

GOLDEN KICK — *Belgian Golden s-A*
BIANCA MADELEINE — *Bière Blanche*
SWEETLY BLONDE — *Belgian Blond Ale*
BIANCA MADELEINE — *Gargano Edition*

CRAFT BEER

EBC SRL
P.IVA 04146030716
VIALE ARTIGIANI, 30
71121 FOGGIA (FG)
INFO@REBEERS.IT
REBEERS.IT

REBEERS

APAKS — *American Pale Ale*
HOPSFULL — *Cascadian Dark Ale*
ALEKSEEVNA — *Russian Imperial Stout*

FOGGIA, 2017



REBEERS è un progetto birrario che guarda al mondo della birra artigianale con l'autentica **passione dell'artigiano**, il nostro mastro birraio, per le cose **fatte per bene**.

Ai migliori ingredienti da noi selezionati aggiungiamo il **tempo lento**, quello dell'artigiano, per raggiungere i migliori standard di affinamento e maturazione e offrirvi un'autentica **esperienza sensoriale**.

Tutte le nostre birre sono prodotte con vero **metodo artigianale**: non filtrate, non pastorizzate, prive di additivi, naturali al 100%, assolutamente **vive!** Alla prima fermentazione e maturazione in tank segue una **rifermentazione** in bottiglia e in fusto, a temperatura controllata, per affinarne il gusto e l'aroma e per conferire una lunga shelf life del tutto **naturale**.

Alla **perizia artigiana** nella selezione delle materie prime si affiancano le opportune **conoscenze scientifiche** per l'elaborazione delle **ricette** e il **controllo analitico** del processo produttivo. Una **filiera agricola interna** ci consente di produrre la maggior parte delle materie prime nelle nostre aziende agricole, in **Puglia**, per poi selezionarne altre tra le migliori offerte dal mercato.

 33 CL
 75 CL
 20 LT

BELGIAN GOLDEN
GOLDEN KICK
 STRONG ALE

LINEA: STYLE
INGREDIENTI
 Acqua, malto d'orzo, zucchero
 candito chiaro, luppolo, lievito

**RB
RS**

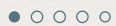
OG 17°P

ALC. 8,5% VOL

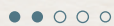
IBU 28

LOVIBOND 5

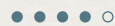
AMARO



COLORE



OLFATTO



Birra ad alta fermentazione, ispirata alla versione *laica* delle Tripel trappiste, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinarne il gusto e l'aroma.

Colore

Giallo oro, limpida, sormontata da una schiuma bianchissima.

Corpo

Di corpo medio, offre al palato morbide note maltate e mielate, con una chiusura secca, lunga e dal delicato calore alcolico.

Abbinamenti

L'elevata complessità gustativa unita ad un elegante affinamento consentono abbinamenti al cibo molto versatili e personali. Ottima se abbinata alla sete!

Olfatto

Al naso un delicato bouquet di frutta a polpa bianca e gialla, con lievi note di cereali.



Birra ad alta fermentazione delle Tripel trappiste. Alla fermentazione in bottiglia a temperatura controllata segue una rifermentazione in tank per affinarne il gusto e l'aroma. Giallo oro, limpida, sormontata da una schiuma bianca e cremosa. Al naso un delicato bouquet di frutta a polpa bianca e gialla, con lievi note di cereali. Di corpo medio, offre al palato morbide note maltate e mielate, con una chiusura secca, lunga e dal delicato calore alcolico. Ottima se abbinata alla sete!

LINEA: STYLE

BIÈRE BLANCHE

33 CL

75 CL

25 LT

BIANCA MADELEINE

BIÈRE BLANCHE

RB RS

INGREDIENTI
 Acqua, malto d'orzo,
 fiocchi di cereali, grano duro
 Senatore Cappelli, scorza
 di Arancia del Gargano I.G.P.,
 coriandolo, luppoli, lievito.

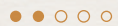
OG 11,5°P

ALC. 5,3% VOL

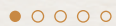
IBU 17

LOVIBOND 4

AMARO



COLORE



OLFATTO



Birra ad alta fermentazione, di ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale. Ispirata alla classica *bière blanche* belga. Alla rifermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia per affinarne il gusto e l'aroma.

Colore

Di colore giallo paglierino, velata, presenta una schiuma bianca, cremosa e persistente.

Corpo

Al palato presenta la tipica secchezza del corpo e una leggera nota acidula, che le conferiscono fragranza e freschezza rendendola particolarmente dissetante.

Olfatto

L'aroma è caratterizzato da un fresco bouquet speziato e agrumato, di coriandolo e scorza d'arancia.



Abbinamenti

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi. Ottima se abbinata alla sete!

BELGIAN

33 CL

75 CL

25 LT

SWEETLY BLONDE

BLOND ALE

REBERS

LINEA: STYLE

INGREDIENTI
Acqua, malto d'orzo, luppoli, lievito.

OG 13°P **ALC. 5,7% VOL** **IBU 25** **LOVIBOND 7**

AMARO ●●○○○ **COLORE** ●●○○○ **OLFATTO** ●●○○○

REBERS

REBERS

Birra ad alta fermentazione, di ispirazione belga, prodotta con metodo artigianale. Ispirata alla classica *bière blonde* belga. Alla rifermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia per affinarne il gusto e l'aroma.

Colore

Di colore dorato intenso, opalescente, presenta una schiuma cremosa e persistente.

Corpo

Di corpo morbido e vellutato, addolcito da lievii note maltate che donano un gusto rotondo con lievii note speziate e leggero amaro di luppolo sul finale.

Abbinamenti

Antipasti di salumi e formaggi, primi piatti bianchi o con frutti di mare, frittore di paranza, carni bianche, verdure pastellate, formaggi freschi e di media stagionatura. Ottima se abbinata alla sete!

Olfatto

Al naso offre un delicato e fresco bouquet, fruttato e speziato.



Birra ad alta fermentazione, prodotta con metodo artigianale, si presenta di colore dorato intenso, opalescente, con una schiuma cremosa e persistente. Al naso offre un delicato e fresco bouquet, fruttato e speziato. Di corpo morbido e vellutato, addolcito da lievii note maltate che donano un gusto rotondo con lievii note speziate e leggero amaro di luppolo sul finale.

BIÈRE BLANCHE

BIÈRE BLANCHE

BIÈRE BLANCHE

INGREDIENTI
 Acqua, malto d'orzo,
 fiocchi di cereali, grano duro
 Senatore Cappelli, scorza
 di Arancia del Gargano I.G.P.,
 coriandolo, luppoli, lievito.

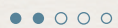
OG 11°P

ALC. 5% VOL

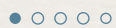
IBU 17

LOVIBOND 4

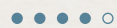
AMARO



COLORE



OLFATTO



Birra ad alta fermentazione prodotta con metodo artigianale e reinterpretazione della classica *bière blanche* belga. Dalla tonalità paglierina e tipicamente velata vuol essere un omaggio al nostro territorio.

Colore

Di colore giallo paglierino, velata, presenta una schiuma bianca, cremosa e persistente.

Corpo

Al palato presenta la tipica secchezza del corpo e una leggera nota acidula, che le conferiscono fragranza e freschezza rendendola particolarmente dissetante.

Abbinamenti

Aperitivi, primi piatti delicati, verdure, risotti bianchi, primi piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, dessert agli agrumi. Ottima se abbinata alla sete!

Olfatto

L'aroma è caratterizzato da un fresco bouquet speziato e agrumato, di coriandolo e scorza d'arancia.





33 CL



75 CL



20 LT

AMERICAN

APAKS

PALE ALE

INGREDIENTI

Acqua, malti d'orzo,
luppoli, lievito.

RB
RS

OG 13,5°P

ALC. 6,7% VOL

IBU 35

LOVIBOND 14

AMARO



COLORE



OLFATTO



Birra ad alta fermentazione, ispirata alla *renaissance* birraria americana, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Alla fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinarne il gusto e l'aroma.

Colore

Di colore ambrato, leggermente opalescente, presenta una schiuma cremosa e persistente.

Corpo

Alla leggera dolcezza del malto iniziale segue un finale secco e aromatico, con un persistente ed avvolgente retrogusto amaro.

Abbinamenti

Aperitivi, antipasti di salumi e formaggi, primi piatti al sugo delicati, carni rosse, barbecue, formaggi erborinati e stagionati. Ottima se abbinata alla sete!

Olfatto

Caratterizzata da una piacevole complessità aromatica conferitale dalle fresche note erbacee, resinose e agrumate dei diversi luppoli utilizzati.



LINEA: ESPRIT

CASCADIAN

HOPSFULL

DARK ALE

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, malto di segale, luppoli, lievito.

**RB
RS**



33 CL



75 CL



16 LT

OG 14°P

ALC. 7% VOL

IBU 40

LOVIBOND 30

AMARO



COLORE



OLFATTO



**RB
RS**

REBEERS

Birra ad alta fermentazione, ispirata alle *Cascadian Dark Ale* americane, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Ad una lunga fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata per affinarne il gusto e l'aroma.

Colore

Di colore bruno intenso, presenta una schiuma abbondante, cremosa e persistente.

Corpo

Dal corpo medio, vellutato e leggermente frizzante emergono note tostate e sentori di liquirizia a cui segue un finale secco e un persistente ed avvolgente retrogusto amaro.

Abbinamenti

Antipasti di salumi e formaggi, erborinati e stagionati, minestre di verdure, barbecue di carne e di pesce.
Ottima se abbinata alla sete!

Olfatto

Al naso una piacevole complessità aromatica, conferitale dalle fresche note floreali, citriche, resinose e pungenti dei diversi luppoli americani utilizzati.



RUSSIAN IMPERIAL STOUT

ALEKSEEVNA

АЛЕКСЕЕВНА

INGREDIENTI

Malti d'orzo (Marris Otter, Crystal 30, Chocolate, Carafa III special), fiocchi d'avena, zucchero di canna integrale, fave di cacao, luppolo East Kent Golding.

RB
RS



33 CL



75 CL



16 LT



LINEA TOP

OG 19,5°P

ALC. 9,5% VOL

IBU 50

EBC 70

AMARO



COLORE



OLFATTO



RB
RS

REBEERS

Birra ad alta fermentazione, di ispirazione anglosassone, prodotta con metodo artigianale: non filtrata, non pastorizzata, priva di additivi, naturale al 100%. Ad una lunga fermentazione in tank segue una rifermentazione in bottiglia, di almeno otto mesi e a temperatura controllata, per affinarne il gusto e l'aroma.

Colore

Di colore scuro e impenetrabile, presenta una schiuma imponente, persistente e cremosa.

Corpo

Di corpo assai ben strutturato, di lunga persistenza, dominato dai toni caldi che vanno dal malto tostato, al bruciato, all'affumicato, al chicco di caffè torrefatto, alla liquirizia.

Abbinamenti

Oltreché in abbinamento ad una sana "meditazione" sono consigliati: dolci, al cioccolato fondente in primis, pasta di mandorle, formaggi cosparsi di miele e marmellata. Non disdegna di incontrare i caldi fumi di un sigaro.

Olfatto

Al naso una piacevole complessità aromatica, conferita dalle fresche note floreali dell'alcol etilico e il fruttato cotto di ribes.

