



Brewfist Italian Ales

- **NINA**, Pils da 5,2%, una birra semplice, da bere a litri come ogni Pilsner che si rispetti. Prodotta esclusivamente con malto Pilsner e luppolo Aurora. La Nina ha un amaro moderato e persistente che richiama la bevuta, un aroma di miele, un tocco erbaceo e crosta di pane. Seducente e trascinatrice.
- **SPACEMAN**, West Coast IPA da 7,0%. E noi che pensavamo una West Coast IPA fosse troppo estrema per il palato degli italiani! Alcolica, secca, profumata e abbondantemente amara, è diventata presto l'ariete del birrificio. Il nostro omaggio alle esplosive note agrumate e fruttate dei luppoli americani. Allacciate le cinture.
- **MOSCA**, Blanche da 5,2%, una blanche classica dall'aspetto velato con una schiuma bianca e compatta dalla quale si sprigionano subito i profumi tipici del lievito wit accompagnati da coriandolo e buccia d'arancia amara a piccole dosi. In bocca si riconfermano le sensazioni olfattive, la Mosca è cremosa con una bassa carbonazione ed un finale secco.
- **CATERPILLAR**, Rye Pale Ale da 5,8%, creata con gli amici Beer Here di Bornholm, Danimarca. Colore leggermente ambrato, profumo fruttato, resinoso e di conifera dato dai luppoli neozeladesi, e un gusto robusto e pepato caratteristico della segale. Chiudete gli occhi e seguite il vostro istinto.
- **JALE**, Extra Special Bitter da 5,6%, ossia una everyday beer all'inglese che vi incatenerà alle spine. Di colore rosso fulvo, profuma di mandorla, sherry, terra, cioccolato e lunghe giornate al pub. Il lubrificante perfetto di ogni conversazione tra amici.
- **2LATE**, Imperial IPA da 9,5%. Double IPA, ossia una IPA elevata alla potenza in onore del luppolo. Di colore aranciato, già dal primo sorso tradisce tutta la sua tenacia: caramello, resina balsamica e arancia amara, rinfresca e allo stesso tempo riscalda pericolosamente. Comunque vada, sarà sempre troppo tardi.
- **FEAR**, Milk Chocolate Stout da 5,2%. Chi ha paura del buio? Birra scura fatta con diversi malti tostati inglesi e tedeschi, fave di cacao, lattosio e poco poco luppolo. Una Milk Chocolate Stout morbida come il velluto, che ricorda il cacao in polvere e il caffè d'orzo. Voi golosi non lasciatevi spaventare dal colore.
- **MONTANTE**, Doppelbock da 7,3%, una doppelbock ai confini vista la gradazione bassa ma pienamente accettata per aroma e profumi. Schiuma da masticare



dove i malti tostati hanno la meglio, la bevuta inizia in modo preciso con il caramello che sorprende quasi fosse un montante, il palato è già sazio quando arrivano i sentori di uva e luppolo Aurora a chiudere quello che potremmo chiamare un capolavoro senza dover per forza sembrare modesti. La birra che non ti aspetti da Brewfist solo perché ti sei fatto un'idea sbagliata fino ad ora.