

61 | **CENTO**

ITALIAN CRAFT BEER

PIÙ STILI, MENO COLORI.



5

Chi siamo

6

Gli stili

8

Vision

9

Mission

10

Intervista al mastro birraio

13

I nostri impianti

14

Infografica

18

Le birre

28

Il progetto Kafka



Chi siamo

Il Birrificio 61cento è il primo birrificio artigianale di **Pesaro**, Marche. Prima di essere un birrificio **61100** era il vecchio CAP della città. Nel 2009 il CAP è cambiato. Siamo rimasti **quattro amici** appassionati e produttori di birra: John, Roberto, Samuele e Tommaso. Oggi il vecchio CAP se lo ricorda solo chi ha superato i 30, noi abbiamo dato vita al **birrificio 61cento**.

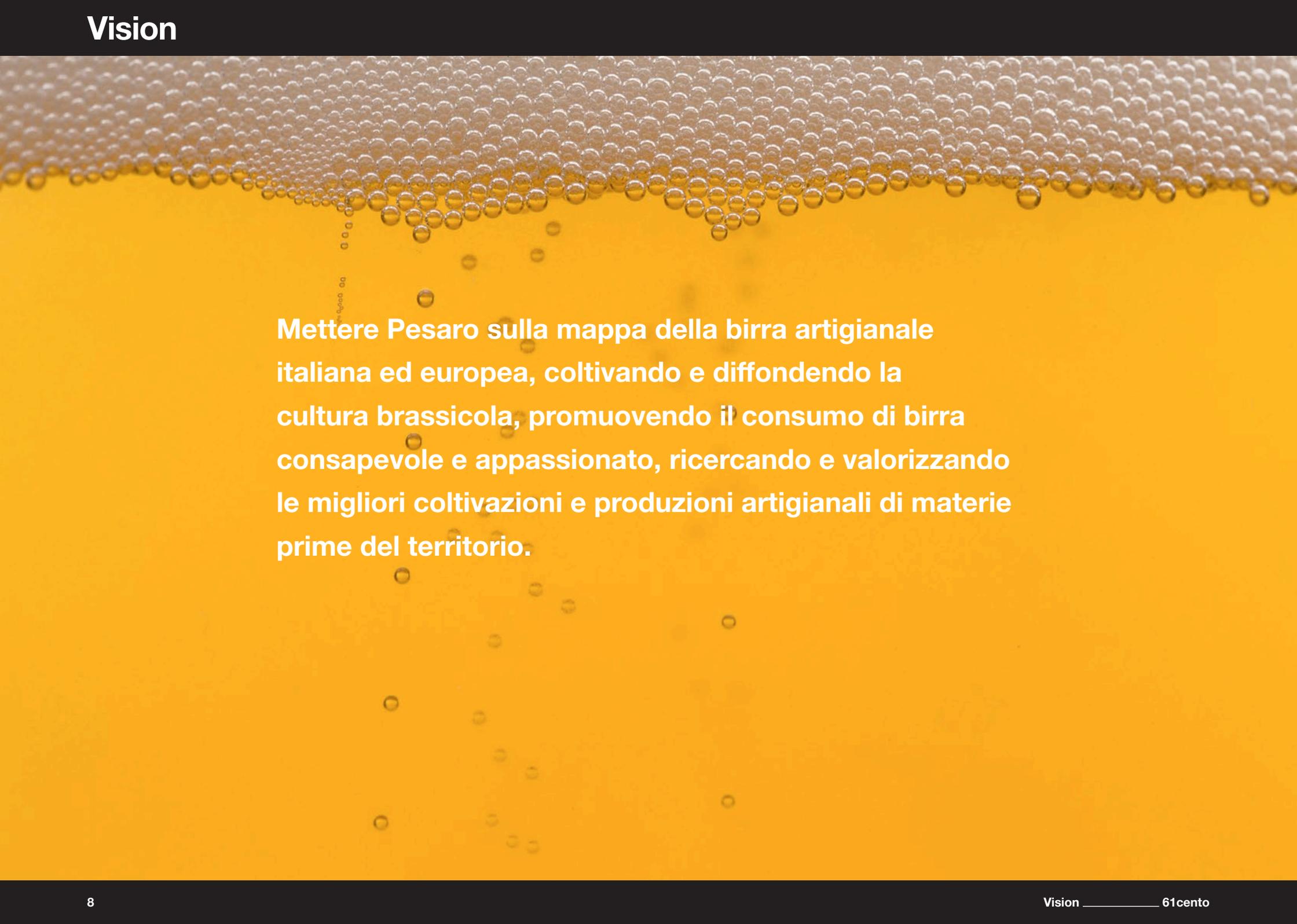
61cento produce birre **“vive”** con **rigore** e **metodo**, nel rispetto degli stili: non filtrate, non pastorizzate, senza conservanti. Produce birre ad alta fermentazione e a bassa fermentazione.

61cento cerca una **sfida** in ogni birra che crea. Ci divertiamo a stupire rendendo **unici** gli stili di birra comuni e donando **grande bevibilità** a scure più difficili. Se venite a trovarci a Pesaro, ve le presentiamo di persona. Ci trovate al birrificio. **Cercateci al CAP giusto.**









Mettere Pesaro sulla mappa della birra artigianale italiana ed europea, coltivando e diffondendo la cultura brassicola, promuovendo il consumo di birra consapevole e appassionato, ricercando e valorizzando le migliori coltivazioni e produzioni artigianali di materie prime del territorio.

Creare e produrre l'interpretazione 61cento per ognuno degli stili di birra descritti dal BJCP, Beer Judge Certification Program.



La questione degli stili di birra è uno degli argomenti principali nelle discussioni tra gli addetti ai lavori. Perché?

Uno stile di birra è l'insieme di caratteristiche relative a sapore, gradazione alcolica, ingredienti, metodologia di produzione, ricetta, storia, che differenziano (o accomunano) due o più birre. Un insieme di parametri, di standard, certo arbitrari e in evoluzione costante, ma utili a mettere ordine nella produzione e nel consumo della bevanda più antica del mondo e nella cultura che la sua storia ha generato e continua a generare. Il Birrificio 61cento si riconosce nella classificazione degli stili di birra. La riteniamo uno strumento utile per comprendere e misurarsi con la storia della birra, per far crescere il movimento di chi produce e ama la birra e per diffondere la cultura della birra.

Produrre buona birra richiede conoscenza, competenza, creatività e perseveranza. È necessario studiare, e poi provare e riprovare secondo il proprio gusto.

È quello che cerchiamo di fare: ci ispiriamo agli stili della birra riconosciuti per darne la nostra interpretazione. Ogni birra è una sfida: vogliamo vedere se abbiamo studiato bene, se ci siamo preparati a dovere, prima di far assaggiare la nostra interpretazione di uno stile a chi avrà la bontà di berci (soprattutto) e magari la curiosità di conoscere la storia che c'è dentro ad ogni boccale e ad ogni bottiglia. Ci sembra abbastanza normale che un musicista rock studi e si eserciti su pezzi soul, blues, rockabilly, addirittura punk, per poi suonarne una sua versione; o che un giovane pittore si sia esercitato con le varie tecniche esecutive prima di trovare la sua strada. Ecco, noi produciamo birra con lo stesso approccio e vogliamo diffondere questo approccio.

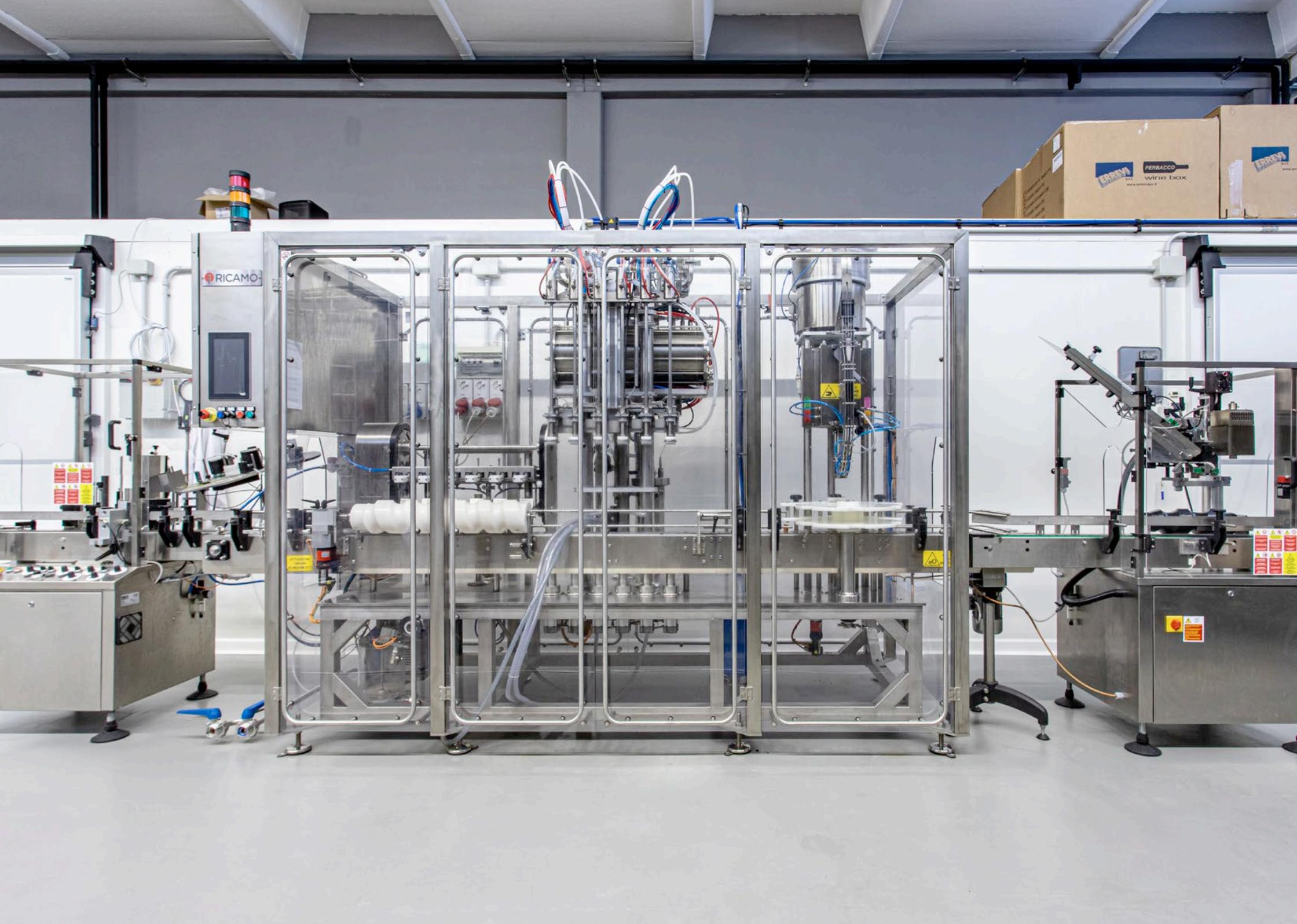
Che c'entrano i colori?

“Una bionda, per favore” oppure “Una birra chiara, grazie”. “La birra scura è buona solo in Irlanda”. “Le birre rosse sono per intenditori”. Sono frasi ancora molto comuni nei pub, nelle birrerie e pizzerie, in spiaggia, dove la maggior parte della birra viene bevuta e consumata. La suddivisione della birra in colori è nata per esigenze soprattutto commerciali e industriali, e appartiene alla storia più recente della bevanda. D'altronde, è comprensibile che l'industria abbia preferito stimolare il consumo proponendo 3 o 4 colori piuttosto che decine di stili. Per come la vediamo noi, sarebbe come ridurre la letteratura in romanzi gialli, romanzi rosa e saggi.

Quale amante della lettura accetterebbe una visione simile?

Nulla contro questa visione del mondo della birra, ma non è quella in cui ci riconosciamo. Noi ci riconosciamo in una blonde ale, in un american amber lager, in una milk stout, in una white ipa, in una pacific lager, in un italian weiss. Le trovate qui. Volete saperne di più? Continuate a leggerci, o veniteci a trovare. Troverete sempre più stili. (E meno colori).





Produrre birra artigianale eccezionale è una questione di equilibrio e equilibri, rigore e metodo, passione e creatività.

Sappiamo bene che nascere in Italia, nelle Marche, sia una fortuna inestimabile, per tutte le materie prime di qualità eccelsa che offre il territorio ed è doveroso conoscere e utilizzare, ma sappiamo anche quanto sia sbagliato limitarsi a priori ad un localismo integralista che non è la soluzione migliore per chi voglia eccellere nel campo delle birra.

Per questo andiamo alla ricerca di luppoli in Giappone, negli Stati Uniti, in Australia o in Nuova Zelanda; facciamo rotta verso Germania, Belgio ed in Inghilterra per i malti; al contempo non dimentichiamo che il grano Gentilrosso che usiamo per la PICUS, coltivato nelle Marche, è uno dei migliori del mondo; che dal mosto di Cabernet Franc della cantina Selvagrossa, da cui producono un grande vino, rende la VULPES un perfetto accordo tra le due bevande d'eccellenza, la birra ed il vino; che le pesche nostrane donano alla PERSICA una freschezza ed una bevibilità uniche; che siamo sempre alla ricerca di altri prodotti del territorio per legarci sempre di più alla nostra terra!

La sede del Birrificio 61cento si trova a Pesaro, in via Giuseppe Pierini 11. L'impianto, il magazzino, gli uffici, lo spaccio, condividono gli stessi spazi e occupano in totale 500 metri quadrati.

All'interno del birrificio si trovano:

- **Deposito climatizzato per malti, cereali e luppoli**
- **Impianto di produzione a tre tini con capacità produttiva da 10 a 15 HL in singola cotta e da 18 a 30 HL in doppia cotta**
- **Cantina con fermentatori isobarici troncoconici per alta e bassa fermentazione e maturatori**
- **Cella a temperatura controllata per la rifermentazione in bottiglia**
- **Cella a bassa temperatura per la maturazione e la conservazione del prodotto confezionato**
- **Linea d'imbottigliamento automatica isobarica con etichettatura, sciacquatura interna bottiglie e capsulatore**

La capacità produttiva dell'impianto di produzione permette di garantire livelli di qualità eccelse a tutti i beer firm interessati alla produzione delle loro etichette.

Linea di imbottigliamento
AUTOMATICO

4 amici



1500 HL/anno
di capacità produttiva



f più di **12000** fan

5/5 rating Facebook
5/5 rating Google



6

ITALIAN

PIÙ STILI, I

2015

14 stili di birra



1
CENTO

CRAFT BEER

MENO COLORI

Formati disponibili



Fusti 75cl 33cl



5 Premi Cerevisia



2 Premi Birra dell'anno



5 Premi Birra d'Italia

120 rivenditori autorizzati



61
ITALIAN CRAFT BEER



CENTO
RRAFT BEER





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.

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



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.

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	5,2%
Amaro	Delicato, equilibrato, leggermente balsamico
Aroma	Fresco, minerale, fruttato
Corpo	Medio



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. È 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.

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



2^a Classificata



Riferimento stile	Pacific Lager
Fermentazione	Bassa
Colore	Giallo paglierino brillante
Schiuma	Bianca, compatta, persistente
Alcol	5,0%
Amaro	Intenso, equilibrato
Aroma	Floreale
Corpo	Leggero



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 ambra, 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!

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



3^a Classificata



1^a Classificata
Categoria 3

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





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.

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.



1^a Classificata
Categoria 13



1^a Classificata



Riferimento stile	Milk Stout
Fermentazione	Alta
Colore	Nero
Schiuma	Compatta, densa, cremosa, color nocciola e caffelatte
Alcol	4,9%
Amaro	Delicato, dai malti tostatati
Aroma	Morbido, avvolgente, cioccolato, cappuccino, caffè
Corpo	Pieno





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.

L’elefante bianco è un raro e famoso pachiderma indiano. Proprio da qui abbiamo preso l’ispirazione per questa birra; dalle spezie utilizzate, allo stile White (bianco) IPA (indian pale ale).



1ª Classificata

Riferimento stile	White IPA
Fermentazione	Alta
Colore	Oro brillante con riflessi dorati
Schiuma	Bianca, compatta, densa, cremosa
Alcol	6,5%
Amaro	Intenso, equilibrato
Aroma	Fruttato, floreale, agrumato
Corpo	Medio





ONII



La ONI è una “Red IPA” ovvero un’alta fermentazione decisamente luppolata, con una percentuale di malti scuri che le donano un brillante color rosso rame intenso e bruno. La schiuma color nocciola, compatta e cremosa, diffonde i profumi dei luppoli erbacei, fruttati, terrosi e speziati che si mescolano al maltato ed al caramello dei malti speciali. La bassa gasatura accarezza delicata la bocca ed esalta ancora di più il sapore della ONI, equilibrato tra l’amaro intenso, avvolgente, persistente e gli aromi dei malti tostati.

Gli ONI sono i demoni della tradizione orientale, di solito dalla pelle rossa.



Riferimento stile	Red IPA
Fermentazione	Alta
Colore	Rame bruno ed intenso
Schiuma	Nocciola compatta
Alcol	7,0%
Amaro	Intenso, equilibrato, persistente
Aroma	Luppolo erbaceo e terroso, nocciola, caramello
Corpo	Pieno



KUMA



Birra bruna a bassa fermentazione ispirata alle Dark lager tedesche affumicate. È una birra caratterizzata da un colore scuro intenso con riflessi mogano, limpida e brillante, coperta da una schiuma compatta e cremosa che esprime un buon aroma di affumicato, caffè d'orzo, caffè, liquirizia 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, caratterizzati dal retrogusto affumicato arricchiti e da una incredibile persistenza aromatica.

***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.*



3ª Classificata

Riferimento stile	Dark Lager affumicata
Fermentazione	Bassa
Colore	Bruno mogano
Schiuma	Compatta, cremosa, consistente
Alcol	6,0%
Amaro	Bilanciato, malti tostati e afumicati
Aroma	Intenso, affumicato, caffè, caffè d'orzo, liquirizia
Corpo	Leggero





VULPES



La VULPES è una birra ad alta fermentazione nell'originale stile italiano delle IGA (Italian grape ale). Una birra nella quale aggiungiamo mosto d'uva rossa Cabernet Franc dell'azienda agricola Selvagrossa. La VULPES è limpida, con un intenso color rame con brillanti riflessi rossi. I profumi complessi subito stupiscono: molteplici, intensi, freschi, profondi. Soffermarsi sui profumi permette alla birra di scaldarsi leggermente e di liberare così tutto il suo potenziale. All'assaggio si conferma tutta la sua complessità, supportata da un buon corpo. La VULPES è l'anello di congiunzione tra la birra ed il vino e per questo è molto versatile nell'abbinamento con il cibo. Preferisce indubbiamente le carni ma anche con le preparazioni marine si abbina alla perfezione, aiutata dalla maggiore freschezza e dalla temperatura di servizio ideale di circa 12 gradi.

L'illustrazione rappresenta la famosa favola della Volpe e l'uva di Esopo, anche se in questo caso ci piace immaginare che la volpe riesca a godere dei frutti della vite, come facciamo noi.

C'è anche un'edizione speciale invecchiata in botti di rovere

BARREL EDITION

Birre d'Italia 2021
Birra Imperdibile



Riferimento stile	IGA (Italian Grape Ale)
Fermentazione	Alta
Colore	Rosso ramato, intenso, brillante
Schiuma	Leggera
Alcol	9,5 %
Amaro	Delicato
Aroma	Intenso, vinoso, fresco, complesso
Corpo	Pieno





PERSICA



La PERSICA è una birra alla pesca ad alta fermentazione, realizzata utilizzando pregiate pesche. Per niente dolce, la delicatezza e l'alta qualità delle pesche e del frumento utilizzati donano alla birra anche le caratteristiche note fresche e leggermente acidule delle birre alla frutta, equilibrandola al palato e rendendola fresca e dissetante. La PERSICA, questo il nome latino della pesca, si presenta di un brillante ed intenso color giallo opalescente ed una bianca schiuma abbondante, compatta e persistente, esprime appieno l'aroma di pesche. Al naso si percepiscono gli aromi della pesca affiancati da una buona freschezza e da una leggera nota balsamica del luppolo. La PERSICA è rinfrescante e dissetante, con un delicato aroma di pesca. La bassa gasatura è cremosa e poco invadente, mentre l'amaro è delicato e leggermente balsamico.

PERSICA è il nome latino della pesca, ancora usato nel dialetto locale. L'immagine rappresenta un bellissimo pesco in fiore!

Riferimento stile	Birra alla Pesca
Fermentazione	Alta
Colore	Giallo opalescente
Schiuma	Bianca, compatta, cremosa
Alcol	6,0%
Amaro	Delicato, equilibrato, leggermente balsamico
Aroma	Fruttato di pesca, fresco
Corpo	Medio



SPERIMENTALE

Chiameremo Kafka SperimentAle una serie di stili differenti che produrremo one shot, dove sperimentare e provare nuovi ingredienti. Per questo la KAFKA sarà una birra in continuo cambiamento, in metamorfosi, proprio come il bruco che si trasforma in falena. KAKFA come omaggio all'autore del più famoso racconto sulla metamorfosi.

KAFKA GOSE



La KAFKA GOSE è in stile Gose. Conosciuta anche come birra di Lipsia, ha una storia lunga mille anni ma rimane uno stile mitico, conosciuto soprattutto dai grandi appassionati. La nostra interpretazione è con limone, zenzero e sale dolce di Cervia. Com'è? Basso grado alcolico, leggermente salata, speziata: perfetta per le serate estive e per riprendersi dopo un'attività fisica.

Birre d'Italia 2021
Birra Imperdibile



Riferimento stile	Gose
Fermentazione	Alta
Colore	Giallo opalescente
Schiuma	Bianca, compatta, cremosa
Alcol	4,5%
Amaro	Leggero e delicato
Aroma	Speziato, agrumato e leggermente salato
Corpo	Medio

KAFKA VISCIOLO



La KAFKA VISCIOLO è in stile fruit IPA. Una birra fresca e acidula, fortemente caratterizzata dalle visciole, le ciliegie selvatiche del nostro territorio, e dai pregiati luppoli utilizzati. Un colore brillante ed un'esplosione di aromi che ne fanno una birra fresca ed intensa, da non stancarsi mai!

Riferimento stile	Fruit IPA
Fermentazione	Alta
Colore	Rosso brillante
Schiuma	Bianca, leggera
Alcol	5,6%
Amaro	Morbido e avvolgente
Aroma	Fruttato, agrumato e asprigno
Corpo	Medio/Leggero



BIRRIFICIO 61CENTO BREWCO S.R.L.



Via G. Pierini n.11 | 61122 Pesaro (PU)



www.birrificio61cento.it



tel&fax +39 - 0721204348



info@birrificio61cento.beer



Birrificio 61cento



[birrificio_61cento](https://www.instagram.com/birrificio_61cento)

C.F./P.I. 02566820417 | SDI: brewco@pec.it



PIÙ STILI, MENO COLORI.