

## **BIRRE**

La **birra** è una delle più diffuse e più antiche bevande alcoliche del mondo. Viene prodotta attraverso la fermentazione alcolica con ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* o *Saccharomyces carlsbergensis* di zuccheri derivanti da fonti amidacee, tra cui quella più usata è il malto d'orzo. Il malto d'orzo è l'orzo germinato ed essiccato. Vengono tuttavia ampiamente impiegati anche il frumento, il mais e il riso, solitamente in combinazione con l'orzo. Altre piante meno utilizzate sono invece la radice di manioca, il miglio e il sorgo in Africa, la patata in Brasile e l'agave in Messico.

Per produrre la birra, il malto viene immerso in acqua calda, dove - grazie all'azione di alcuni enzimi presenti nel malto stesso e dovuti alla germinazione - gli amidi presenti vengono convertiti in zuccheri fermentescibili. Questo mosto zuccheroso può essere aromatizzato con erbe aromatiche, frutta o più comunemente con il luppolo. Quindi, viene impiegato un lievito che dà inizio alla fermentazione e porta alla formazione di alcool, unitamente ad anidride carbonica (che viene per la maggior parte espulsa) ed altri prodotti di scarto derivanti dalla respirazione anaerobica dei lieviti.

In questo processo si utilizzano ingredienti, tradizioni e metodi produttivi variabili: il tipo di lievito ed il metodo di produzione possono essere usati per classificare le birre in ale, lager e birre a fermentazione spontanea.

**Ita Agreste ris. Art. - bruna - □ □ no past. 0,75 l 7,50° 14,00 €**

**Ita Menabrea lager - bionda - □ 0,66 l 4,80° 5,00 €**

**Germ Beck's bionda 0,33 l 4,50° 2,50 €**

**Germ Warsteiner bionda - premium 0,50 l 4,80° 3,50 €**

**Germ Kapuziner Sh. weisse scura 0,50 l 4,80° 5,00 €**

**Germ. Monchshof l. lager bionda 0.50 l 4,90° 5,00 €**

**Germ. Edikt Natur chiara non filtrata 0,50 l 4,30° 8,00 €**

**Bel. Blache de Bru. blanche chiara -artigianale 0,33 l 4,20° 4,00 €**

**Bel. Blache de Nam. blanche □ -artigianale 0,75 l 4,50° 11,00 €**

**Bel. Augustin chiara - doppio malto - artigianale 0,33 l 8,00° 4,50 €**

**Bel. Dupont chiara - biologica - artigianale 0,75 l 5,50° 11,00 €**

**Bel. Duvel chiara - artigianale 0,375 l 8,00° 4,50 €**

**Bel. Duvel chiara - artigianale 0,750 l 8,00° 11,00 €**

**Bel. Maredsous opalescente -artigianale 0,75 l 6,00° 11,00 €**

**Bel. Maredsous bruna - doppio malto - artigianale 0,33 l 8,00° 5,00 €**

**Bel. WestMalle trappista - bionda - doppio malto 0,33 l 9,50° 4,50 €**

**Bel. Rocheford trappista - ambrata - doppio malto 0,33 l 9,50° 4,50 €**

**Bel. Abbaye de M. abazia - bionda - □ 0,75 l 6,30° 11,00 €**

**Bel. Bonne esper. abazia - ambrata - □ 0,75 l 7,80° 11,00 €**

**Bel. Bon geuze fermentazione spontanea – 0,75 l 8,00° 11,00 €**

**Bel. De luxe chiara 0,75 l 7,50° 13,00 €**

**Bel. Blond chiara 0,75 l 7,50° 15,00 €**

**Bel. Gran Cru rossa 0,75 l 10,00° 18,00 €**

**Belg. HY 750 chiara 0,750 l 11,00° 18,00 €**

**Belg. HY 750 Cuveè scura 0,750 l 11,00° 18,00 €**

**Irl. Guinness d. stout scura 0,33 l 4,20° 4,50 €**

**Bel. Ambar GLUTEN FREE 0,33 l 5,20° 3,50 €**

e tante altre ancora: guarda nella vetrinetta! (4,50 € quelle piccole, 11,00 € quelle grandi)