

# FARE BIRRA PER PASSIONE

Il Birrificio Fiorentino nasce nel 2013 dalla passione di due amici, con l'idea di creare una birra vera, genuina e totalmente naturale; una vera birra "artigianale". Sempre alla ricerca di nuovi sapori e materie prime d'eccellenza, curiamo tutti i passi della produzione, per avere la certezza che la nostra birra possa trasmettere tutta la nostra passione. Birre uniche, come Firenze e la terra che la circonda, fatta di storia e di storie, di persone straordinarie che hanno saputo creare qualcosa di speciale e irripetibile, come le birre del Birrificio Fiorentino.



La nostra LAGER, nasce in un piccolo garage dove per anni abbiamo coltivato la nostra passione, sperimentando e affinando l'arte di produrre birra artigianale. Questa ricetta prevede l'uso di solo malto Pilsner estivo prodotto in un maltificio bavarese con quasi due secoli di storia, per noi il re dei malti per la produzione di birre chiare e "beverine". Il luppolo, uno tedesco per aggiungere la nota amara e uno americano aggiunto in cinque diversi momenti della bollitura, consentono di ottenere quel giusto mix di profumo e freschezza. La fermentazione, di tipo "alta" avviene in serbatoi inox a temperatura controllata ed è seguita da una lunga maturazione. La bottiglia dove avviene la rifermentazione riposa almeno per un mese prima di essere commercializzata. La lieve gassatura è una precisa scelta che esalta le qualità della birra.

Gradazione alcolica: 5,5% VOL  
Bottiglie da 33 cl/75cl/150cl  
Fusti Pet Keg 20 Lt



La birra di tipologia IPA, india pale ale, nasce intorno al 1800 in Inghilterra dalla necessità di far arrivare senza alterazioni dovute alla lunga permanenza in nave la birra per gli inglesi in India. Fu studiata quindi una birra che grazie ad una più alta gradazione alcolica, unita a una generosa luppolatura permettessero quella funzione antibatterica proprie del luppolo e alcol. La IPA del Birrificio Fiorentino è prodotta con largo uso di pregiati malti caramellati che donano una buona nota dolce equilibrando l'amaro dell'abbondante luppolatura, nelle diverse fasi non solo di bollitura ma anche di fermentazione. Il luppolo, elemento predominante in questa birra, è una varietà poco conosciuta proveniente dalla nuova Zelanda con profumi che ricordano i frutti tropicali e l'erba appena tagliata. una birra davvero molto intensa.

Gradazione alcolica: 6% VOL  
Bottiglie da 33 cl/75cl/150cl  
Fusti Pet Keg 20 Lt



La STRONG ALE prevede l'utilizzo di cinque diversi malti, con progressivi livelli di tostatura, dal caldo Pale Ale al pregiato malto nero decorticato, un mix che unito al più classico dei luppoli inglesi East Kent Golding danno vita a una birra di colore rosso scuro, dal gusto intenso con sentori di nocciola e caffè, uniti ad una straordinaria corposità, il tutto ben bilanciato da un'importante gradazione alcolica. La bella e densa schiuma completa una birra che saprà sorprenderVi sia bevuta da sola che in abbinamento a piatti saporiti come arrostiti e brasati.

Gradazione alcolica: 7% VOL  
Bottiglie da 33 cl/75cl/150cl  
Fusti Pet Keg 20 Lt

