

BIRRA SPECIALE
BIANCA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

Prodotta in Italia con il Metodo dell'Alta Fermentazione.

ITALIAN WEIZEN

Produced in Italy using the Craft Method

frumento
wheat



Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, con l'utilizzo di malto di frumento e luppoli selezionati. Dal colore giallo vivo e velato, si contraddistingue per una schiuma bianca, pannosa e molto persistente.

All'olfatto si esprimono note di frutta gialla matura, banana, e spezie. Il gusto delicato e morbido di frutta matura è accompagnato da note speziate del lievito e da una decisa frizzantezza. Il finale è acidulo e dissetante.

Si abbina con crudité, pesce, formaggi freschi e carni bianche grigliate. Il metodo dell'alta fermentazione e la non filtrazione possono creare un sedimento naturale sul fondo della bottiglia.

Produced with the top fermentation method, using selected wheat and hops. Bright and cloudy yellow colour, it stands out for its white, creamy and very persistent foam. At the nose it expresses hints of ripe yellow fruit, banana and spices. The delicate smooth flavor from the wheat malt is accompanied by yeasty notes and lively carbonation. The finish is slightly acidic and thirst quenching. It goes well with crudités, fish, cheese and grilled white meat. A sediment may form at the bottom of the bottle due to the craft production and high fermentation, and because it is non-filtered.

Ricetta: acqua, malto **d'orzo**, malto di **frumento** 40%, fruttosio, luppolo, lievito.

Recipe: water, **barley** malt, **wheat** malt (40%), fructose, hops, yeast.

5,6% Vol/ABV

Gradi plato / Original extract 12,5°p



BIRRA SPECIALE
BIONDA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA
Prodotta in Italia con il Metodo dell'Alta Fermentazione.

ITALIAN WITBIER WITH SPELT
Brewed in Italy using the Craft Method



La Bionda non filtrata dei Mastri Birrai Umbri nasce dalla ricetta Selezione 19, creata dalla selezione dei migliori farri italiani e dei migliori malti. Di colore biondo e velato ha una schiuma persistente e compatta. L'aroma è ricco di sentori agrumati, note speziate e di frutta estiva. Il gusto delicato e morbido del farro è accompagnato dalle note erbacee del luppolo che i nostri Mastri Birrai hanno sapientemente selezionato per voi. Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente con formaggi freschi, pesce, crostacei. Il metodo dell'alta fermentazione e la non filtrazione possono creare un sedimento naturale sul fondo della bottiglia.

Mastri Birrai Umbri's unfiltered Witbier is crafted according to the Selection 19 recipe from a selection of the best Italian spelt and the finest malts. In appearance, it is golden and cloudy with a thick and whitehead. The rich aroma reveals hints of lemon blossom and summer fruit with spicy undertones. The delicate, smooth flavor of the spelt is accompanied by herbaceous notes from the hops which our master brewers have expertly selected for you. Perfect as aperitive, it pairs well with cheese, fish, shellfish.

A sediment may form at the bottom of the bottle due to the craft production and high fermentation, and because it is non-filtered.

Ricetta: acqua, malto d'orzo, farro (35%), fruttosio, luppolo, lievito.
Recipe: water, barley malt, spelt (35%), fructose, hops, yeast.

5,6% Vol/ABV
Gradi plato / Original extract 13°p





BIRRA SPECIALE
ROSSA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

Prodotta in Italia con il Metodo dell'Alta Fermentazione.

ITALIAN RED ALE

Brewed in Italy using the Craft Method

cicerchia
chicklings



Amaro
 Bitter



Frutto
 Fruit



Intensità
 Intensity



Grado Alcolico
 Alcohol



La Rossa non filtrata dei Mastri Birrai Umbri è prodotta seguendo la ricetta

Selezione 28 con il tradizionale metodo dell'alta fermentazione.

L'impiego di materie prime ricercate come la cicerchia e malti tostati, caratterizzano il suo colore ramato intenso e naturalmente velato.

Il suo aroma coinvolgente è dominato da note minerali e caramellate.

Il corpo è rotondo, il gusto bilanciato. Si abbina con pizza, primi piatti, zuppe, carni bianche e formaggi a media stagionatura. Il metodo dell'alta fermentazione e la non filtrazione possono creare un sedimento naturale sul fondo della bottiglia.

Mastri Birrai Umbri's unfiltered red ale is made according to the Selection 28 recipe using the traditional top-fermentation technique.

The use of roasted malts and chicklings result in its characteristic deep, naturally cloudy copper hue. The ale's captivating aroma is dominated by mineral and caramelized notes. Its body is smooth and its flavor balanced. It pairs well with pizza, pasta dishes, soups, white meat and medium-aged cheeses.

A sediment may form at the bottom of the bottle due to the craft production and high fermentation, and because it is non-filtered.

Ricetta: acqua, malto d'orzo, cicerchia, fruttosio, luppolo, lievito.

Recipe: water, **barley** malt, chicklings, fructose, hops, yeast.

5,6% Vol/ABV

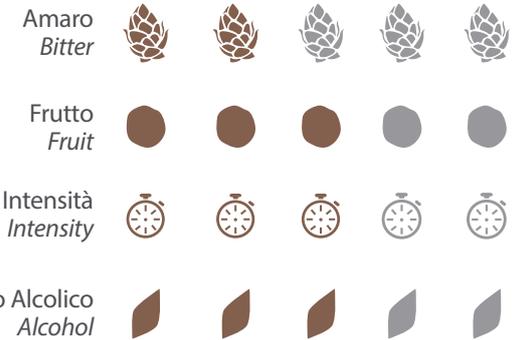
Gradi plato / Original extract 14°p



BIRRA DOPPIO MALTO
SCURA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA
 Prodotta in Italia con il Metodo dell'Alta Fermentazione.

ITALIAN DARK ALE
Brewed in Italy using the Craft Method

lenticchia
lentil



La Scura Artiganale dei Mastri Birrai Umbri prodotta secondo la ricetta Selezione 42 si ispira alle birre d'abbazia, unendo tradizione ed innovazione. Contraddistinta per l'impiego della lenticchia italiana e la sapiente selezione di malti tostati e torrefatti, si presenta di colore bruno intenso, di schiuma fine e compatta e dal carattere deciso e originale. L'aroma di caramello e di spezie ne esalta il corpo pieno ed equilibrato, le note calde di cioccolato fondente e il retrogusto complesso la rendono elegante e persistente. Si abbina con carne rosse, formaggi stagionati, salumi, pizza e dolci. Il metodo dell'alta fermentazione e la non filtrazione possono creare un sedimento naturale sul fondo della bottiglia.

Mastri Birrai Umbri's unfiltered Dark Ale, brewed according to the Selection 42 recipe, draws its inspiration from Abbey beers, uniting tradition with innovation. Distinguished by the use of Italian lentils and the expert selection of toasted and roasted malts, it has a bold, original character. In appearance, the Dark Ale is deep brown with a thick and creamy, dense head. The aroma of caramel and spices enhance the full, balanced body while warm notes of dark chocolate and a complex aftertaste provides an elegant and enjoyable finish. It pairs well with red meat, cheese, cold cuts, pizza and desserts. A sediment may form at the bottom of the bottle due to the craft production and high fermentation, and because it is non-filtered.

Ricetta: acqua, malto d'orzo, lenticchia (15%), fruttosio, luppolo, lievito.
Recipe: water, barley malt, lentil (15%), fructose, hops, yeast.

6% Vol/ABV
 Gradi plato / Original extract 15°p

BIRRA DOPPIO MALTO
BIONDA NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA
Prodotta in Italia con il Metodo dell'Alta Fermentazione.

ITALIAN STRONG ALE
Brewed in Italy using the Craft Method



La Birra Doppio Malto Bionda non filtrata dei Mastri Birrai Umbri è una birra di puro malto d'orzo che si ispira alla tradizione delle Strong Ale.

L'aspetto visivo è caratterizzato dal colore giallo intenso, naturalmente velato, con riflessi color miele, e dalla schiuma bianca e persistente. Si distinguono nettamente le note fresche ed erbacee dei luppoli aromatici. L'utilizzo dei malti speciali in questa ricetta ne conferiscono le note maltate e mielate. All'assaggio si ritrovano le note intense di malto d'orzo e caramello, bilanciate dall'amaro del luppolo e sentori di frutta matura dovuti i lieviti da alta fermentazione impiegati. Il finale è persistente e complesso. Si abbina con formaggi stagionati, salumi stagionati o affumicati, piatti speziati o aromatici. Il metodo dell'alta fermentazione e la non filtrazione possono creare un sedimento naturale sul fondo della bottiglia.

Mastri Birrai Umbri's unfiltered Strong Ale is a true all malt beer inspired by the tradition of Strong Ale. Its appearance is characterized by an intense yellow color, naturally cloudy, with honey-colored tones. The head is white and persistent. The aroma of this beer is characterized by fresh herbaceous notes of aroma hops.

The use of special malts in this recipe, provides sweet notes of malt and honey.

The flavor confirms intense notes of barley malt and caramel, balanced by the bitterness of the hops, with hints of ripe fruit due to the high-fermentation yeast used.

The finish is persistent and complex. It pairs well with cheese, cured and smoked salumi, spicy and herbal dishes. A sediment may form at the bottom of the bottle due to the craft production and high fermentation, and because it is non-filtered.

Ricetta: acqua, malto **d'orzo**, fruttosio, luppolo, lievito.

Recipe: water, **barley** malt, fructose, hops, yeast.

7,5% Vol/ABV

Gradi plato / Original extract 18°p





BIRRA SPECIALE
IPA INDIA PALE ALE
 RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA
 Prodotta in Italia con il Metodo dell'Alta Fermentazione.

I.P.A. INDIA PALE ALE
Brewed in Italy using the Craft Method



La IPA dei Mastri Birrai Umbri è prodotta seguendo la ricetta del tradizionale stile Inglese, con l'impiego dei migliori malti chiari e ambrati, lievito da alta fermentazione e luppoli aromatici.

Il colore ambrato con riflessi ramati è intenso e velato, la schiuma è bianca, pannosa e persistente. L'aroma è caratterizzato dall'intensità di luppoli, con note citriche e resinose, provenienti dalla tecnica del dry-hop con varietà americane e neozelandesi. Il gusto è contraddistinto da una pronunciata amarezza, bilanciata dalle note dolci dei malti speciali impiegati; il retrogusto è secco, con note fruttate.

Mastri Birrai Umbri's IPA is produced according to the traditional British style, it's brewed with the best selection of pale and amber malts, top fermenting yeast and aroma hop. It features an intense and cloudy amber colour with copper tones and a compact and persistent head. The aroma is characterized by the intensity of hops, with citrus and resinous notes, resulting from the dry hop with American and New Zealand hop varieties. The flavour is characterised by a important bitterness, balanced by the use of special malts which confer sweet malty notes; the finish is dry and fruity.

Ricetta: acqua, malto **d'orzo**, fruttosio, luppolo, lievito.

Recipe: water, **barley** malt, fructose, hops, yeast.

6,5% Vol/ABV

Gradi plato / Original extract 13,5°p



BIRRA DOPPIO MALTO CACAO PORTER CON FAVE DI CACAO

RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

Prodotta in Italia con il Metodo dell'Alta Fermentazione.

ITALIAN COCOA PORTER

Brewed in Italy using the Craft Method

fava del cacao
cocoa beans



Amaro Bitter					
Tostato Toasted					
Intensità Intensity					
Grado Alcolico Alcohol					

La Cacao Porter dei Mastri Birrai Umbri è creata secondo la ricetta di questo famoso stile anglosassone. Viene prodotta con malti speciali tostati e torrefatti, lievito da alta fermentazione e le migliori fave di cacao. Il colore è mogano, con riflessi bruni, la schiuma color nocciola è fine e persistente. L'aroma è complesso, con note di cioccolato fondente, caffè e liquirizia. Il gusto è abboccato e dolce, caratterizzato dal cacao e dai malti torrefatti.

Mastri Birrai Umbri's Cacao Porter is crafted according to the popular British beer style. Produced with top fermenting yeast, specialty roasted malts and the finest cocoa beans from Panama.

Its colour is a very deep brown and its compact and lasting head shows marked hazelnut hue. The aroma is warm and embracing, with complex notes of dark chocolate, coffee and hints of liquorice.

The taste is full and consistent, with flavors of cocoa and roasted malts.

Ricetta: acqua, malto **d'orzo**, fave di cacao 0,5%, fruttosio, luppolo, lievito.

Recipe: water, **barley** malt, cocoa beans 0,5%, fructose, hops, yeast.

6,5% Vol/ABV

Gradi plato / Original extract 16,5°p

COCKTAILS MBU

Le nostre birre Mastri birrai Umbri si prestano ad essere gustate così come nascono ma anche rivisitate con ingredienti speciali.

Dalla fantasia di **Danny Del Monaco** nascono così dei cocktails unici che prendono il nome della Cotta originale.

Our Mastri birrai Umbri (Umbrian Master Brewers) beers are to be enjoyed as they are made, but also revisited with special ingredients.

*From the imagination of **Danny Del Monaco**, these unique cocktails are born that take the name of the original Brew.*

CK 21

PESTATO LIME

5 cl BIRRA SPECIALE BIONDA COTTA 21
1 cl LIQUORE AI FIORI DI SAMBUCO
1 cl VERMOUTH BIANCO
3 cl GINGER BEER
STRINGA DI CETRIOLO

LIME CRUSH

5 cl SPECIAL PALE BEER BREW
1 cl ELDERFLOWER LIQUEUR
1 cl WHITE VERMOUTH
3 cl GINGER BEER
CUCUMBER ZEST

Preparazione: prendere il bicchiere Mastri Birrai Umbri, pestare il lime e aggiungere del ghiaccio. Successivamente versare la Cotta 21, il liquore ai fiori di sambuco, il vermouth bianco ed il ginger beer.

Mescolare delicatamente e decorare il tutto con una stringa di cetriolo.

Preparation: in the Mastri birrai Umbri glass, crush the lime and add ice. Then pour Brew 21, elderflower liqueur, white vermouth and ginger beer. Mix gently and decorate with a string of cucumber zest.



CK 37

PESTATO DI ARANCIA

5 cl BIRRA SPECIALE ROSSA COTTA 37
1 cl LIQUORE ALLA PESCA
4 cl GINGER ROSSO
BASILICO

ORANGE CRUSH

5 cl SPECIAL RED BEER BREW
1 cl PEACH LIQUEUR
4 cl RED GINGER
BASIL

Preparazione: prendere il bicchiere Mastri Birrai Umbri, pestare delicatamente l'arancia e aggiungere del ghiaccio.

Successivamente versare la Cotta 37, il liquore alla pesca ed il ginger rosso. Mescolare e decorare il tutto con le foglie * di basilico fresche.

Preparation: in the Mastri birrai Umbri glass, crush the orange and add ice. Then pour Brew 37, peach liqueur and red ginger. Mix and decorate with fresh basil leaves.*



CK 50

PESTATO DI MANDARINO
5 cl BIRRA SPECIALE BIANCA COTTA 50
2 cl CREMA ALLA MELA VERDE
3 cl CEDRATA
SPICCHIO DI MELA

MANDARIN CRUSH
5 cl SPECIAL WHITE BEER BREW 50
2 cl GREEN APPLE CREAM
3 cl CITRON JUICE
SLICE OF APPLE

Preparazione: prendere il bicchiere Mastri Birrai Umbri, pestare delicatamente il mandarino e aggiungere del ghiaccio. Successivamente versare la Cotta 50, la crema di mela verde e la cedrata. Mescolare e decorare con uno spicchio di mela verde.

Preparation: in the Mastri birrai Umbri glass, gently crush the mandarin and add ice. Then pour Brew 50, green apple cream and citron juice. Mix and decorate with a slice of green apple.



CK 68

PESTATO DI LIME MENTA
2 CL VERMOUTH BIANCO
4 CL BIRRA DOPPIO MALTO BIONDA COTTA 68
2 CL CEDRATA

LIME MINT CRUSH
2 cl WHITE VERMOUTH
4 cl DOUBLE MALT PALE BREW 68
2 cl CITRON JUICE

Preparazione: prendere il bicchiere Mastri Birrai Umbri, pestare il lime insieme alla menta e aggiungere del ghiaccio. Successivamente versare la Cotta 68, il vermouth bianco e la cedrata. Mescolare delicatamente.

Preparation: in the Mastri birrai Umbri glass, crush the lime together with the mint and add ice. Then pour Brew 68, white vermouth and citron juice. Mix gently.



CK 74

SUCCO DI LIME
2 cl VERMOUTH ROSSO
2 cl CHINOTTO
5 cl BIRRA DOPPIO MALTO SCURA COTTA 74
RADICE DI ZENZERO
MENTA FRESCA

LIME JUICE
2 cl RED VERMOUTH
2 cl CHINOTTO
5 cl DOUBLE MALT DARK BEER BREW 74
GINGER ROOT
FRESH MINT

Preparazione: prendere il bicchiere Mastri Birrai Umbri, aggiungere del ghiaccio e successivamente versare il succo di lime, il vermouth rosso, il chinotto ed in fine la Cotta 74.

Mescolare e decorare con della menta e della radice di zenzero.

Preparation: in the Mastri birrai Umbri glass, add ice and then pour lime juice, red vermouth, chinotto and lastly Brew 74. Mix and decorate with mint and ginger root.

