



BIRRIFICIO

AIMARA

Il birrificio Aimara inizia la sua produzione nello stabilimento di Subiaco nell'ottobre 2020.

Tuttavia il viaggio di Aimara è iniziato nel 2013: piccola cittadina medievale non lontano da Roma.

Il progetto Aimara, infatti, ha mosso i primi passi partendo dalla realizzazione di un luppolo di circa mille piante all'interno di un'area rurale di Subiaco chiamata "Aimara" in gergo locale.

BIRRIFICIO

AIMARA

Questa definizione deriva dal termine "Limo", sostanza presente nelle acque del fiume che contribuisce a fertilizzare i terreni adiacenti.

Ancora oggi le piante di luppolo coltivate da Aimara trovano spazio nei campi che costeggiano il fiume Aniene.

Negli anni successivi la storia di Aimara prosegue con le prime ricette realizzate dal nostro mastro birraio per conto terzi. Nel frattempo abbiamo lavorato sodo per l'apertura del nostro pub/ristorante "La Stoccia" all'interno del centro storico di Subiaco.

BIRRIFICIO AIMARA

Nel 2020 Aimara è riuscita ad aprire un proprio stabilimento produttivo acquistando un birrificio in stile old ale britannico (single infusion), dando vita alla produzione di una serie di birre di vario tipo. Oggi il nostro stabilimento produttivo è dotato di una sala cottura da 800lt e di una cantina di fermentazione da 5600lt per ciclo produttivo





AIMARA - White IPA - 5.3%

Prima ricetta realizzata dal marchio Aimara: è una birra di frumento dal colore giallo paglierino e dalla schiuma bianca compatta. La birra è prodotta utilizzando una buona parte di fiocchi e malto di frumento e una generosa dose di luppoli (dei nostri campi). A fine bollitura si aggiungono le bucce d'arancia (così da favorire il tono agrumato). Infine viene utilizzato del lievito tipico delle wit-blache che contribuisce ad arricchire il bouquet organolettico. Aimara è caratterizzato da un intenso profumo fruttato legato alla generosa luppolatura e all'infusione di arancia e anche da un delicato sentore di esteri tipico delle birre bianche. Un finale leggermente amarognolo permette di riequilibrare la beva.



41-KellerPils-4,7%

Prima e (attualmente) unica lager prodotta dal birrificio, è una birra bionda dalla schiuma bianca abbastanza compatta.

È caratterizzata da sentori maltati e leggermente mielati.

Si distingue per la facilità di beva bilanciata da un'elegante complessità gustativa: infatti nella bevuta emergono i sentori tipici del pane e dei cibi leggermente tostati.



IUTA-Brown Ale-4.8%

Birra ispirata alle tipiche old ale del nord dell'Inghilterra.

Intensa ma anche facile da bere; Coerente con lo spirito tipicamente anglosassone e alle "sessioni" di bevuta pomeridiane e nei famigerati Pubs.

Birra ad alta fermentazione di un intenso colore rosso rubino con schiuma avorio e profumo di frutta tostata e secca il tutto equilibrato da un corpo leggero e da un tono leggermente caramellato.



SVIRGOLA-DoubleIpa-7.6%

Birra il cui corpo trae ispirazione dalle IPA arrivate in Italia dai birrifici esteri nei primi anni 2000. Birra elegante e molto ben strutturata in cui l'utilizzo del luppolo conferisce un intenso apporto aromatico di frutta tropicale a scapito di un amaro leggermente percepito.

Il colore è ambrato con riflessi arancio mentre la schiuma è compatta e bianca. I profumi sono forti e legati a sentori di frutta esotica ma equilibrati anche da un corpo decisamente robusto, caratterizzato da un leggero tono caramellato.

NATALINA

Belgian Quadrupel - 9.5%

Nella terra in cui San Benedetto fondò il monachesimo occidentale, Aima non poteva astenersi dal produrre birre tipicamente "d'abbazia".*

Natalina è la prima creazione di questa serie. Questa Belgian Quadrupel si ispira alle birre realizzate nei periodi di Quaresima, in cui i monaci affrontavano il digiuno bevendo birre estremamente caloriche e rigeneranti.*

Il colore ramato intenso si sposa con aromi intensamente speziati e liquorosi.*

Il corpo strutturato e il gusto sono caratterizzati da aromi estremamente fruttati e fenolici, indotti dalla combinazione di piccantezza ed esteri legati alle tipiche modalità di fermentazione.*





TRIPLA - Belgian Tripel - 8,7%

Ennesima birra realizzata in stile "d'Abbazia"; questa volta in una veste moderna. Le belgian tripel; infatti; rappresentano un'evoluzione per questo tipo di birra perché sono le prime birre prodotte utilizzando moderni malti "chiari" mantenendo la stessa "attitudine produttiva" delle birre tipicamente d'abbazia.

Questa birra ha un colore biondo intenso e una schiuma bianca e grossolana. Il profumo è dominato da note di frutta candita; agrumi e uva spina.



OZZY - Session Kveik IPA - 4.5%

Birra dal colore chiaro e leggermente velato. Durante la bevuta predominano gli incisivi aromi di frutta tropicale, bilanciati dai sapori citrici e dalle leggere note calde di panificazione legate al tipo di lievito utilizzato. Il corpo snello e la freschezza finale fanno di questa birra una bevanda tipicamente "d'asessione".