

BIRRA MORENA

Craft





Birra Italiana



Alta Qualità



In Lucania, in una valle di tradizione agricola, circondata da monti e sorgenti, nascono le nostre birre, risultato di forte passione e costante impegno.

L'orzo da birra è tutto italiano, gli agricoltori lavorano i campi per ottenere il migliore orzo che verrà selezionato, per poi malterlo in Lucania ed impiegarlo nelle nostre birre.



L'acqua impiegata, rende le nostre birre di qualità, perché è sorgiva e purissima, e contiene la giusta quantità di sali disciolti.

Secondo ricetta, malto d'orzo, luppolo e acqua, vengono miscelati a specifiche temperature per ottenere il mosto di birra che viene fermentato dal nostro lievito, frutto di meticolosa selezione, per ottenere alcool ed anidride carbonica.



I nostri Mastri Birrai, con la loro competenza e professionalità, controllano quotidianamente ogni fase del processo produttivo, ed eseguono periodici controlli e assaggi per garantire la massima qualità delle birre vendute.





Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:
8-10°C / 46-50° F - EBU: 26



La Nazionale Italiana Cuochi
consiglia questi abbinamenti:



Eventi,
aperitivi



Tutto
pasto



Aragosta



Selvaggina,
Foie gras



Dessert speziati,
cioccolato



Frutta secca,
Marron glacés

UNICA

CRUDA NON FILTRATA. RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Rossa

SPECIAL BEER
8% Alc.Vol.

Red

BIRRA PREMIATA

Craft Competition International Awards(USA)

· 2018 - Medaglia d'oro - Herb and Spice Beer

International Craft Beer Awards - (Germany)

· 2018 - Medaglia d'oro - Herb and Spice Beer

Word Beer Awards - Londra(WBA)

· 2018 · 2017 - Vincitrice Italiana - Herb and Spice Beer

· 2018 · 2017 - Vincitrice Italiana - Design

· 2018 - Vincitrice - Best Bottle Beer

U.S. Open Beer Championship(USA)

· 2017 - Medaglia d'Argento - Herb and Spice Beer

International Beer Challenge (Londra)

· 2017 - Medaglia d'Argento - Herb and Spice Beer

· 2017 - Medaglia bronzo - Design and Packaging



 IT

Birra Morena Unica, è una birra speciale aromatica, dal colore rosso, prodotta con malti speciali, farina di castagne e caratterizzata dal profumo di numerose spezie pregiate, che ne conferiscono un gusto UNICO, vellutato, amabile, fruttato ed inconfondibile. Rifermentata in bottiglia.

 ENG

Birra Morena Unica, is a special aromatic beer, red in color, a variety of special spices, which give a unique, velvety, sweet, fruity and unmistakable taste. Refermented in the bottle.



 IT

Birra Morena Celtica Sweet Stout, dal colore nero intenso, cruda non filtrata, doppio malto, corpo dolce ed avvolgente, gradevoli note tostate dei malti speciali con sentori di caramello, cioccolato, vaniglia e caffè. Rifermentata in bottiglia.

 ENG

Birra Morena Celtica Sweet Stout, intense black color, double malt, sweet and enveloping body, toasted notes of special malts with hints of caramel, chocolate, vanilla and coffee. Refermented in the bottle.



Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:
12-15°C / 53-59°F - EBU:23



La Nazionale Italiana Cuochi consiglia questi abbinamenti:



Da meditare



Risotto con parmigiano



Aragosta



Carne di maiale



Frutta e frutta secca



Dessert, cioccolato

Cruda non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

Celtica
SWEET STOUT
6,8% Alc./Vol.



BIRRA PREMIATA

World Beer Awards (U.K.)

· 2017 Vincitrice mondiale - Sweet Stout

Craft Competiton International Awards (U.S.A)

· 2018 - Medaglia d'oro - Sweet Stout

World Beer Awards (U.K.)

· 2016 · 2017 · 2018 - Vincitrice italiana - Sweet Stout

Australian International Beer Awards (Australia)

· 2018 - Medaglia di bronzo - Specialty Beer





 IT

Birra Morena Celtica Scotch Ale, doppio malto dal colore ambrato, speciale, cruda non filtrata, amaro moderato, corpo pieno, gradevoli note tostate del malto torrefatto. Rifermentata in bottiglia con lievito di abbazia.

 ENG

Birra Morena Celtica Scotch Ale, double malt with an amber color, special, raw not displayed, bitter moderate, full body, toasted note of roasted malt. Refermented in bottle with abbey yeast.

**BIRRA
MORENA**
Passione Italiana

Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:
10-15°C / 50-59°F - EBU:26



La Nazionale Italiana Cuochi
consiglia questi abbinamenti:



Tempo
libero



Tutto
pasto



Salumi e
formaggi



Carne alla
brace



Manzo, bufalo,
selvaggina



Pizza
farcita

Cruda non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

Celtica

Doppio Malto
Ambrata

SCOTCH ALE Scottish
Beer

7,6% Alc./Vol.



BIRRA PREMIATA

Craft Competiton International Awards (U.S.A.)

• 2018 - Medaglia d'oro - Scottish Beer

International Beer Competition (U.S.A.)

• 2018 - Medaglia d'argento - Scottish Ale

World Beer Awards (U.K.)

• 2017 • 2018 - Vincitrice italiana - Strong Beer





 IT

Birra Morena Celtica Super, doppio malto dal colore dorato intenso, speciale, cruda non filtrata, amaro moderato, corpo morbido, gradevoli sentori fruttati e speziati. Rifermentata in bottiglia con lievito di abbazia.

 ENG

Birra Morena Celtica Super, double malt with an intense golden color, special, unfiltered raw, moderate bitter, soft body, pleasant fruity and spicy hints. Refermented in bottle with abbey yeast.

**BIRRA
MORENA**
Passione Italiana

Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:
8-10°C/45-50°F - EBU:24



La Nazionale Italiana Cuochi
consiglia questi abbinamenti:



Tempo
libero



Tutto
pasto



Carbonara e
Piatti base uova



Salumi e
formaggi



Carne alla
brace



Pizza

Cruda non filtrata. Rifermentata in bottiglia.

Celtica

Doppio Malto Bionda **SUPER** Blonde Beer
7.2% Alc./Vol.



BIRRA PREMIATA

Craft Competiton International Awards (U.S.A.)
• 2018 - *Medaglia d'oro - Blonde Beer*

World Beer Awards (U.K.)
• 2017 • 2018 - *Vincitrice italiana - Blonde Beer*

Australian International Beer Awards (Australia)
• 2017 - *Medaglia d'argento - Blonde Style*

International Beer Challenge (U.K.)
• 2017 - *Medaglia di bronzo - Blonde Beer*





 IT

Birra Morena Gran Riserva Lucana, dallo stile di una Barley Wine, dal colore oro intenso, triplo malto cruda invecchiata, con sentori forti e un corpo pastoso dolceamaro. Il gusto si evolve in bene nel tempo sviluppando note floreali di caramello, miele e passito.

 ENG

Birra Morena Gran Riserva Lucana, from the style of a Barley Wine, with an intense golden color, aged triple malt, with strong hints and a pasty bittersweet body. The taste evolves in good over time developing floral notes of caramel, honey and passito.

BIRRA MORENA
Passione Italiana

Birra italiana di alta qualità

Temperatura ideale di servizio: Ideal serving temperature:
12-15°C / 53-59° F - EBU: > 50



La Nazionale Italiana Cuochi
consiglia questi abbinamenti:



Da meditare



Bruschetta con lardo



Formaggi stagionati



Carne rossa, selvaggina



Dessert e frutta caramellata

Barley Wine

Triplo malto

GRAN RISERVA
LUCANA

Historia, 1999

14%
Alc./Vol

Invecchiata



BIRRA PREMIATA

Craft Competiton International Awards (U.S.A.)
· 2018 - Medaglia d'oro - Barley Wine

Australian International Beer Awards (Australia)
· 2018 - Medaglia di bronzo - Barley Wine

World Beer Awards (U.K.)
· 2016 · 2017 · 2018 - Vincitrice italiana - Barley Wine





www.birramorena.com