



Al via il festival Acido Acida: spine e botti aperte da giovedì 1 settembre

Si inizia alle 18, per proseguire fino a mezzanotte di domenica. Numerosi i birrifici e le birre presenti in esclusiva, sia da Oltremanica che da Paesi ospiti. Ancora aperte le prevendite per i gettoni

Al Chiostro di Santa Maria della Consolazione siamo ormai ai preparativi finali: **Acido Acida, festival delle birre britanniche** (e non solo), apre infatti a **Ferrara il 1 settembre alle 18**. Fino a domenica 4 sarà così possibile degustare le creazioni di diversi **birrifici che il festival propone in esclusiva per l'Italia**, e più in generale birre non presentate in altri contesti: tra questi i britannici **Pastore** – in esclusiva europea, con birrai presenti - e **Solvay Society**, l'irlandese **Lough Gill** con la loro Nitro Stout spillata all'irlandese, e “pezzi introvabili” di **Kernel**, **Deya** e **Cloudwater**. Da ricordare anche il **Refettorio Chimay** (aperto da venerdì a domenica dalle 16 alle 18), con una verticale di cinque versioni della Chimay Grande Réserve invecchiata in botte anch'essa in esclusiva direttamente dall'abbazia; **Wine Side Story**, progetto del birrificio sloveno **Reservoir Dogs** che unisce birra e Ribolla Gialla; nonché la presenza di **sidri** da diversi Paesi europei, presentati da **Marco Manfrini** con **Oak City Cider** e **Leno Klandestino**.

Per facilitare la fruizione, il festival sarà come di consueto diviso in sezioni: **Camra Area** (dedicato alle birre della tradizione inglese), **Birrifici Inglesi**, **Bottaia**, **ospiti italiani**, **ospiti internazionali**, **Ferrara Craft Beer City**, e il già citato **Refettorio Chimay**. A questi si aggiunge l'**area ristorazione**, gestita anche quest'anno dal **Rione Santo Spirito**.

Gli organizzatori ricordano che **non ci sono più limiti di capienza dovuti al Covid**, ma soltanto quelli normalmente stabiliti per il Chiostro. È ancora possibile **acquistare in prevendita sia l'intero Welcome Kit** – bicchiere personalizzato, guida e due gettoni, al prezzo di 7 euro anziché 8 – **sia i pacchetti di gettoni** – da 5 a 100, con prezzi da 7 a 140 euro – **sia la maglietta** – al costo di 18 euro. Il pagamento va effettuato tramite PayPal a ilmololive@libero.it, indicando nome e cognome, giorno di partecipazione al festival e che cosa si intende acquistare. Una volta arrivati al chiostro di Santa Maria della Consolazione, sarà sufficiente ritirare il proprio ordine già pronto **evitando la coda avendo l'ingresso garantito**. **L'entrata si conferma gratuita**; i gettoni in loco saranno venduti al prezzo di 1.50 euro l'uno, e le degustazioni da 150 ml avranno un prezzo variabile a seconda della tipologia di birra. Confermata anche la **possibilità di utilizzare un bicchiere delle precedenti edizioni**, in un'ottica antispreco, senza acquistare il kit.

Acido Acida vi aspetta quindi al **chiostro di Santa Maria della Consolazione, in via Mortara 98 a Ferrara, dall'1 al 4 settembre (giovedì dalle 18 alle 24, venerdì sabato e domenica dalle 12 alle 24)**. Tutte le informazioni e l'elenco completo dei birrifici partecipanti sono disponibili sulla pagina Facebook di Acido Acida, all'indirizzo mail ilmololive@libero.it e al numero 320 2174940.

Si ricorda infine ai giornalisti che **lunedì 29 agosto alle 11.30, nella Sala dell'Arengo del Comune di Ferrara, si terrà la conferenza stampa di presentazione del festival.**

Press: Chiara Andreola chiara.andreola@gmail.com



Non solo Gran Bretagna: a Acido Acida arriva il Refettorio Chimay

La nona edizione del festival ferrarese dedicato alle birre d'Oltremanica darà spazio anche a cinque produzioni esclusive del celebre birrifico trappista, tutte rifermentate in botte e di annate dal 2018 al 2022. Ad accompagnarle, il formaggio alla birra prodotto sempre da Chimay

Non solo Regno Unito: a **Acido Acida**, il festival dedicato alle birre britanniche a Ferrara dall'1 al 4 settembre, arriva una novità di rilievo direttamente dal Belgio. Il refettorio del convento di Santa Maria della Consolazione, il cui chiostro ospita la manifestazione, sarà infatti spazio dedicato ad alcune produzioni uniche e non disponibili sul mercato italiano del celebre marchio trappista Chimay.

"Abbiamo scovato un ambiente al piano superiore del chiostro – racconta **Davide Franchini**, ideatore del festival – e così abbiamo deciso di dedicarlo una selezione di **cinque annate dalla cantina dell'abbazia**: la **Grande Réserve Fermentée en Barriques Chène 2018**, un blend di tre birre in botte di rovere (francese, americano, e infine barrique che ha precedentemente ospitato whisky); **Grande Réserve Fermentée en Barriques Chène 2019**, blend di due birre in botte di rovere (francese e americano); **Grande Réserve Fermentée en Barriques Armagnac 2020**, blend di tre birre in botte di rovere (francese, americano, e infine barrique che ha precedentemente ospitato Armagnac); **Grande Réserve Fermentée en Barriques Rhum 2021**, blend di tre birre in botte di rovere (francese, americano e infine barrique che ha precedentemente ospitato Rum); e **Grande Réserve Fermentée en Barriques Whisky 2022**, blend di tre birre in botte di rovere (francese, americano, e infine barrique che ha precedentemente ospitato Carolus Whisky)".

Le degustazioni saranno a gettone, come per le altre birre del festival; in **abbinamento con il formaggio prodotto dall'abbazia e lavato nella Chimay Grande Réserve**, anch'esso in arrivo direttamente dal Belgio.

Per Chimay sarà presente **Alessandro Bonin**, Cavaliere dell'ordine Chevalerie du Fourquet des Brasseurs (associazione che da secoli rappresenta, custodisce e tramanda le tradizioni del settore brassicolo belga); mentre per Brewrise, importatore in Italia del birrifico, ci sarà il responsabile della qualità **Simone Nicoletto**. Saranno a disposizione del pubblico per informazioni sulle birre e consigli sulla degustazione negli **orari di apertura del Refettorio – venerdì 2 settembre dalle 16 alle 18, sabato 3 settembre dalle 16 alle 18, domenica 4 settembre dalle 16 alle 18**; per gruppi si apre su prenotazione al ilmololive@libero.it.

"Il tema delle birre passate in legno è sempre stato presente ad Acido Acida, ma non aveva mai riguardato il Belgio e i suoi produttori tradizionali – osserva Nicoletto –. Questo ingresso è frutto di una collaborazione partita lo scorso gennaio con il pub Il Molo, e che si è sviluppata positivamente. Peraltro va sottolineato che per queste birre stiamo parlando non di una maturazione ma di una vera e propria rifermentazione che avviene nelle botti, anche questa una particolarità che ci avvicina di più alla tradizione. Si tratta di tutte birre che hanno come base la celebre Chimay Grande Réserve, meglio nota come Chimay Blu o Tappo Blu, e che sono state prodotte in quantità limitata: si tratta dunque di pezzi unici, non disponibili sul mercato italiano, in arrivo direttamente dalla cantina del birrifico".

"Non possiamo che essere fieri di questa novità – conclude Franchini – e siamo certi che il pubblico apprezzerà sia queste birre di rara peculiarità, sia la possibilità di confrontarsi con due persone estremamente preparate come Alessandro e Simone".

Acido Acida vi aspetta dunque al chiostro di Santa Maria della Consolazione (via Mortara, 98) a Ferrara, dall'1 al 4 settembre; info 320 217 4940 e ilmololive@libero.it

Press: Chiara Andreola chiara.andreola@gmail.com

ANTICA CONTEA - RESERVOIR DOGS (GOI 2025)

- 01) ANTICA CONTEA "Supur K 2017" 10,8% alc. (IGA con mosto di Ribolla gialla, in origine lasciata macerare sulle pruno bucce).
- 02) ANTICA CONTEA "Cherry vibes" 4,7% alc. (Gose con aggiunta di ciliegie provenienti da Galvati).
- 03) ANTICA CONTEA "Blueberry vibes" 4,7% alc. (Gose con aggiunta di mirtille).
- 04) ANTICA CONTEA "Danna bianca" 6,9% alc. (White IPA).
- 05) ANTICA CONTEA "Gurzer" 5,2% alc. (Helles).
- 06) ANTICA CONTEA "Superbia" 4,2% alc. (Best Bitter).
- 07) ANTICA CONTEA "Zio Jester" 4,5% alc. (English Pale Ale).
- 08) ANTICA CONTEA "Para la taja" 5,0% alc. (Darmstadt Stout).
- 09) RESERVOIR DOGS BREWERY "Gasp 2020" 7,5% alc. (Sore W.S.S. "Kilnec wine Meliana". Ferdi maturata in botte di rovere, con amarene).
- 10) RESERVOIR DOGS BREWERY "Oras 2020" 9,0% alc. (Sore W.S.S. "Steinlager wine Szazana". Flavored Old Bruin (bevita indigeno della cantina)).
- 11) RESERVOIR DOGS BREWERY "Cruz Fruited" 5,0% alc. (Gose con mango e passion fruit).
- 12) RESERVOIR DOGS BREWERY "Dog Island" 4,7% alc. (Sour collaborativo con Pannica Island Brew).
- 13) RESERVOIR DOGS BREWERY "Conqueror" 4,7% alc. (Session IPA).
- 14) RESERVOIR DOGS BREWERY "Lone Wolf" 6,6% alc. (Single Hop "Sylvan Wolf" IPA).
- 15) RESERVOIR DOGS BREWERY "Crazy Sister" 7,0% alc. (New England IPA).
- 16) RESERVOIR DOGS BREWERY "Starvation" 8,0% alc. (Black IPA).

BIRIFICIO AGRICOLA - SORIO

- 01) Lander 6,3% alc. (Suscino in stile belga, caratterizza da cereali crudi, come farro e Frumento).
- 02) Hemp 5,5% alc. (Saison alla canapa).
- 03) Gargan-iga 5,4% alc. (Iga su base gose con mosto di garganega, aggiunto in fermentazione primaria).
- 04) BA Gargan-iga 6,0% alc. (Barrel aged della Gargan-iga maturata in botte ex vino).
- 05) Vita Nova 6,2% alc. (Iga farmhouse. Base di partenza Lanecor, maturata in botte di rovere ex vino per le press poi aggiunta di bucce di garganega).
- 06) Flow 5,5% alc. (Italian Pale Lager).

BIRIFICIO ITALIANO - KLANBARRIQUE

- 01) KLANBARRIQUE "Madama" 3,5% alc. (Fermentazione spontanea con una iniezione di lievito Marzemino).
- 02) KLANBARRIQUE "Bang Brette" 7,9% alc. (IPA truciata in botte che precedentemente hanno contenuto vino rosso veneto).
- 03) BIRIFICIO ITALIANO "Delta" 4,3% alc. (Pils).
- 04) BIRIFICIO ITALIANO "Bibock" 6,2% alc. (Black).

OAK CITY CIDER

- 01) APPLEBLOOD "Spadone 2021" 6,4% alc.
- 02) CA GIBERT "Solvaigjor" 8,0% alc.
- 03) CASCINA DANESA "Mela Ferro" 6,0% alc.
- 04) ERANO MELE "Charlie the Chimp" 5,0% alc.
- 05) FLORIBUNDA "Holunder" 6,2% alc.
- 06) REDY "Inglorious Cider" 7,0% alc.
- 07) MAISON HEROUT "Cuvee tradition 2020" 5,0% alc.
- 08) JEROME FORGET "Cidre brut" 8,0% alc.
- 09) JEROME FORGET "Poire de fer" 5,5% alc. alc.
- 10) ZAPIAIN "Sidra natural" 6,0% alc.
- 11) ZAPIAIN "Jeanes des zapiain" 6,0% alc.
- 12) ASTARBE "Sidra natural" 6,5% alc.

DERIVA BREWING

- 01) 404 page not found 5,6% alc. (Kveik IGA con mosto di moscato giallo da Cantina Forlatti).
- 02) Sour Drip 4,3% alc. (Berliner-Weisse Barrel Aged con prugna nera di Dri).

EVOOUE

- 01) Evooqueur#1 13,8% alc. (Berliner-Weisse con passion fruit, bucce di limone e Bergamotto).
- 02) Evooqueur#3 5,5% alc. (First Sour Ale con Mango e Buanza Rosa).
- 03) Mr Magic 5,2% alc. (Garden Free IPA)
- 04) Essier Than Easy 4,3% alc. (Saison Nepal).
- 05) Frank Penguin 5,0% alc. (White Imperial Stout con cacao, caffè e vaniglia).
- 06) Love to the Hop and Back 10,5% alc. (Triple IPA).

BLOND BROTHER

- 01) Hikihaika IPA 6,0% alc.
- 02) Sun smacked 3,0% alc. (Gose affumicata).
- 03) Pestiga 7,0% alc. (Wild Ale maturata in botte di amarene con aggiunta di ciliegie).
- 04) Xereser 7,0% alc. (Wild Ale maturata in botte di amarene con aggiunta di ciliegie).
- 05) Farmhouse 7,0% alc. (Farmhouse ale maturata in botte di amarene).
- 06) Loop 6,0% alc. (Imperial Berliner-Weisse con frutto della passione).
- 07) Bianche de cavour 4,5% alc. (Blanche).
- 08) Taurus rum barrel 11,0% alc. (Quadrupel maturata in botte di rum).

BEER SHOP 2 GOBBI

- 01) STERN BRAU "Vollbier" 5,0% alc.
- 02) BRAUEREI GRIESS "Kellerbier" 4,9% alc.
- 03) BRAUEREI ZEHENDNER "Monchsambacher Lagerbier" 5,0% alc.
- 04) BRAUEREI ZEHENDNER "Monchsambacher Export" 5,0% alc.
- 05) BRAUEREI RITTERGUTS "Liepziger Gose" 5,0% alc.
- 06) BRAUEREI OTT "Ekel Pils" 4,9% alc.
- 07) MEINEL BRAU "Pils" 5,2% alc.
- 08) BRAUEREI WAGNER "Marzen" 5,5% alc.

LOST ROAD BEER COMPANY

- 01) KOLN STYLE 5,0% alc. (Kolsch).
- 02) DDH Pale ale 4,5% alc. (Pale Ale DDH con Cira e Simcoe).
- 03) DDH Pale ale Cira Edition 4,5% alc. (Edizione limitata "Single Hop" della DDH Pale Ale).
- 04) Best Bitter 4,0% alc.

FABBRICA DI BIRRA RONZANI

- 01) Italian Pale Lager 4,9% alc.
- 02) Session IPA 3,8% alc.
- 03) American Pale Ale 5,9% alc.
- 04) Saison 5,8% alc.
- 05) West Coast IPA 7,0% alc.

BEERSHOP LAUDANO E IMISTURE

- 01) MALARPE "Best Bitter" 4,3% alc.
- 02) SHIRE "Westland raw" 4,5% (First Stout in bottiglia usata Hutes Cadner, provenienti dalle Bregrat).
- 03) EDIT "Apricot break" 7,0% alc. (First Zander IPA).
- 04) OPPEBBACC "Abruzzensis Mandorini" 5,5% alc. (Farmhouse vari ale, ricetta con mandorine abbruscate).
- 05) CA DEL BRADO "Sciana" 7,4% alc. (Sour Ale maturata due anni in botte e spazzata a freddo con reame di allungato e ginepro).

LIQUIDA

- 01) Ubar 5,0% alc. (Keller).
- 02) Voodoo Lady 5,0% alc. (DDH IPA).
- 03) Don Guisciotte 6,7% (West Coast IPA).
- 04) Confidential 6,0% alc. (West Coast IPA).
- 05) Charlie don't Surf 7,5% alc. (Pacific DIPA).
- 06) Famous Last Hop 6,9% alc. (DDH IPA).
- 07) Liquid Barrel 7,9% alc. (Brew di una sour IPA. Fermentata con lieviti indigeni Sorian e maturata 18 mesi in botte di rovere).

FERRARA

Chiostro di Santa Maria della Consolazione
Via Mortara 98

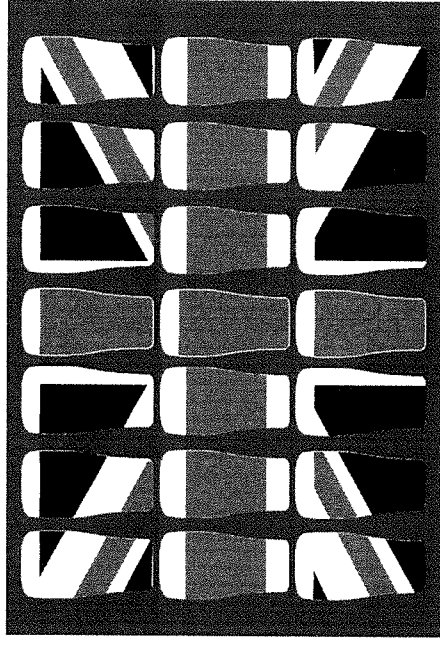
BRITISH BEER FESTIVAL

1 2 3 4

SETTEMBRE

ACIDO ACIDA

9 ed



ilmoloferrara
ACIDO ACIDA

info: 320 2174940



LA BOTTAIA TALES FROM THE WOOD

- 01) THE KERNEL BREWERY "Bière de Saison Quince" 4,5% alc. (Saison fermentata con collura mista madre del birrifico, rifermentata con mela cotogno).
- 02) THE KERNEL BREWERY "Bière de Saison Apricot" 5,5% alc. (Blend di saison di varie annate fermentate con collura mista madre del birrifico e albicocche).
- 03) THE KERNEL BREWERY "Bière de Saison Damson" 4,9% alc. (Blend di saison fresche e di varie annate con aggiunta di suseine britanniche).
- 04) THE KERNEL BREWERY "Bière de Saison Sour Cherry" 5,5% alc. (Blend di saison fresche e di varie annate con aggiunta di marenne britanniche).
- 05) THE KERNEL BREWERY "Bière de Saison Citra" 5,2% alc. (Blend di saison fresche e di varie annate fermentate con collura mista madre del birrifico, rifermentata in foudre di rovere e dry hopping con luppolo Citra).
- 06) THE KERNEL BREWERY "Fossil Beer Tuiheke" 5,0% alc. (Birra tra saison e pale ale, fermentato in foudre da 4000l precedentemente utilizzato per la produzione di vino rosso).

- 07) THE KERNEL BREWERY "Saison Blend 2018/2021" 5,2% alc. (Blend di una Bière de Saison con noccioli di albicocca del 2018).
- 08) THE KERNEL BREWERY "Brett Pale Ale Citra, Wakatu" 4,5% alc. (Pale Ale fermentata con lievito termico Kernel, affinata da 3 ceppi di brettanomyces).
- 09) WILD BEER CO. "Coastship 2022" 7,7% alc. (Edizione speciale della serie annuale Coastship).
- 10) WILD BEER CO. "Winesheest 2020" 10,7% alc. (Blend di tre imperial stout fermentate in foudre di ex vino Cabernet e Sauvignon Californiano e botti di rovere che precedentemente contenevano rum, maturata in botte di ex Pinot nero di Borgogna per 12 mesi).

- 11) WILD BEER CO. "Winesheest 2021" 10,5% alc. (Blend di due imperial stout di 1 e 2 armi fermentate in foudre di ex vino Cabernet e Sauvignon Californiano, maturata in botte di ex Pinot nero di Borgogna per 9 mesi).
- 12) WILD BEER CO. "Cascading Coastships" 8,0% alc. (Belgian saison IPA con tre condiship a cascata).
- 13) WILD BEER CO. "The Blend 2021" 5,6% alc. (Blend di dieci Pale Ale).
- 14) BREW BY NUMBERS "19 Gose Solero" 6,5% alc. (Triple Fruit Gose).
- 15) BREW BY NUMBERS "18 Farmhouse Peach & Apricot" 6,0% alc. (Farmhouse Ale a fermentazione mista con pesche e albicocche fresche).

- 16) PASTORE BREWING & BLENDING "Zuppa Inglese" 6,0% alc. (Pasty Sour con lampioni, fragole, ribes nero, ribes rosso e vaniglia).
- 17) PASTORE BREWING & BLENDING "Passion Fruit Panna Cotta" 6,0% alc. (Pasty Sour con frutto della passione e vaniglia).
- 18) PASTORE BREWING & BLENDING "ODH Angioletto" 5,0% alc. (Sour IPA a collura mista. DOP di Moquesa & Galexy).
- 19) PASTORE BREWING & BLENDING "Saison della Casa" 5,6% alc. (Saison a fermentazione mista, fermentata con collura madre del birrifico).
- 20) PASTORE BREWING & BLENDING "Uragano del nord" 7,0% alc. (Fruit sour prodotta con frutto della passione, arance, limoni e mandarini).
- 21) PASTORE BREWING & BLENDING "Banana Split" 9,0% alc. (Pasty sour a base di banana, fragole, ciliegia e vaniglia).

- 22) PASTORE BREWING & BLENDING "Cuvée di Baharbaro" 5,6% alc. (Blend di golden wild ale fermentata con rabarbaro e collura madre).
- 23) PASTORE BREWING & BLENDING "Sulla Brezza" 7,0% alc. (Saison a fermentazione mista, fermentata con collura madre nel birrifico, ammollata con fieno di campo e maturata in ex botte di sherry).
- 24) CLOUDWATER BREW CO. "Improvement Works" 10,0% alc. (Modern Barley Wine).
- 25) SOLVAY SOCIETY "Valence" 5,0% alc. (Wild Ale).

BIRrifici INGLESI

- 01) DEVA BREWING "Unmute yourself" 6,0% alc. (AIPA).
- 02) DEVA BREWING "Steady rolling" 5,2% alc. (NEPA).
- 03) DEVA BREWING "Cutting steps into the roof of the world" 6,5% alc. (NEIPA).

GETTONI

- 04) CLOUDWATER BREW CO. "Allen V13" 6,0% alc. (Double IPA).
- 05) CLOUDWATER BREW CO. "Plush" 3,5% alc. (Session Micro Stout brassata con un blend strutturato di malto).
- 06) SIREN "Caribbean chocolate cake 2020" 7,4% alc. (Tropical stout prodotta con cacao e passata su legno di cipresso).
- 07) SIREN "BA Caribbean chocolate cake 2020" 8,8% alc. (CCC versione Barrel Aged, Maturata 12 mesi in botte di rovere che precedentemente conteneva Buffalo Trace bourbon and rye).

- 08) SIREN "Caribbean chocolate cake 2020" 7,4% alc. (CCC versione con peperoncino messicano: ancho, pasilla e guajilla e utilizzo di luppolo sperimentale HBC472, che rilascia carattere di maturazione in botte).
- 09) SIREN "Death by Caribbean chocolate cake 2020" 10,2% alc. (CCC versione imperial Stout brassata su legno di amburana).
- 10) CLOUDWATER BREW CO. "Loose horse in the valley" 6,5% alc. (IPA).
- 11) CLOUDWATER BREW CO. "Orange & Passion Brezze" 7,0% alc. (Fruit Sour).
- 12) SOLVAY SOCIETY "Halmos" 4,2% alc. (Brussel style Pale Ale).

- 13) SOLVAY SOCIETY "Spéciale" 4,8 alc. (Belgian Pale Ale in collaborazione con Lehigh on Sea Brewery).
- 14) SOLVAY SOCIETY "Superposition" 3,9% alc. (Belgian Witbier).
- 15) SOLVAY SOCIETY "Exotic Physics" 5,1% alc. (Belgian IPA).
- 16) SOLVAY SOCIETY "Fatersaison" 5,9% alc. (Farmhouse Ale).
- 17) SOLVAY SOCIETY "Shine upon thee" 11,0% alc. (Golden Lager).
- 18) SOLVAY SOCIETY "Post Hoc Fallacy" 8,9% alc. (Bière de Garde).
- 19) ORA BREWING "Luigi Dolce Vita" 4,7% alc. (Session IPA).

- 20) ORA BREWING "Valedetta" 9,7% alc. (Fruit Dava Strong Spiced Ale).
- 21) ORA BREWING "Lageria" 4,8% alc. (Mexican lager con lime).
- 22) ORA BREWING "Limuncello" 6,0% alc. (Limon IPA).
- 23) ORA BREWING "Rio Carnival" 4,1% alc. (Cahuaipa Sour).
- 24) THORNBRIDGE BREWERY "Quiet Storm" 5,5% alc. (IPA single hop Nelson Stewin).
- 25) THORNBRIDGE BREWERY "Melba" 5,2% alc. (IPA con pesche).
- 26) THORNBRIDGE BREWERY "Jaipur" 5,9% alc. (IPA).
- 27) THORNBRIDGE BREWERY "AM-PM" 4,5% alc. (Session IPA GLUTEN FREE).
- 28) THORNBRIDGE BREWERY "Green Mountain" 4,3% alc. (Hazy Session IPA).
- 29) THORNBRIDGE BREWERY "Market Porter" 4,5% alc. (English porter).
- 30) THORNBRIDGE BREWERY "Florida Weiss" 4,5% alc. (Berliner weisse con lampioni).

- 01) MC CRANKENS "Black" 4,6% alc. (Irish Stout).
- 02) HAMBLETON "Nightmare" 5,0% alc. (Porter, CAMRA Champion winter beer of Britain).
- 03) HAMBLETON "Throughbred" 5,0% alc. (IPA).
- 04) HAMBLETON "Stalion" 4,2% alc. (Amhler).
- 05) RUDGATE "Battleaxe" 4,2% alc. (Best Bitter).
- 06) RUDGATE "Jorvik" 4,5% alc. 3 (Blondie).
- 07) WOODFORDES "Nelsons" 4,5% alc. (Bitter).
- 08) WOODFORDES "Wherry" 3,8% alc. (Gold).
- 09) HARBURGATE "Harrogate Best" 4,5% alc. (Best Bitter).

CAMRA AREA degustazione 0.3

- 01) MC CRANKENS "Black" 4,6% alc. (Irish Stout).
- 02) HAMBLETON "Nightmare" 5,0% alc. (Porter, CAMRA Champion winter beer of Britain).
- 03) HAMBLETON "Throughbred" 5,0% alc. (IPA).
- 04) HAMBLETON "Stalion" 4,2% alc. (Amhler).
- 05) RUDGATE "Battleaxe" 4,2% alc. (Best Bitter).
- 06) RUDGATE "Jorvik" 4,5% alc. 3 (Blondie).
- 07) WOODFORDES "Nelsons" 4,5% alc. (Bitter).
- 08) WOODFORDES "Wherry" 3,8% alc. (Gold).
- 09) HARBURGATE "Harrogate Best" 4,5% alc. (Best Bitter).

COLLECTIVE ARTS BREWING CANADA

- 01) Good Monster 8,2% alc. (New England DIPA DDH con 24g/l di Mosaic, Citra, Sircote e Amarillo).
- 02) Life in the clouds 6,1% alc. (DDH IPA).
- 03) IPA 20 6,5% alc. (NEIPA prodotta con quattro varianti di Citra: base, cryo, micropilo, spectrum).
- 04) Dark fruits citrus gose 4,9% alc. (Gose con more, ribes e zest di limone).

BIEROL AUSTRIA

- 01) The Padawan 5,8% alc. (American Pale Ale).
- 02) El Patani 8,2% alc. (Double IPA Single Hop Mosaic).
- 03) Bombolati 8,2% alc. (Imperial Stout con Fave di Cacao e Cocco Tostato).
- 04) Long time no See 8,2% alc. (Double IPA).
- 05) Spruce Willis 5,6% alc. (IPA con punte di abete rosso).
- 06) Heat Waves 6,2% alc. (DDH Session IPA).
- 07) Dry Stout 5,6% alc. (Dry Stout con avena).
- 08) Mlegawan 5,0% alc. (DDH versione della Padawan).
- 09) Bird is the Word 4,8% alc. (Neo Pilsner).

GARAGE SPAGNA

- 01) "Static" 5,5% alc. (Coffee Stout).
- 02) Kicking Heartbeat 7,0% alc. (Imperial Barcellona Weissse con ciliegie e lime).
- 03) "Lolcats" 10,0% alc. (Imperial Stout con crema di cocco).
- 04) "Atria Libo" 6,2% alc. (Imperial Stout con caffè Sciroppo d'acero e vaniglia).
- 05) Soup 6,0% alc. (NEIPA).
- 06) "Midnight Blaze" 8,0% alc. (Double IPA).
- 07) "p9" 4,0% alc. (Barcellona Weissse con lampioni e passioni fruit).
- 08) Whiphait 4,5% alc. (Modern Pale Ale).
- 09) Festa Major 5,0% alc. (IPA del Gracia).
- 10) "Current" 8,0% alc. (Coffee Barcellona Weissse collab Romad & Three Marks).
- 11) Sweet Wonder 8,2% alc. (Double IPA).
- 12) Running for Mayor 6,0% alc. (Barcellona Weissse con fragole).

DE MOLEN OLANDA

- 01) Vuur & Vlam 6,2% alc. (American IPA).
- 02) Hel & Verdbemertis 10,0% alc. (Russian Imperial Stout).
- 03) Bommen & Granaten 11,0% alc. (Barleywine).
- 04) Hater & Siktet 5,2% alc. (Porter).

BREKERIET SVEZIA

- 01) Tistron 4,5% alc. (Wild Ale con ribes nero).
- 02) Nelvel EK 7,0% alc. (Farmhouse Ale).
- 03) Onaryr 7,5% alc. (Wild Ale matinata 18 mesi in botte che conteneva vite rossa, luppolo con Hallertauer-Blau).

LOUGH GILL IRLANDA

- 01) Pain and Perfection 4,0% alc. (Pasty Sour prodotta con Maigno, Guava, Passion Fruit).
- 02) Speaks for itself 7,3% alc. (Marshmallow Pasty Sour prodotta con lampione e cocco).
- 03) Wild Irish Gose 4,0% alc. (Gose).
- 04) New Jaunney 5,7% alc. (DDH IPA).
- 05) Cuttack 4,5% alc. (NEIPA).
- 06) Cask 12,0% alc. (Barrel Aged imperial Irish coffee stout maturata per un anno in botte di whisky irlandese delle O'Donohidy Distillery).
- 07) Black Wave 4,2% alc. (Nitro Stout).

REFETTORIO CHIMAY BELGIO primo piano apertura 16-18 venerdì, sabato, domenica.

- Grande Réserve Fermentée en Barriques Chêne 2018
- Grande Réserve Fermentée en Barriques Chêne 2019
- Grande Réserve Fermentée en Barriques Armagnac 2020
- Grande Réserve Fermentée en Barriques Rhum 2021
- Grande Réserve Fermentée en Barriques Whisky 2022