

Product of Italy



Come  
nasce  
la nostra  
birra?



TREBBIATURA  
THRESHING



MULINO  
MILL



BOLLITORE PER IL MOSTO  
WORT BOILER



TINO DECAZIONE  
DECANTATION TANK



RAFFREDDAMENTO  
COOLING



WHIRLPOOL



BOLLITORE PER LA LUPPOLATURA  
HOPPING BOILER



SERBATOIO PRIMA FERMENTAZIONE  
FIRST FERMENTATION TANK



IMBOTTIGLIAMENTO  
CONDITIONING

Qualita' passione e sapere



Birra artigianale Italiana



PASSIONE, e' cio' che ci ha spinto ad avviare la nostra piccola realta' artigianale nell'estate del 2013 in un piccolo paese della Valdapone.

QUALITA' e ricerca delle materie prime, fanno della nostra birra un prodotto unico, appagante ad ogni sorso ma soprattutto stabile e costante grazie al SAPERE aquisito con esperienza e corsi sulle tecniche di produzione della birra.

BIRRA 9.1 buona, viva e naturale

# Lager

Birra bionda a bassa fermentazione in stile Lager, dalla schiuma persistente e leggera. Al gusto, spiccano note maltate contrastate da leggeri sentori di luppoli Bavaresi. Una birra fresca e bevarina.

## FORMATI DISPONIBILI

25 cl

33 cl

50 cl

Fusti da 24/30 lt



### STILE

Lager

### FERMENTAZIONE

Bassa 10 - 12 °C

### COLORE

Biondo chiaro 5 EBC

### GUSTO

Leggero con note maltate

### PROFUMO

Delicato con sentori erbacei

### SCHIUMA

Persistente e leggera

### AMARO

IBU 20

### GRADO PLATO

11,5 °P

### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.

### ABBINAMENTI

Pizze, aperitivi, piatti freddi di salumi e formaggi

### GRADO ALCOLICO

5.2 %

# Indian Pale Ale

Birra rossa in stile Indian Pale Ale, ad alta fermentazione e abbondantemente luppolata. Gusto maltato con note tostate e sentori erbacei, tipici dei luppoli Inglesi.

## FORMATI DISPONIBILI

33 cl

50 cl

Fusti da 24 lt



## STILE

Indian pale ale

## FERMENTAZIONE

Alta 18° C

## COLORE

Ambrato intenso 45 EBC

## GUSTO

Malto tostato con finale amaro

## PROFUMO

Persistente aroma di luppolo con note tostate

## SCHIUMA

Persistente e pannosa

## AMARO

IBU 30

## GRADO PLATO

17 ° P

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, e lievito.

## ABBINAMENTI

Carni alla griglia, formaggi stagionati e maiale affumicato

## GRADO ALCOLICO

6,0 %

# American Pale Ale

Birra dal colore biondo carico ad alta fermentazione, in stile American Pale Ale. Intensamente luppolata con note agrumate tipiche, dei luppoli americani. Una birra decisa e ben strutturata con una forte nota amara.

## FORMATI DISPONIBILI

33 cl

50 cl

Fusti da 24 lt



## STILE

American pale ale

## FERMENTAZIONE

Alta 18 °C

## COLORE

Ambrato chiaro 14 EBC

## GUSTO

Intenso e dal corpo pieno

## PROFUMO

Deciso con sentori agrumati

## SCHIUMA

Persistente e pannosa

## AMARO

IBU 50

## GRADO PLATO

14 °P

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.

## ABBINAMENTI

Carni grasse, hamburger, pizze e aperitivi

## GRADO ALCOLICO

6.0 %

# Weiss

Birra opalescente ad alta fermentazione in stile Weiss dall'aspetto velato. All'olfatto appare fruttata e dal sapore maltato con note dolci quasi a ricordare il gusto della banana. Birra fresca, dolce e perfetta con la pizza

## FORMATI DISPONIBILI

33 cl

50 cl

Fusti da 24 lt



### STILE

Weiss

### FERMENTAZIONE

Alta 18 °C

### COLORE

Ambrato chiaro 17 EBC

### GUSTO

Fresco e fruttato

### PROFUMO

Leggero con note di banana

### SCHIUMA

Opaca e persistente

### AMARO

IBU 12

### GRADO PLATO

12,1 °P

### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo e lievito.

### ABBINAMENTI

Pizze, carni bianche e aperitivi

### GRADO ALCOLICO

5,2 %

# Blanche

Birra ad alta fermentazione in stile Blanche saison. Chiara ed opalescente, con moderato grado alcolico. Birra fresca e vellutata al palato, con note agrumate e speziate. Ideale come aperitivo, estiva e dissetante.

## FORMATI DISPONIBILI

33 cl

50 cl

Fusti da 24 lt



## STILE

Blanche

## FERMENTAZIONE

Alta 18 °C

## COLORE

Biondo pallido 4 EBC

## GUSTO

Fresco e fruttato

## PROFUMO

Leggero con note floreali

## SCHIUMA

Luminosa e Pannosa

## AMARO

IBU 15

## GRADO PLATO

10 °P

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, avena, luppolo, lievito e aromi naturali

## ABBINAMENTI

Carni bianche, pizze, formaggi freschi e aperitivi

## GRADO ALCOLICO

4.0 %

# Belgian Ale

Birra d'abbazia in stile Belga dal colore giallo dorato. Esplosiva e robusta dal gusto intenso di agrume con note piccanti. Una birra equilibrata per veri intenditori.

FORMATI DISPONIBILI

33 cl



## STILE

Belgian ale

## FERMENTAZIONE

Alta 22 ° C

## COLORE

Giallo dorato 11 EBC

## GUSTO

Dolce e agrumato

## PROFUMO

Agrumato e speziato con sentori di arancia

## SCHIUMA

Opaca e persistente

## AMARO

IBU 15

## GRADO PLATO

17,5 ° P

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.

## ABBINAMENTI

Pizze, carni bianche e aperitivi

## GRADO ALCOLICO

7,8 %

# Porter

Birra ad alta fermentazione in stile Porter. Di colore bruno con note di caffè e cioccolato. Dal corpo morbido e vellutato con finale amaro. Una birra strutturata ma allo stesso tempo molto beverina.

FORMATI DISPONIBILI

33 cl



## STILE

Porter

## FERMENTAZIONE

Alta 18 °C

## COLORE

Bruno 55 EBC

## GUSTO

Morbido con retrogusto di caffè

## PROFUMO

Note di malto tostato, caffè e cioccolato

## SCHIUMA

Compatta e pannosa

## AMARO

IBU 30

## GRADO PLATO

14,2 °P

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.

## ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, carni affumicate e frutta secca

## GRADO ALCOLICO

6,0 %

# Cherry

La nostra Cherry nasce dalla voglia di creare un prodotto legato al territorio. Le ciliegie che utilizziamo provengono dalla Valdalpone, zona dove è nato il nostro Birrificio

## FORMATI DISPONIBILI

33 cl



Birra in stile Blanche con aggiunta di composta alla ciliegia, dal colore rosso mattone con sfumature rosate. Caratterizzata da una leggera nota di ciliegie le quali non coprono il gusto di avena, tipico delle bianche.

### STILE

Blanche

### FERMENTAZIONE

Alta 18° C

### COLORE

Rosso mattone 30 EBC

### GUSTO

Fresco e leggero con retrogusto di ciliegia

### PROFUMO

Delicato sentore di ciliegia

### SCHIUMA

Fine

### AMARO

IBU 10

### GRADO PLATO

11,0° P

### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, avena, luppolo, ciliegie e lievito.

### ABBINAMENTI

Aperitivi e salatini

### GRADO ALCOLICO

4,5 %

I fusti da noi utilizzati sono ecosostenibili per l'ambiente e monouso. Non necessitano quindi di essere lavati per il riutilizzo, riducendo perciò il consumo di energia, l'utilizzo di detergenti chimici e l'emissioni di gas. Inoltre l'intero fusto è 100 % riciclabile.



Su richiesta forniamo impianti completi per la spillatura della birra in comodato d'uso.

Per gli esercizi che, non hanno un alto consumo di birra, proponiamo in comodato d'uso il BEER COOLER. Spillatrice da banco compatta e dai bassi consumi, da 1 o 2 vie.



Noi siamo la nostra birra !



Alessandro

Giacomo

Diego



## CONTATTI

SEDE LEGALE : Via Degli Alpini 57 - Montecchia di Crosara - 37030 (VR)

PRODUZIONE : Viale Europa 18 - Cerea - 37053 (VR)

MASTRO BIRRAIO : Fusaro Giacomo 3349580023

ADDETTO VENDITA : Fusaro Alessandro 3423180858

RESPONSABILE LOGISTICA : Fusaro Diego 346756703

MAIL : [info@9punto1.it](mailto:info@9punto1.it)

SITO : [www.9punto1.it](http://www.9punto1.it)



Birra9.1



NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---



Product of Italy

