

BREW

FIST

ITALIAN ALES





MISSION

BrewFist nasce nel 2010 dalla passione per la birra di Andrea e Pietro.

Il progetto si basa sul produrre birre originali, di grande bevibilità e qualità, confermando questo obiettivo sin da subito con la nascita della Spaceman, West Cost Ipa rivoluzionaria, vero e proprio cavallo di battaglia del birrificio.

Negli anni BrewFist è sempre stato alla ricerca di nuovi ingredienti, nuove tecniche e nuove idee, per continuare a creare birre che possano stupire vecchi e nuovi appassionati.

MORE BEER
MORE PEOPLE

DAILY

BREWS

LA BASSA

REAL LAGER



Una lager vera, rivoluzionaria, dedicata alla passione
per il ciclismo da sempre ben radicata
nella nostra Bassa Padana.

Dorata e brillante, profuma di miele,
grano falciato e luppolo finemente speziato.

Corpo pieno e lungo finale amaro.
Consigliata prima, durante e dopo l'attività fisica.

Plato: 12,0

Malti: Pilsner, Vienna, Monaco

Luppoli: Hallertau Tradition

Lievito: W34/70

5,2% Vol.

LA MOSCA

BLANCHE

La Mosca, una blanche classica dall'aspetto velato con una schiuma bianca e compatta dalla quale si sprigionano subito i profumi tipici del lievito wit accompagnati da coriandolo e buccia d'arancia amara a piccole dosi. In bocca si riconfermano le sensazioni olfattive, mosca è cremosa con una bassa carbonazione ed un finale secco. Con la mosca potete immergervi nella natura proprio come sanno fare gli appassionati di questo stile di pesca.

Plato: 12,0

Malti: Pilsner, Flocchi di frumento, Oat Malt

Luppoli: Saaz

Lievito: Belgian Wit

Ingredienti speciali: Buccia d'arancia, Coriandolo

5,2% Vol.



IL MONTANTE

DOPPELBOCK

Il Montante, una doppelbock ai confini vista la gradazione bassa ma pienamente accettata per aroma e profumi.

Schiuma da masticare dove i malti tostati hanno la meglio, la bevuta inizia in modo preciso con il caramello che sorprende quasi fosse un montante, il palato è già sazio quando arrivano i sentori di uva e luppolo Aurora a chiudere quello che potremmo chiamare un capolavoro senza dover per forza sembrare modesti.

La birra che non ti aspetti da Brewfist solo perchè ti sei fatto un'idea sbagliata fino ad ora.

Plato: 17,5

Malti: Monaco, Pilsner, Crystal Light,
Carafa III Special

Luppoli: Aurora

Lievito: W34/70

7,3% Vol.



LA STAFFA

IRISH STOUT



Irish stout in pieno stile.
Spiccano i sentori di torrefazione e cacao amaro.
La nota morbida del malto d'avena va a bilanciare
l'amaro del luppolo EKG, che rimane sul finale.
Una bevuta secca, che, se chiudi gli occhi,
ti permette di sentire il profumo dell'erba verde,
la musica delle ballate e
il rumore degli zoccoli di cavalli.

Plato: 11,5
Malti: Maris Otter, Oat Malt,
Roasted Barley, Fiocchi di frumento
DRC, Brown, Carafa III Special
Luppoli: East Kent Golding
Lievito: Irish Ale

4,3% Vol.

CORE

RANGE

TERMINAL

PALE ALE



La birra della casa, creata per il nostro pub
Terminal 1 qui a Codogno: una American Pale Ale
leggera, snella e profumata.
Corpo sottile e amaro tenue, ma grande freschezza e
carattere agrumato grazie al luppolo americano Citra.
Defaticante e accomodante.

Plato: 9,0
Malti: Pilsner, Vienna, Dextrin
Luppoli: Citra, Huell Melon
Lievito: Nottingham

3,5% Vol.

NINA

PILS



NINA una birra semplice, da bere a litri come ogni Pilsner che si rispetti. Prodotta esclusivamente con malto Pilsner e luppolo Aurora, lo stesso luppolo fine e nobile che usiamo ne "Il Montante", la nostra Doppelbock. La NINA ha un amaro moderato e persistente che richiama la bevuta, un aroma di miele, un tocco erbaceo e crosta di pane. Seducente e trascinatrice.

Plato: 12,0

Malti: Pilsner

Luppoli: Aurora

Lievito: W34/70

5,2% Vol.

JALE

EXTRA SPECIAL BITTER



Extra Special Bitter, ossia una everyday beer all'inglese che vi incatenerà alle spine. Di colore rosso fulvo, profuma di mandorla, sherry, terra, cioccolato e lunghe giornate al pub. Il lubrificante perfetto di ogni conversazione tra amici.

Plato: 13,9

Malti: Pilsner, Monaco, Crystal T50, Chocolate

Luppoli: Styrian Golding

Lievito: Nottingham

5,3% Vol.

FALSE FLAT

BERLINER WEISSE



Birra di frumento con spiccata acidità che in passato era un simbolo di Berlino, la sede delle turbolente Olimpiadi del 1936 omaggiate in etichetta.

Noi aggiungiamo anche 100kg di lamponi e 10kg di basilico ad ogni batch: di colore rosé sgargiante, profuma di rosa, frutti di bosco e limone.

È leggera, aspra e dissetante.
Mette immediatamente di buonumore.

Plato: 9,5

Malti: Pilsner, Wheat Malt

Luppoli: Magnum

Lievito: Kettle Sour con batteri lattici,
fermentazione in acciaio con lievito

nottingham

Ingredienti speciali:

Lamponi, Basilico

4,0% Vol.

BUROCRACY

INDIA PALE ALE



India Pale Ale ricca di luppoli aromatici americani e neozelandesi, nata dalla frustrazione nei confronti della stagnante burocrazia italiana. Ha un bouquet elegante di agrumi e frutta matura, e un attacco morbido e caramellato seguito da un amaro lungo e fine. Dedicata agli amanti del luppolo e delle poche parole.

Plato: 14,9

Malti: Pilsner, Monaco, Crystal T50

Luppoli: Amarillo, Motueka

Lievito: Nottingham

6,0% Vol.

SPACEMAN

WEST COAST IPA

E noi che pensavamo una West Coast IPA fosse troppo estrema per il palato degli italiani! Alcolica, secca, profumata e abbondantemente amara, è diventata presto l'ariete del birrificio. Il nostro omaggio alle esplosive note agrumate e fruttate dei luppoli americani. Allacciate le cinture.

Plato: 16,0

Malti: Pilsner, Premium English Caramalt

Luppoli: Citra, Simcoe, Columbus

Lievito: Nottingham

7,0% Vol.



ONE WAY

TRIPHELL



Birra chiara forte e ingannevole ispirata alle Tripel,
uno stile belga di origine monastica che noi
sconsacriamo usando abbondante luppolo americano.
Il profumo e il gusto giocano sul sottile equilibrio
di note di pasticceria secca e frutta matura,
chiudendo poi secca e gassata in modo vivace.
Una in più può far male.

Plato: 20,5

Malti: Pilsner

Luppoli: Saaz, Mosaic

Lievito: Ardenne

Ingredienti speciali: Zucchero candito chiaro

9,0% Vol.

GREEN PETROL

BLACK IPA



Tutta la carica aromatica di una IPA poggiata
su un letto di malti scuri.

Ha un ampio spettro di profumi che vanno
dalla menta alla resina di pino,
dal cacao tostato alla buccia di agrumi.

Amara e piccante ma anche ben bilanciata.
Mai giudicare solamente con gli occhi.

Plato: 18,5

Malti: Pilsner, Rye Malt, Crystal Rye, Chocolate,
Carafa III Special

Luppoli: Amarillo, Mosaico
Lievitato: Nottingham

7,8% Vol.

2LATE

IMPERIAL IPA

Double IPA, ossia una IPA elevata alla potenza
in onore del luppolo.

Di colore aranciato, già dal primo sorso
tradisce tutta la sua tenacia: caramello,
resina balsamica e arancia amara, rinfresca e
allo stesso tempo riscalda pericolosamente.
Comunque vada, sarà sempre troppo tardi.

Plato: 19,5

Malti: Pilsner

Luppoli: Amarillo, Mosaic

Lievito: Nottingham

Ingredienti speciali: Destrosio

8,5% Vol.



SCUBA

QUADRUPEL



Scura come le profondità oceaniche,
pericolosa come uno squalo.
Scuba è il nostro modo di reinterpretare lo stile belga
Quadrupel, tipico delle birre di abbazia.
11 gradi alcolici difficili da percepire subito,
ma pronti ad attaccare improvvisamente
una volta finita la pinta.
Nemmeno i pugni sul naso dello squalo vi salveranno.

Plato: 23,0

Malti: pilsner, caramalt, crystal t50,
carafa III special, fiocchi di
frumento, drc, chocolate

Luppoli: Hersbrucker

Lievito: Ardennes

Ingredienti speciali:

Zucchero Candito

10,0% Vol.

COLLABORATION

BEAUTIFUL & STRANGE ^{GOSE}



Birra acidula di frumento originaria di Lipsia, creata con gli amici De Molen di Bodegraven, Paesi Bassi.

Tradizionalmente speziata con sale e coriandolo, la nostra ricetta include anche bucce di arancia amara e bergamotto: fresca, aromatica, sapida, leggermente acida e dissetante. Sembra strana? Provare per credere.

Plato: 9,5

Malti: Pilsner, Wheat Malt

Luppoli: Magnum

Lievito: kettle sour con batteri lattici, fermentazione in acciaio con lievito nottingham

Ingredienti speciali:

Sale,

Bucce di bergamotto

3,7% Vol.

SPAGHETTI WESTERN

IMPERIAL CHOCOLATE COFFEE STOUT



Imperial Chocolate Coffee Stout creata con gli amici
Prairie di Tulsa, Oklahoma. Densa e nerissima,
conquista subito il naso con un profumo esagerato
di caffè verde, fresco e non tostato.

Si apre poi su note dolci di cacao,
mallo di noce e un amaro-acido da espresso.
La colazione dei campioni.

Plato: 22,0

Malti: Pilsner, Oat Malt, Carafa III Special,
DRC, Crystal T50, Chocolate, Roasted Barley

Luppoli: Magnum

Lievito: Nottingham

Ingredienti speciali:
Caffè, Fave di cacao

8,7% Vol.



BREWFIST



BREWFISTBEER



WWW. BREWFIST.COM