



61

CENTO

ITALIAN CRAFT BEER

BIRRIFICIO 61CENTO

Il Birrificio 61cento è il primo birrificio artigianale di **Pesaro**, nelle Marche. Prima di essere un birrificio **61100** era solo il vecchio CAP della città. C'era quello quando abbiamo assaggiato la nostra prima birra 25 anni fa. C'era quello nel 1998, quando siamo diventati "**Home Brewer**", quelli che si fanno la birra in casa.

Nel 2006 il CAP è cambiato. Noi siamo rimasti quello che eravamo. **Quattro amici** appassionati e produttori di birra. Studiavamo, sperimentavamo, sbagliavamo, **miglioravamo**.

Oggi il vecchio CAP se lo ricorda solo chi ha superato i 30. Noi abbiamo costruito il **nostro birrificio**. Ci abbiamo messo dentro un fermentatore, un impianto di produzione a tre tini, un laboratorio, una cella frigorifera, un deposito per malti d'orzo e di frumento, cereali, luppoli, lieviti. Ecco cosa c'è dentro un birrificio artigianale e solo chi ci lavora dentro può dirsi un birraio. **La passione è diventata lavoro**

Il lavoro ci impone **rigore** e **metodo**. La passione ci permette **creatività**. Ci fa scoprire luppoli in Giappone, negli Stati Uniti, in Australia o in Nuova Zelanda; ci spedisce in Germania, in Belgio ed in Inghilterra per i malti; ci ricorda che il grano Gentil Rosso, coltivato nelle Marche, è uno dei migliori del mondo.

Produciamo birre "**vive**".

Non filtrate, non pastorizzate, senza conservanti, rifermentate in bottiglia con i loro lieviti ancora vitali.

Produciamo birre ad alta fermentazione e a bassa fermentazione. Le seconde sono quelle più delicate, pretendono lunghe maturazioni ma danno **grandi soddisfazioni**.

Cerchiamo una **sfida** in ogni birra che creiamo.

Ci diverte stupire rendendo unici gli stili di birra comuni e donando grande bevibilità a sature più difficili.

Se venite a trovarci, ve le presentiamo di persona. Ci trovate dentro al Birrificio 61cento, a Pesaro.

Cercateci al CAP giusto.



PICUS



BIRRA

ITALIAN WEISS

PICUS

La PICUS è una "Italian Weiss" ovvero una birra di frumento reinterpretata con prodotti locali. Il frumento crudo utilizzato è infatti l'antico grano Gentil Rosso, a spiga alta, raccolto da coltivazione biologica nelle terre di Urbino.

La PICUS si presenta di un brillante color giallo paglierino opalescente ed una bianchissima schiuma abbondante, compatta e persistente. Al naso si percepisce subito il fruttato caratteristico delle weiss, principalmente con sentori di banana, ed una nota balsamica data dal luppolo utilizzato. Freschezza e mineralità la fanno da padroni e queste caratteristiche le ritroviamo anche in bocca. Rinfrescante e dissetante, con un perlage cremoso e poco invadente, un amaro elegante e delicato, la PICUS è una birra piacevolmente equilibrata e facile da bere. Il suo abbinamento d'elezione è col pesce in generale, con pesci alla griglia, crostacei, frittture, molluschi. Eccezionale con la pizza, si accosta egregiamente anche a salumi, formaggi, primi piatti, carni bianche. Da provare con la carbonara classica o di mare.

PICUS è il nome latino del picchio, simbolo delle Marche dove viene coltivato il suo ingrediente più importante.

Riferimento stile: **Italian weiss**

Fermentazione: **Alta**

Colore: **Giallo paglierino opalescente**

Schiuma: **Bianca, compatta, densa, cremosa**

Alcol: **5,0 %**

Amaro: **Delicato, equilibrato, leggermente balsamico**

Aroma: **Fresco, minerale, fruttato**

Corpo: **Medio**

Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



ITALIAN WEISS



KIWI



BIRRA

PACIFIC LAGER

KIWI

La KIWI è una "Pacific Lager" ovvero una birra chiara a bassa fermentazione, con luppoli neozelandesi. La KIWI è limpida, di color giallo paglierino brillante con una bianca schiuma abbondante, compatta e persistente.

E' al naso che viene fuori maggiormente il carattere dei luppoli utilizzati.

Dai profumi equilibrati, freschi, floreali e fruttati. In bocca il gusto è vivace con un finale piacevolmente secco ed un retrogusto pulito e aromatico. Rinfrescante, di facile beva, da bere in ogni momento.

Ottima come aperitivo, con gli antipasti, i salumi, i formaggi freschi ed a pasta filata, le insalate di riso e di pasta, i primi piatti leggeri, la pizza, le carni bianche, i carpacci di pesce.

KIWI è il nome del tipico uccello simbolo della Nuova Zelanda da dove provengono i luppoli utilizzati.

Riferimento stile: **Pacific Lager**

Fermentazione: **Bassa**

Colore: **Giallo paglierino brillante**

Schiuma: **Bianca, compatta, persistente**

Alcol: **5,2 %**

Amaro: **Intenso, equilibrato**

Aroma: **Floreale**

Corpo: **Leggero**

Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



PACIFIC LAGER



KISA



BIRRA

WHITE IPA

KISA

La KISA è una "White IPA" ovvero una birra di frumento luppolata in stile Indian Pale Ale, con luppoli nordamericani ed australiani. La KISA è limpida, di color oro brillante ed intenso con una bianca schiuma abbondante, compatta e persistente. Al naso si è subito investiti da un vasto bouquet di profumi fruttati e floreali, agrumati e tropicali. In bocca si conferma il buon bilanciamento dei sapori e dell'amaro. I luppoli dominano la scena senza essere aggressivi. La bocca si riempie di essenze aromatiche e la persistenza è molto lunga. L'amaro maggiormente percettibile è quello dell'albero del pompelmo rosa e del cedro. È una birra fresca, solare, profumata ed intensa.

Ottima come aperitivo; carni bianche saporite e carpacci con agrumi; formaggi con erbe aromatiche ed a media stagionatura; risotti, paste o frittate caratterizzati da asparagi, carciofi, vitalbe ed erbe selvatiche; piatti etnici speziati; tartare classica di manzo.

KISA è il nome cinese dell'elefante, in particolare l'elefante bianco indiano, perchè questa è una White IPA (Indian Pale Ale bianca).

Riferimento stile: **White IPA**

Fermentazione: **Alta**

Colore: **Oro brillante con riflessi dorati**

Schiuma: **Bianca, compatta, densa, cremosa**

Alcol: **6,0%**

Amaro: **Intenso, equilibrato**

Aroma: **Fruttato, floreale, agrumato**

Corpo: **Pieno**

Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



WHITE IPA



TORIBI



BIRRA

BLONDE ALE

TORIBI

Birra chiara ad alta fermentazione ispirata alle Blonde Ale da cui prende la facilità della bevuta ma mantenendo una buona complessità aromatica e gustativa. Caratterizzata da un intenso colore dorato leggermente opalescente e da una bianca schiuma compatta, invade il naso con profumi di fiori gialli e frutti dolci, ananas, lasciando poi spazio a spiccate note di miele che si esaltano progressivamente fino a divenire dominanti. In bocca l'amaro del luppolo nobile europeo non si nasconde e convive sostenuto dal malto e da un buon corpo.

La TORIBI è una birra che si adatta facilmente alla bevuta solitaria come al pasto importante, preferendo gli antipasti, i primi piatti, i legumi (i ceci in particolare) e le carni bianche. Perfetta con la pizza, da provare anche con i piatti etnici, soprattutto quelli della tradizione mediorientale, come l'humus. Perfetta anche in abbinamento ai sapori tipici della cucina vegana!

TORIBI è lo slang giapponese per chiedere una birra; "tori" inoltre sono gli uccelli, da qui i cardellini dell'etichetta.

Riferimento stile: **Blonde ale**

Fermentazione: **Alta**

Colore: **Biondo dorato**

Schiuma: **Bianca compatta**

Alcol: **5,4%**

Amaro: **Deciso, non aggressivo**

Aroma: **Fiori gialli, ananas, miele**

Corpo: **Medio**

Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



BLONDE ALE



ELK

BIRRA
AMERICAN AMBER LAGER

ELK

Birra ambrata a bassa fermentazione ispirata alle american amber lager caratterizzata dai luppoli nordamericani e dai nobili europei dai quali prende soprattutto il sapore, mantenendo un amaro equilibrato. I luppoli originari della Yakima Valley sono ben bilanciati dalle note di caramello dei malti utilizzati. La ELK è caratterizzata da un intenso e luminoso color ambrato, limpido e profondo. I profumi sono eleganti di luppolo e malto, erbacei e fruttati. Al palato offre il meglio di sé: fresca, scorrevole, intensa ed equilibrata, si lascia bere senza timidezza!

La ELK si esprime eccezionalmente bene in ogni occasione: da sola, come aperitivo o con gli antipasti, con i formaggi, i primi piatti strutturati, il riso (da provare con un risotto al formaggio), con le preparazioni di pesce più intense, con la carbonara, con le carni rosse, il manzo, il maiale, l'anatra, fino ad azzardare con i dolci secchi.

ELK è l'alce gigante tipico delle foreste del nord dell'America da dove vengono i luppoli più caratteristici di questa birra.

Riferimento stile: **American amber lager**

Fermentazione: **Bassa**

Colore: **Ambrato con riflessi ramati**

Schiuma: **Bianca compatta**

Alcol: **5,8%**

Amaro: **Equilibrato ed elegante, luppoli nobili e nordamericani**

Aroma: **Luppolo, caramello**

Corpo: **Leggero**



Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



AMERICAN AMBER LAGER



KUHA

BIRRA

BOCK

KUMA

Birra bruna a bassa fermentazione ispirata allo stile tedesco delle "bock dunkel". È una birra caratterizzata da un bel color mogano, limpida e brillante, coperta da una schiuma compatta e cremosa che esprime un buon aroma di caffè, caffè d'orzo e cacao amaro. Sorprendentemente di facile bevuta, merito dei lieviti a bassa fermentazione, questi aromi si ritrovano in bocca esprimendosi da subito in tutta la loro pienezza, arricchiti da un retrogusto di liquirizia e da una incredibile persistenza aromatica, lasciando la bocca fresca e pulita.

La KUMA è un ottimo accompagnamento ai piatti importanti di carne, rende il meglio con le carni di agnello, cinghiale, selvaggina, i piatti affumicati, i brasati, la grigliata, lo stinco di maiale, il gulasch, i formaggi erborinati. Da provare anche con un hamburger di agnello e formaggio di fossa o con una pizza speck e provola.

KUMA rappresenta l'orso bruno che abita le foreste del sud della Germania, del quale questa birra ne riprende il colore e lo stile di riferimento.

Riferimento stile: **Bock dunkel**

Fermentazione: **Bassa**

Colore: **Bruno-mogano**

Schiuma: **Compatta, cremosa, consistente**

Alcol: **6,1%**

Amaro: **Bilanciato, dai malti tostati**

Aroma: **Intenso, caffè, caffè d'orzo, liquirizia**

Corpo: **Leggero**

Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



BOCK



KOI



BIRRA

MILK STOUT

KOI

La KOI è una "Milk Stout" ovvero una birra nera ad alta fermentazione caratterizzata dall'aggiunta del lattosio. Le note tostate ed amare dei malti scuri sono domate ed ammorbidite dal lattosio. La KOI si presenta con un profondo ed intenso colore scuro, quasi impenetrabile. Versandola nel bicchiere si forma subito una meravigliosa schiuma densa, compatta e cremosa, di un bel color nocciola tendente al caffelatte. Il profumo di cioccolato, quasi di cioccolato al latte, e cappuccino invadono immediatamente il naso facendoci pregustare l'assaggio. La KOI è una birra morbida, piena e vellutata, dal caratteristico sapore di cioccolato e caffè.

La KOI è una delle pochissime birre che possono accompagnare egregiamente i dolci, soprattutto i dolci col cioccolato: la torta "foresta nera", la torta sacher, il tortino al cioccolato, il muffin al cacao, tutti i dolci con il cioccolato, il tiramisù, la panna cotta al cioccolato, il gelato affogato alla KOI.

KOI è la famosa carpa giapponese, preziosa ed elegante; ma la pronuncia richiama anche il caffè ed il colore nero, due delle caratteristiche principali di questa birra.

Riferimento stile: **Milk stout**

Fermentazione: **Alta**

Colore: **Nero**

Schiuma: **compatta, densa, cremosa, color nocciola e caffelatte**

Alcol: **4,7%**

Amaro: **Delicato, dai malti tostati**

Aroma: **Morbido, avvolgente, cioccolato, cappuccino, caffè**

Corpo: **Pieno**

Formati disponibili



Fusti



75cl



33cl



MILK STOUT



BIRRIFICIO 61CENTO

BREWCO S.R.L.



Via Pierini n.11 61122 Pesaro (PU)



www.birrificio61cento.beer



tel&fax +39 | 0721204348



info@birrificio61cento.beer