

CANEDIGUERRA

Birre di ispirazione Tedesca

BOHEMIAN PILSNER

- 5,0%

Birra chiara di ispirazione ceca, note di cereale, crosta di pane e un leggero floreale.

Da tutto pasto o per pietanze leggere o con sughi / condimenti moderati (carni bianchi, formaggi freschi).

VIENNA LAGER

5,4%

Birra ambrata con note di caramello, nocciole e un leggero tostato.

Da tutto pasto o con carne rossa.

Birre di ispirazione Belga

BLANCHE

5,4%

Birra di frumento di scuola belga, tipicamente speziata con coriandolo e scorza d'arancia amara. Leggermente citrica.

In abbinamento con antipasti, carpioni e fritti leggeri.



Birre di ispirazione USA

Piccolo Birrificio Clandestino - **Awanagana** - Pale Ale (GLUTEN FREE) - 5,0%

Birra chiara di stampo americano (ma con luppoli europei) note di agrumi e frutta tropicale , finale amaro.

Da tutto pasto, o con formaggi freschi e carni bianche.

AMERICAN IPA CANEDIGUERRA

- 6,7%

Birra icona del panorama brassicolo made in USA, sentori di agrumi, con note di caramello e finale amaro.

In abbinamento con hamburger e carni arrosto... sì con cibi speziati ma non piccanti.



Clara

3 luppoli, 4 tipologie di puro malto d'orzo

Stile di ispirazione: **munchener helles**

Grado Plato: **12,4°P**

Grado alcolico: **4,6%**

Descrizione

Colore paglierino dorato e bella schiuma compatta, aromi di crosta di pane e punta lievemente sapida. Gusto molto pulito con un piacevole olfatto mielato ed un finale erbaceo di luppolo aromatico. In bocca è di grande equilibrio e di " pericolosa " facilità di beva. La Clara è una birra da tutto pasto, indicata con i primi piatti , con le carni bianche e formaggi freschi vaccini.

Birra chiara a bassa fermentazione.

L'ORIGINALE

3 luppoli, 4 tipologie di puro malto d'orzo

Stile di ispirazione: **hellesbock/maibock**

Gradi Plato: **16,5°P**

Gradi alcolici: **6,9%**

Descrizione

In perfetto stile hellesbock, "L'ORIGINALE" , presenta un bel colore dorato ed una schiuma candida, evidenzia un olfatto di buona intensità, mielato e di frutta candita. In bocca è morbida, equilibrata, strutturata ed avvolgente, moderatamente amara ed un lungo e piacevole retrogusto. Si consiglia questa birra con lo stinco di maiale al forno, grigliate miste e formaggi di media stagionatura. L'ORIGINALE è la doppio malto bionda per eccellenza, la più bevuta al BIRRIFICIO TORINO

La Dròla

Birra chiara, piacevole, armoniosa e profumata. Regala sensazioni fresche ed estive grazie al blend fra i cereali, i luppoli e ad un dosaggio delle spezie equilibrato e leggero.

Caratteristiche tecniche

Birra chiara con leggera opalescenza tipica delle birre di frumento

Stile di ispirazione: **Spicy White Ipa**

Cereali: malto d'orzo, malto di frumento, malto di segale.

Speziatura: scorza di arancia amara, coriandolo, zenzero

Grado plato: **12°P**

Grado alcolico: **4,2%**

Descrizione

La Drola è una antica parola piemontese che deriva dal francese *drôle* e significa cosa strana, buffa, bizzarra, ed è sicuramente bizzarra la nostra nuova birra con i suoi tre cereali, i suoi luppoli d'oltreoceano e le particolari spezie... ma La Drola è anche, e soprattutto, la squadra di rugby del carcere delle Vallette di Torino.

Il rugby è uno sport che ci ha sempre appassionato, uno sport di disciplina, impegno e tradizione, caratteristiche che ritroviamo nel nostro modo di fare birra. Motivo per cui abbiamo deciso di dedicare l'ultima creazione di casa Birificio Torino alla "DROLA RUGBY" , progetto di successo ed unico nel suo genere di sport dietro le sbarre.



Birra chiara con riflessi ramati.

Caratteristiche tecniche

con selezione di cereali, luppoli e puro malto d'orzo

Stile di ispirazione: **Double IPA**

Gradi Plato: **17°P**

Gradi alcolici: **7%**

Descrizione

La OLTREDORA è la double IPA del **ventennale** del Birificio Torino.

Un esplosione di luppolo per i più esigenti!

Al naso sono evidenti fragranze fruttate e agrumate, frutto della passione, uva fragola, pompelmo, cedro, ma anche fieno e avena!

Al palato i malti ed i suoi 7 gradi alcolici supportano con un buon corpo la luppolatura generosa.

Un mosaico di sapori che spazia da una delicata dolcezza iniziale impartita dal malto alla leggera nota balsamica dei luppoli americani.

Ma è nel finale che da libero sfogo a tutti i suoi IBU, lasciando in bocca un amaro senza compromessi, deciso, persistente e aromatico.

Intrigante biondo ramato, schiuma fine e persistente, per questa birra vengono usate tecniche di luppolatura quali FIRST WORT HOPS e il DOUBLE DRY HOPPING per preservare l'integrità degli oli essenziali dei luppoli.

OLTREDORA. . . **la creazione più estrema!**