



MARACAIBU

American Pale Ale dallo spiccato aroma agrumato su cui prevale il pompelmo. Intenso il naso dei luppoli della west coast americana. Fresca, dissetante e con una chiusura decisamente amara.

Una sintesi al luppolo forza nove racconta la storia di euforia e ribellione. Poi tradimento e fuga per mare. Poi rinascita e corruzione. Il tutto sullo sfondo della rivoluzione della birra artigianale.

STILE: American Pale Ale

GRADAZIONE: 5,5% Vol.

COLORE: Ambrato

FERMENTAZIONE: Alta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito.



POPULAR CULT

La prima birra in lattina Godog, selezionata per l'Italy Beer Week 2021.

Una DDH IPA prodotta con malto pils e luppoli Sabro, Citra e il nuovissimo Cryo Pop

STILE: DDH IPA

GRADAZIONE: 6,0% Vol.

COLORE: Biondo

FERMENTAZIONE: Alta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito.



UNDERGROUND

Bitter di grande carattere ed eleganza. Color ambra, al naso crea un punto di incontro tra maltato e frutta matura. Corpo di media intensità e perfetto equilibrio tra malti e luppoli inglesi.

L'Inghilterra è una terra di grandi rivoluzioni. Ma questa è una birra tradizionale. Tradizione inglese. Una Extra Special Bitter 100% british. Dall'acqua all'ultimo luppolo. Una bitter da compagnia.

STILE: Extra Special Bitter

GRADAZIONE: 5,8% Vol.

COLORE: Ambrato

FERMENTAZIONE: Alta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, farro, luppolo, lievito.



BLUE VELVET

Scura improntata sulla filosofia delle porter. Le principali note sono quelle di caffè, cioccolata e nocciola. Seguono leggera vaniglia e un retrogusto affumicato. La luppolatura, presente unicamente alla fine della bevuta, lega all'amaro dei malti tostati. *Blue Velvet è birra nella sua accezione più oscura, porta d'ingresso dei vizi e compendio ad altri, più terribili luoghi dell'animo umano.*

STILE: Robust Porter

GRADAZIONE: 7,0% Vol.

COLORE: Nero

FERMENTAZIONE: Alta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

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



CORNELIUS

Birra ambrata in stile Bock. Al naso sensazioni biscottate e dolci date dal blend di malti utilizzati che si uniscono ai sapori delicatamente floreali dei luppoli nobili tedeschi. In bocca è scorrevole e sapientemente equilibrata.

STILE: Bock

GRADAZIONE: 6,0% Vol.

COLORE: Ambrato

FERMENTAZIONE: Bassa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C

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



SATOR AREPO ECCETERA

In stile scozzese, unisce le note calde dei malti torbati tipici degli scotch all'ammaliante profumo balsamico del miele di castagno.

Creatura mitologica di orzo e torba, gli occhi fiori di luppolo intatti, le pupille di nettare e miele. Di ignota provenienza, è la bevanda rossocupo che nasconde le sue intenzioni non sempre a fin di bene.

STILE: Scotch Ale

GRADAZIONE: 7,1% Vol.

COLORE: Rosso

FERMENTAZIONE: Alta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, miele, luppolo, lievito.