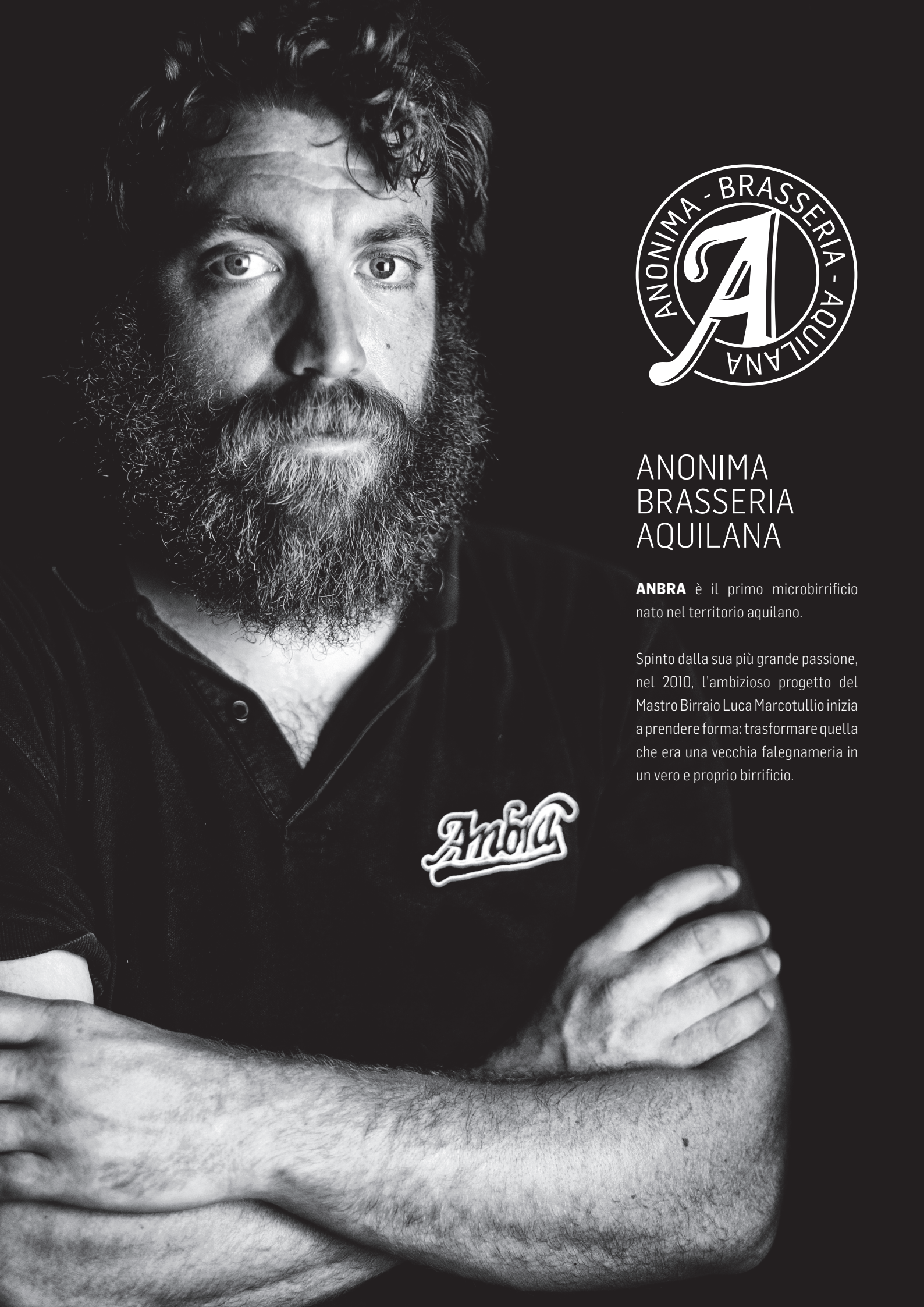


ANONIMA
BRASSERIA
AQUILANA

CARTA
DELLE BIRRE

Ambra



ANONIMA BRASSERIA AQUILANA

ANBRA è il primo microbirrificio nato nel territorio aquilano.

Spinto dalla sua più grande passione, nel 2010, l'ambizioso progetto del Mastro Birraio Luca Marcotullio inizia a prendere forma: trasformare quella che era una vecchia falegnameria in un vero e proprio birrificio.

**TUTTE LE BIRRE
ANBRA SONO
PRODOTTE CON
METODO
ARTIGIANALE**

**SENZA PROCESSI
DI FILTRAZIONE O
PASTORIZZAZIONE**

**LA PRIMA COTTA
NON SI SCORDA MAI**

Nel giugno del 2011 si diede inizio alla produzione con la prima cotta di birra, grazie al supporto e ai preziosi consigli del maestro
Lorenzo Pilotto, birraio maltatore e profondo conoscitore della materia.

Nel corso degli anni, il birrificio ha assistito ad un esponenziale ingrandimento: ad oggi è presente un impianto di cottura da
2000 lt e una serie di fermentatori per la maturazione della birra per un totale di 22000 lt.

Al momento si producono 15 diverse tipologie di birra artigianale.



LAGER

TIPOLOGIA

KELLER

DESCRIZIONE

Birra chiara a bassa fermentazione con una predominanza di aromi di malto d'orzo, bilanciati da un leggero aroma di luppolo. Dall'aspetto paglierino carico con riflessi dorati, presenta una schiuma cremosa dal lieve profumo floreale. Dissetante e beverina, al naso presenta un marcato aroma di cereali e un fresco sentore floreale. È una birra di stile bavarese molto equilibrata e dal corpo rotondo. Si abbina bene con tutto, ma la si apprezza al meglio con arrostiti, pizza e dolci.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **16** / EBC: **17**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**



PILSNER

TIPOLOGIA

BOHEMIAN PILS

DESCRIZIONE

Dal colore giallo paglierino è un capolavoro di tonalità olfattive. La sua schiuma, bianca e compatta, rappresenta la classicità dello stile. L'aroma è ampio, persistente e luppolato, dove le intense note floreali ed erbacee primeggiano sull'armonia complessiva. Al gusto si presenta secca, asciutta ed amara con un corpo leggero. I sentori di crosta di pane si percepiscono piacevolmente sin dal primo sorso. Si abbina perfettamente a piatti di mare e carni bianche.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

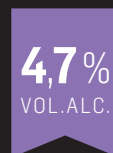
IBU: **32** / EBC: **11**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**



B9NOVE

TIPOLOGIA

LIGHT BEER

DESCRIZIONE

Birra chiara a bassa fermentazione con una predominanza di aromi di malto d'orzo. Dissetante e leggera, è adatta a reintegrare i liquidi persi con l'attività sportiva o per chi vuole tenere d'occhio la gradazione alcolica senza però rinunciare al gusto di una buona birra. Si apprezza al meglio con la pizza, le carni bianche ed i dolci al cucchiaino.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **16** / EBC: **08**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Fusto **20L**





WEIZEN

TIPOLOGIA

HEFE WEISS

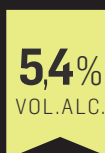
DESCRIZIONE

Prodotta con una miscela di malti di frumenti e orzo, utilizzando lieviti specifici ad alta fermentazione. Deve la sua particolare torbidità al lievito in sospensione che decanta lentamente. Colore giallo con riflessi opalescenti, schiuma bianca, compatta e persistente. Al naso presenta evidenti note di banana e spezie. Dal gusto frizzante e fresco, accompagna egregiamente carne di maiale, formaggi e frittelle.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, malto di FRUMENTO, luppolo e lievito.

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**



VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **10** / EBC: **09**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**



BLANCHE

TIPOLOGIA

BLANCHE

DESCRIZIONE

Birra che regala al palato un gusto fresco, reso esclusivo dall'agrodolce delle scorze d'arancia amara e del bergamotto. L'aggiunta di semi di coriandolo dona l'inconfondibile profumo. Nell'assaggio, il dolce gusto iniziale lascia il posto ad un finale lievemente acidulo. Birra chiara di origine belga ad alta fermentazione, prodotta con una miscela di malti d'orzo e di frumento. È caratterizzata da un aspetto torbido e opalescente. Presenta una schiuma cremosa dal profumo fruttato e speziato.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, malto e fiocchi di FRUMENTO, coriandolo, arancia, bergamotto, luppolo e lievito.

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**



VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **16** / EBC: **08**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**



SPECIAL

TIPOLOGIA

BOCK

DESCRIZIONE

Birra a bassa fermentazione ispirata alle migliori Bock. Limpida e dai sorprendenti riflessi rubino, presenta una schiuma bianca, abbondante e persistente. La presenza del luppolo è sapientemente bilanciata per equilibrare la dolcezza del malto. All'olfatto presenta un complesso aroma di caramello con ritorni di luppolo fresco. La tostatura è bilanciata e regala un intenso sapore con leggerissimi aromi fruttati. Si abbina bene a carni rosse, formaggi stagionati e salumi.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**



VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **18** / EBC: **50**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**



DIAMOND

TIPOLOGIA

SCHWARZ BIER

DESCRIZIONE

Birra scura a bassa fermentazione prodotta seguendo un'antica ricetta bavarese. La schiuma, il cui profumo ricorda la frutta secca tostata, è cremosa e di colore beige. Non vi è nessuna aggiunta di aromi: tutte le sue caratteristiche derivano dal sapiente utilizzo di malti torrefatti e di luppoli selezionati. All'olfatto presenta delle evidenti note di caffè, liquirizia e frutta secca ma senza eccessi sensoriali. Al palato si presenta strutturata, appagante e delicata. Abbinamento ideale con stufati e dessert.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **19** / EBC: **125**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**

5,4%
VOL.ALC.



INDIAN

TIPOLOGIA

INDIAN PALE ALE

DESCRIZIONE

Birra ad alta fermentazione, mediamente luppolata e di colore ambrato che presenta una schiuma compatta tendente al crema, persistente ma dalle dimensioni ridotte. Aroma erbaceo e fruttato, un corpo medio e un'amarezza decisa ma ben bilanciata dal dolce dei malti caramellati. Si accompagna perfettamente a formaggi a pasta molle, pesce azzurro, carne bianca, cucina etnica e piccante.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **35** / EBC: **24**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**

5,6%
VOL.ALC.



AMERICAN

TIPOLOGIA

AMERICAN PALE ALE (APA)

DESCRIZIONE

Birra dal colore ambrato ad alta fermentazione che presenta una schiuma compatta e dal profumo avvolgente donato dalla generosa luppolatura.

Lo stile originale presenta al naso un marcato aroma con note floreali e speziate dovute all'utilizzo di luppoli americani. Ideale per essere bevuta da sola, eccellente se abbinata ad arrostiti hamburgers e frittate.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **76** / EBC: **27**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**

5%
VOL.ALC.





D'ORO ROSSO

5,2%
VOL. ALC.



TIPOLOGIA

BIRRA ALLO ZAFFERANO D.O.P. DELL'AQUILA

DESCRIZIONE

Birra chiara a bassa fermentazione, dall'aspetto paglierino carico di riflessi dorati. Presenta una schiuma fine, cremosa e compatta. Al naso sprigiona un marcato aroma di zafferano. Al palato offre un floreale fresco dal corpo rotondo con aromi di malto d'orzo bilanciati da un leggero aroma di luppolo che ben si accosta al deciso aroma dello zafferano dell'Aquila D.O.P. Si abbina con formaggi freschi, risotti e primi piatti.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito e zafferano DOP dell'Aquila.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **16** / EBC: **25**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**



GOLDEN

8,2%
VOL. ALC.



TIPOLOGIA

STRONG ALE

DESCRIZIONE

Birra ad alta fermentazione dal colore dorato con riflessi ramati. La schiuma appare fine, compatta e persistente. I profumi che ne derivano sono dovuti alla tipologia di lievito utilizzato. Dalla base maltata e corposa, in bocca risulta morbida con un aroma appena resinoso. Si percepiscono profumi di frutta secca, zucchero candito e lievito. Si accompagna perfettamente alle carni rosse e ai formaggi di media o lunga stagionatura.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito e destrosio.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **17** / EBC: **27**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**



ADLER

10,5%
VOL. ALC.



TIPOLOGIA

BARLEY WINE

DESCRIZIONE

Birra ad alta fermentazione di stampo anglosassone, caratterizzata da un aroma maltato con evidenti sentori di frutta secca. Dall'aspetto ambrato e di buona trasparenza, presenta una moderata schiuma color crema. Note alcoliche presenti ma non pungenti al naso. Il luppolo è utilizzato maggiormente in amaro ed invecchiando, tende a scemare. In bocca tende a dare una piacevole lunghezza. Necessita di una lunga maturazione per essere immessa sul mercato. Perfetta con cioccolato e pasticceria secca.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo, lievito e destrosio.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **20** / EBC: **64**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**



REGAL

TIPOLOGIA

KELLER

DESCRIZIONE

Birra chiara a bassa fermentazione con una predominanza di aromi di malto d'orzo, bilanciati da un leggero aroma di luppolo. Dall'aspetto paglierino carico con riflessi dorati, presenta una schiuma cremosa dal lieve profumo floreale. Dissetante e beverina, al naso presenta un marcato aroma di cereali e un fresco sentore floreale. È una birra di stile bavarese molto equilibrata e dal corpo rotondo. Si abbina bene con tutto, ma la si apprezza al meglio con arrostiti, pizza e dolci.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **16** / EBC: **17**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Fusto **20L**



FRANK

TIPOLOGIA

SCHWARZ BIER

DESCRIZIONE

Birra scura a bassa fermentazione prodotta seguendo un'antica ricetta bavarese. La schiuma, il cui profumo ricorda la frutta secca tostata, è cremosa e di colore beige. Non vi è nessuna aggiunta di aromi: tutte le sue caratteristiche derivano dal sapiente utilizzo di malti torrefatti e di luppoli selezionati. All'olfatto presenta delle evidenti note di caffè, liquirizia e frutta secca ma senza eccessi sensoriali. Al palato si presenta strutturata, appagante e delicata. Abbinamento ideale con stufati e dessert.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **23** / EBC: **125**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Fusto **20L**



LOOSE

TIPOLOGIA

BOCK

DESCRIZIONE

Birra a bassa fermentazione ispirata alle migliori Bock. Limpida e dai sorprendenti riflessi rubino, presenta una schiuma bianca, abbondante e persistente. La presenza del luppolo è sapientemente bilanciata per equilibrare la dolcezza del malto. All'olfatto presenta un complesso aroma di caramello con ritorni di luppolo fresco. La tostatura è bilanciata e regala un intenso sapore con leggerissimi aromi fruttati. Si abbina bene a carni rosse, formaggi stagionati e salumi.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **20** / EBC: **48**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Fusto **20L**





MILKNIGHT

5%
VOL.ALC.



TIPOLOGIA

MILK STOUT

DESCRIZIONE

Birra scura ad alta fermentazione di ispirazione britannica. Dall'aspetto scuro, impenetrabile, con schiuma cremosa color cappuccino. Al naso sprigiona un delicato aroma di cioccolato fondente, caffè d'orzo e frutta secca. Vellutata, morbida e piena.

Le note intense del cacao e quelle tostate dei malti vengono perfettamente bilanciate dalla dolcezza del lattosio. Si abbina con dolci, cioccolato e formaggi stagionati.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, fiocchi d'ORZO, LATTOSIO, luppolo, fave di cacao e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **20** / EBC: **130**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**



BLACK IPA

5,4%
VOL.ALC.



TIPOLOGIA

BLACK IPA

DESCRIZIONE

Birra scura ad alta fermentazione con riflessi mogano, che presenta una schiuma bruna dall'inconfondibile profumo balsamico e fruttato.

Al naso regala sensazioni di cioccolato fondente, caffè e caramello e delicate note di frutta tropicale, conferite dalla sapiente miscela di luppoli.

Si sposa perfettamente con: piatti speziati o piccanti, formaggi stagionati e carni elaborate.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'ORZO, luppolo e lievito.

VALORI INDICATIVI MEDI

IBU: **60** / EBC: **125**

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura inferiore ai **6°C**

DISPONIBILITÀ

Bottiglia **33cl** / Bottiglia **75cl** / Fusto **20L**

PER MAGGIORI INFORMAZIONI
SULLE NOSTRE BIRRE
VISITA IL SITO INTERNET

WWW.ANBRA.IT





Birreria ANBRA

Via Garibaldi, 49 / L'Aquila

Birrificio ANBRA

Via Canapine snc / Fossa / AQ

www.anbra.it