuori regione e all'estero. Anche la critica si accorge presto di questa giovane realtà, letteralmente sommersa di premi e riconoscimenti: dall'European Beer Star al Brussels Beer Challenge, dalle principali guide di settore al prestigioso concorso Birra dell'Anno. Un'escalation inarrestabile che vede il culmine nel febbraio 2016, quando Fabbrica Birra Perugia viene proclamata Birrificio dell'Anno, **e nel 2022 con l'attribuzione della Chiocciola Slow Food**. La definitiva consacrazione per una realtà che si riallaccia ad un passato glorioso.
La filosofia produttiva è così raccontata dai protagonisti: "Cerchiamo di fare del nostro meglio per produrre **birre autentiche e ricche di personalità**. Birre artigianali, dunque non pastorizzate, non filtrate, senza conservanti. E rifermentate in bottiglia. Birre che sappiano raccontare il legame tra le materie prime più naturali, l'acqua purissima delle sorgenti umbre e il saper fare di chi le realizza. Quelle che noi per primi amiamo bere. **Non ci piace seguire le mode o i capricci del marcato**. Preferiamo fidarci del nostro gusto per raggiungere **l'idea di originalità, sapore, equilibrio, bevibilità e finezza che abbiamo in testa**".
"Antesignani della produzione brassicola nostrana, nel 2013 ha riaperto i battenti con l'attuale proprietà. Le produzioni degli ultimi anni e qualche collaborazione ben assestata lo hanno fatto diventare **Birrificio dell'anno** in un Premio importante." - Dissapore, 10 birrifici artigianali che rendono gli italiani orgogliosi

Golden Ale
Acqua, malto d'orzo, luppolo, frumento, lievito.
La base della birra comprende malti Pils e Carapils mentre i luppoli impiegati sono Citra e Motueka; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.
5,2%
Birra "quotidiana", ideale come aperitivo. Formaggi freschi o di media stagionatura, salumi, antipasti. Primi piatti e carni bianche. Servire in pinta inglese a 7- 8 °C.
Stile inglese che lega bevibilità e gusto. Profumi freschi, gusto vivace e ricco di sapore, agrumato. Sapida, avvolgente, delicato finale amarognolo. Bell'equilibrio.
Gusto e sapore uniti a bevibilità irrefrenabile.

American Red Ale
Acqua, malto d'orzo, luppolo, frumento, lievito.
Comprende malti Pale Ale, Monaco e frumento, mentre i luppoli sono Mosaic, Galaxy e Chinook; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.
6,0%
Perfetta come solista, ma splendida a tavola. Salumi e formaggi stagionati, primi piatti con sughi di carne, brasati e arrosti. Servire in pinta inglese a 10 °C.
Al naso prugna e arancia candita incrociano cenni di lieviti nobili e crosta di pane. In bocca è complessa ed equilibrata. Grande beva data dalla nota amarognola.
Complessità mai ridondante.

Chocolate Porter
Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, cacao.
Malti Maris Otter, Brown e Crystal. Luppoli Challenger e Fuggle. Aggiunta di cacao a fine fermentazione; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.
5,3%
Accompagna grigliate di carne, formaggi stagionati e salumi affumicati. Ostriche. La classica pinta inglese è il suo bicchiere ideale. Servire a 10 - 12 °C.
Classico stile britannico esaltato dall'aggiunta di granella di cacao a fine fermentazione. Aromi tostati di moka, orzo cacao e cioccolato. Amaro delicato.
Interpretazione di un grande classico inglese.

Calibro7
Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.
Malti Pale Ale e Crystal. Ben 7 luppoli in dry hopping: Motueka, Galaxy, Citra, Mosaic, Sorachi Ace, Calypso, Chinook; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.
5,6%
Ottima intensità aromatica, grande bevuta solitaria. Piatti orientali, speziati. Servire in pinta inglese a 8/10 °C.
Grande carattere. Dorata e vivace, sprizza profumi estivi. Inizia con polposità fruttate e conclude con amaro da scorze. Pulizia e freschezza da antologia.
Una girandola aromatica senza fine.

Suburbia

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

100% Maris Otter Floor (malto germinato a terra in maniera tradizionale) e solo East Kent Golding (classico luppolo inglese, usato in fiori). Deciso dry hopping finale.

6,2%

Tutti i piatti che trovereste in un vecchio pub inglese. Perché non abbinarla ad uno stufato o all'arrosto della domenica? Pinta inglese a 10/ 12 °C.

In collaborazione con il birrificio Toccalmatto. Oro antico con riflessi ramati, schiuma persistente. Naso erbaceo, terroso, resinoso, balsamico, con sfumature agrumate. Birra volutamente "dura", per palati esperti.

Eleganza e tradizione senza compromessi.

Perujah

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Base maltata delicata e apporto aromatico decisivo dei luppoli Chinook, Centennial e Cascade; Rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.

4,8%

Ideale a merenda o come aperitivo, accompagna fritti e antipasti leggeri. Servire intono a 6-7° C, nella classica pinta inglese. Prodotto STAGIONALE (disponibile da aprile/maggio a settembre/ottobre).

Session beer delicata ed equilibrata. Ammalia per il gusto e la presa amarognola. Chiara e profumata, ha decise note erbacee. Finale rinfrescante e dissetante.

Leggerezza e gusto in splendida armonia.

ILA

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Malti Maris Otter, Caramel e Crystal; i luppoli sono Challenger e East Kent Golding, made in UK. Affina in botti di legno usate per il whisky. Non filtrata e non pastorizzata, fa la seconda fermentazione in bottiglia.

8%

Formaggi di media/lunga stagionatura, stufati, brasati e pietanze leggermente affumicate. Servire a 12° C, nel calice da Scotch Ale o in pinta britannica.

In collaborazione con Samaroli. Affina in barili usati dalle migliori distillerie di Scozia. Caramello, frutta secca, cenni iodati, lievemente torbati. Gusto profondo, caldo e deciso, di interminabile persistenza.

Potenza e complessità, con un magico equilibrio.

Mario tra 20 anni

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Malti Pilsner e Pale Ale, luppoli Citra, Galaxy, Topaz, Summer, Mosaic. Rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.

8%

Birra stupefacente per potenza, complessità e facilità di bevuta. La pinta inglese è il suo bicchiere ideale. Servire a 8 - 10 °C.

Imperial IPA di carattere e potenza ma sempre attento all'equilibrio. Le sensazioni aromatiche spaziano dai frutti tropicali alle resine, attraversate da folate balsamiche che trascinano il sorso verso approdi lontani e imprevedibili.

Potenza e bevibilità: mix esplosivo.

Barley Wine

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

La base della birra comprende malto Maris Otter, luppoli Bramling Cross e Fuggle. L'affinamento in botti usate in precedenza per il vino completa l'opera; rifermentata in bottiglia; non pastorizzata e non filtrata.

11%

Birra da meditazione, accompagna alla perfezione grandi formaggi di media e lunga stagionatura. Il balloon è il suo bicchiere ideale. Servire a 14 - 16 °C.

Il Barley Wine è una birra dal colore ambrato carico, i profumi estremamente complessi, capaci di evolvere in bottiglia e di dare il meglio di sé dopo lunghi anni di affinamento. Ricordano la frutta secca e l'arancia candita, regalando al sorso pienezza e complessità.

Grande capacità di invecchiamento (20 anni o più).

Sidro artigianale di mele

Mele: Goldrush, Braeburn, Gala, Pink Lady. Lievito French Saison.

Sapiente assemblaggio di succhi di mele di diverse cultivar, tutte biologiche certificate. Alla prima fermentazione segue la seconda in bottiglia.

6,2%

Sidro dall'impronta locale, figlio del terroir di provenienza delle mele (a cavallo tra Umbria e Toscana) e dallo stile originale. Servire a 10 -12 °C.

Sidro dai profumi di spezie, fiori e frutti a polpa bianca. In bocca è cremoso e pungente, teso e piuttosto verticale. L'acidità sostenuta e la particolare secchezza lo rendono adatto ad un lungo invecchiamento.

Sidro naturale e spiccatamente italiano.