



offerta birra artigianale american ipa m arche - occasione birra ipa marchigina 2 0.13

📍 Mappa



Birrificio 20.13 vi aspetta a San Benedetto del Tronto in via Val Gardena 1

1A con le sue birre artigianali. Vieni a scoprire tutte le birre di nostra produzione e scegli la tua preferita. Il BIRRIFFICIO 20.13 nasce nel 2014 dopo una passione autentica per l'hombrewing. La "missione" è produrre Birra non filtrata e non pastorizzata di alta qualità utilizzando solo le migliori materie prime selezionate con cura e tanta passione. Il birrificio nasce come un sogno artigianale di produrre localmente e "Nuove eccellenze" spinti dalla volontà di essere protagonisti nella rinascita artigianale. Le nostre birre riflettono un po' il nostro modo di essere curioso e aperto alla sperimentazione, ma molto legati alla tradizione e al gusto italiano attingendo quanto più possibile dalle migliori materie prime e rielaborandole con la passione di creare prodotti d'eccellenza che si distinguono per qualità elevata, attenzione per i dettagli, innovazione ed artigianalità. Crediamo che questo sia il filo conduttore delle nostre scelte in questa bellissima esperienza che vogliamo condividere quanto più possibile. BREZZA MARINA Birra velata di colore giallo pallido, con schiuma bianca persistente. L'aroma rispecchia i luppoli statunitensi utilizzati, che ben sposano il profumo tipico di questi stili e generano profumi di frutta tropicale a pasta gialla (mango). Al gusto è fresca e dissetante, molto equilibrata e piacevole. BLACK HOLE Birra a stile Porter, colore scuro dalla profondità eccezionale di sapore. Prodotta da una miscela di malti Brown, Crystal e di Chocolate per un finale cremoso e bilanciato, al naso regala sentori di caffè e cioccolato fondente ed al palato un leggerissimo retrogusto acidulo. NUVOLA Birra dal colore paglierino leggermente velato e una schiuma candida. Al gusto sofisticato, nato da lieviti pregiati ad alta fermentazione e così intensamente fruttato, mentre al naso prevalgono delicate note di agrumi e spezie unite ad aromi fruttati tipici, banana su tutti. PRIMIPA Birra dal colore ambrato intenso con riflessi fulvi, schiuma cremosa ed aderente dalla lunga persistenza, di grandissima struttura, elegante e pungente, prodotta ad alta fermentazione in stile americano 5,4% Vol. alcolici di grande bevibilità. Perfetta anche per una serata di meditazione. SPARTA Birra di colore oro carico velato con un discreto cappello di schiuma, al naso è ricca di note agrumate e resinose. Sapore deciso, retrogusto piacevolmente amaro. Non dategli troppa confidenza visto il grado alcolico.

📄 Descrizione

La collezione di birre artigianali in stile americano del birrificio 20.13 sanno come distinguersi e sapranno di certo stupirvi con il loro carattere unico e deciso. Direttamente dalle Marche le nostre birre "americane". PRIMIPA è una birra AMERICAN IPA, dal colore ambrato intenso con riflessi fulvi, schiuma cremosa e aderente dalla lunga persistenza, di grandissima struttura, elegante e pungente, prodotta ad alta fermentazione in stile americano 5,4% Vol. alcolici di grande bevibilità. Perfetta anche per una serata di meditazione. Da servire alla temperatura 8-10 °C con formaggi di alta stagionatura spalmati con confettura di frutta mista o miele, carni rosse, arrostitici. Disponibile in bottiglie da 33cl. e 50cl e in fusti petainer da 20lt. e 30lt. SPARTA è la nostra Imperial IPA, birra di colore oro carico velato con un discreto cappello di schiuma, al naso è ricca di note agrumate e resinose. Sapore deciso, retrogusto piacevolmente amaro. Non dategli troppa confidenza visto il grado alcolico. Da abbinarsi a formaggi stagionati, fritti, hamburger, carni rosse. Temperatura Ideale: 8-10 °C, grado alcolico 7,5% Vol. Disponibile in bottiglie da 33cl. e 50cl e in fusti petainer da 20lt. e 30lt. BERGAMATTO birra APA al bergamotto, dal colore dorato chiaro, al naso spiccano prepotentemente le note di bergamotto, note che poi si riconoscono anche in bocca insieme ad una leggera tendenza agrumata che ne fanno una birra molto fresca e beverina. Abbinamenti consigliati formaggi stagionati, fritti, hamburger, carni rosse. Da servire a 6-8 °C, grado alcolico: 5,5% Vol. BUNKER ISLANDS Birra New Zealand APA, di colore bionda carico, con schiuma compatta e persistente, al naso prevalgono note tropicali e citriche tipiche dei luppoli neozelandesi, che al palato le donano un gradevole ed equilibrato amaro floreale ed agrumato. Consigliamo abbinamenti con salumi affettati, formaggi di media stagionatura, piatti grigliati, frittate. Temperatura Ideale: 8-10 °C Grado alcolico: 5,5% Vol. HULL MELON Birra APA di colore bionda carico, con un bel cappello di schiuma, al naso prevalgono delicate note fruttate ed amare, in bocca si esaltano i sentori di frutta tropicali, di melone e di agrumi, birra piacevolmente amara, rinfrescante e di facile bevibilità. Abbinamenti consigliati salumi affettati, formaggi di media stagionatura, piatti grigliati.

ti, frittute. Temperatura Ideale: 6-8 °C, grado alcolico 5,5% Vol. Disponibile in bottiglie da 33cl. e 50cl e in fusti petainer da 20lt. e 30lt. SIETE INTERESSATI ALLE NOSTRE BIRRE? Contattateci e visitate il nostro sito! Birrificio 20.13 vi aspetta a San Benedetto del Tronto in via Val Gardena 11A con le sue birre artigianali marchigiane.

Contatti

BIRRIFICIO 20.13

Tel. 3286015154

<http://www.birrificio2013.com/>

V. Val Gardena 11/A, San Benedetto del Tronto, 63074

Nessun orario indicato
