

TAP

GETTONI

- 4 **"Plum smuggler"** (Imperial Stout affumicata con prugne) 10,5 alc.
- 5 **"Finisterra Red Wine Barrel Aged"** (Imperial Porter) 10,4% alc.

WIDAWA – POLONIA

- 1 **"Simcoe Pils"** (Pilsener) 4,7% alc. 0,3 lt
- 2 **"Shark"** (American IPA) 4,9% alc. 0,3 lt
- 3 **"Liberty Stout"** (Dry Stout) 5,0% alc. 0,3 lt
- 4 **"Double Trouble"** (DIPA) 7,2% alc.

SÖDRA MALTFABRIKEN – SVEZIA

- 1 **"I F*cking Love Bunnies"** (DIPA) 8,0% alc. 0,3 lt
- 2 **"Empress"** (NEIPA) 6,0% alc. 0,3 lt

NÄRKE KULTURBRYGGERI – SVEZIA

- 1 **"2 x Bock Grandios Manipulator"** (Doppelbock) 9,0% alc. 0,3 lt
- 2 **"Dubh Linn"** (Dry Stout) 4,0% alc. 0,3 lt
- 3 **"Midgård Rödmölska"** (Braggot, birra medioevale speziata) 7,6% alc.
- 4 **"Tanngnjostr & Tanngrisnir"** (Sahti) 8,2% alc.

RESERVOIR DOGS – SLOVENIA

- 1 **"Grim Reaper"** (IPA) 7,0% alc. 0,3 lt
- 2 **"Starvation"** (Black IPA) 8,0% alc. 0,3 lt
- 3 **"Incubo"** (Saison con Pepe Rosa) 6,0% alc. 0,3 lt

"Cum Grano Salis"

(Gose con sale dalle saline di "Secoveljske" e bacche di ginepro del Carso) 4,7% alc.

"Cum Grano Salis Crux"

(Versione della "Cum Grano Salis" con frutta tropicale) 5,0% alc.

"Sour Sister" (Sour NEIPA) 6,0% alc.

OSPITI ITALIANI

ANTICA CONTEA – GORIZIA

- 1 **"Bread Peat"** (Ale torbata) 4,9% alc. 0,3 lt
- 2 **"Blue Devil"** (American Keller Pils) 4,5% alc. 0,3 lt
- 3 **"What Stay in the soup?"** (American Amber Ale) 5,5% alc. 0,3 lt
- 4 **"Zio Jester"** (English Pale Ale) (4,5% vol) 0,3 lt
- 5 **"Peach k.a."** (NEIPA con aggiunta di pesche bianche) 6,3% alc. 0,3 lt
- 6 **"Super K"** (IGA con mosto ribolla gialla Radikon 2015) 10,6% alc.
- 7 **"Casa Rossa"** (Red Flemish) 7,0% alc.
- 8 **"Suzie B"** (Sour bitter con susine) 5,0% alc.
- 9 **"La Rinnegata"** (Sour porter con ciliegie) 6,5% alc.
- 10 **"Gose #7"** (Gose) 4,5% alc.

BIONOC – PRIMIERO

- 1 **"Staion"** (Saison con coriandolo e buccia d'arancio) 5,4% alc. 0,3 lt
- 2 **"Rauca"** (Rauchbier come da tradizione di Bamberg) 5,5% alc. 0,3 lt
- 3 **"Albicoppe"** (Sour alla frutta ottenuta con l'aggiunta di albicocche) 8,3% alc.
- 4 **"Ardiva"** (Farmhouse con selezione di erbe essiccate di campo di alta montagna) 7,4% alc.

TAP

GETTONI

- 5 **"Pojerina"** (IGA prodotta con mosto d'uva Solaris, fermentata un anno in barrique con lieviti da vino Pojer e Sandri) 7,8% alc.
- 6 **"Foresta Nera"** (Oud bruin con aggiunta di frutti di bosco e fave di cacao, affinata in botte per 16 mesi) 6,3% alc.
- 7 **"Impombera"** (Sour ale alla frutta ottenuta con l'aggiunta di lamponi) 6,0% alc.

BEER SHOP

BEERSHOP 2 GOBBI (Produzione estreme Resto del Mondo)

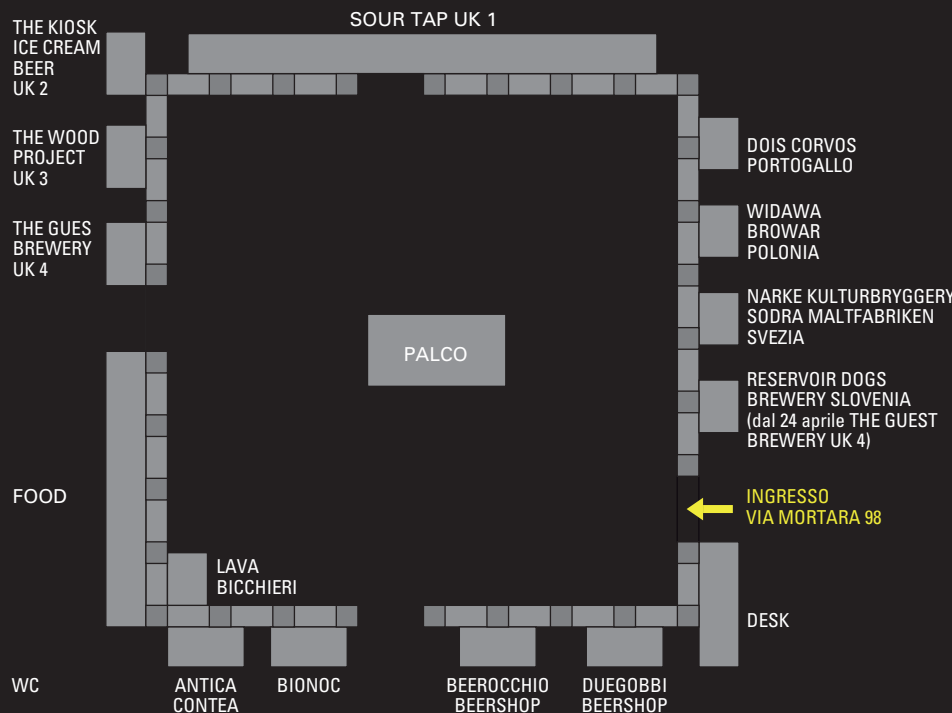
- 1 **"Lambiek 2 Years"** (Lambic) 6,5% alc. BOON - BELGIO
- 2 **"Swingers"** (Gose) 4,0% alc. OEDIPUS - OLANDA
- 3 **"Gose to Hollywood"** (Gose) 3,8% alc. TOOL - DANIMARCA
- 4 **"Ich Bin Berliner Mango"** (Berliner Weisse) 3,7% alc, MIKKELLER - DANIMARCA
- 5 **"Lush"** (Berliner Weisse) 5,5% alc. AMUNDSEN - NORVEGIA

Box 5 litri apertura ore 17 del 22-23-24-25 aprile

- 1 **"Lambiek 5 Years"** (Lambic) 5,5% alc. TIMMERMANS - BELGIO
- 2 **"Lambiek"** (Lambic) 5,5% alc. TIMMERMANS - BELGIO
- 3 **"Oude Kriek"** (Kriek) 5,5% alc. TIMMERMANS - BELGIO

IL BEEROCCHIO BEERSHOP (Produzioni estreme Italiane)

- 1 **"Raskolnikov"** 4,5% alc. Birrifico Indipendente ELAV (Bergamo) (Gose con sale delle Hawaii e lamponi)
- 2 **"Trentalegni"** 5,5% alc. OLDO Birrifico Agroartigianale (Reggio Emilia) (Blend di birre da barriques, fermentazione in parte spontanea)



ACIDO ACIDA



5^a edizione Festival della Birra Acida a Ferrara produzioni estreme dalla Gran Bretagna

22 23 24 25

aprile



prenotazioni albergo su: www.visitferrara.eu



TAP

SOMMINISTRAZIONE 1 UK 

SOUR TAP

- 01 THE WHITE HAG IRISH BREWING CO “Irish Heather Sour Ale”**
(Antico stile di birra prodotto in Irlanda dall'era neolitica) 7,5% alc.
- 02 THE WHITE HAG IRISH BREWING CO “The Puca”**
(Kettle Sour con aggiunta di scorza di limone e dry hopped) 3,6% alc.
- 03 THE WHITE HAG IRISH BREWING CO “The Puca Berry Edition”**
(Versione della “Puca” con Hibiscus & Ginger) 3,5% alc.
- 04 THE WHITE HAG IRISH BREWING CO “Little Fawn”**
(Session IPA con malto Irlandese) 4,2% alc.
- 05 THE WHITE HAG IRISH BREWING CO “Irish IPA”** 7,2% alc.
- 06 THE WHITE HAG IRISH BREWING CO “Black Boar”**
(Imperial oatmeal stout) 10,2% alc.
- 07 KINNEGAR BREWING “Olan’sn Tart”**
(Apple Kettle Sour, fermentato con succo di mela fresco) 5,0% alc.
- 08 KINNEGAR BREWING “Devil’s Backbone”**
(Amber Ale con cioccolato in bollitura) 4,9% alc.
- 09 KINNEGAR BREWING “Rustbucket Rye Ale”**
(Blend di malti di segale e orzo) 5,1% alc.
- 10 KINNEGAR BREWING “Yannaroddy”**
(Coconut Porter con tocco tropicale) 4,8% alc.
- 11 TINY REBEL BREWING CO “Franbuz”** (Framboise) 4,3% alc.
- 12 MOOR BEER CO “Do it Togethet”** (Mango, Tea Pale Ale) 5,2% alc.
- 13 VIBRANT FOREST BREWERY “Zuur Buckthorn”**
(Wild Ale con bacche di Olivello Spinoso) 3,5% alc.
- 14 BREW BY NUMBERS “07/10”** (Cranberry Witbier) 5,0% alc.
- 15 FIERCE BEER CO “Tangerine Tart”** (Sour Ale con mandarino) 4,5% alc.
- 16 FIERCE BEER CO “Very Berry”** (Sour Ale con lamponi e ribes nero) 4,5% alc.
- 17 KERNEL BREWERY “Bier de Saison Raspberry”**
(Saison con Lamponi) 4,7% alc.
- 18 PRESSURE DROP BREWING “Nanban Kanpai”**
(Wheat I.P.A. con Yuzu, Orange and Grapefruit) 6,5% alc.
- 19 WILD BEER CO “Tepache”**
(Ananas, zucchero demerara e masa harina, ispirata alla bevanda messicana) 6,0% alc.
- 20 TEMPEST BREWING CO “Drop kick me Jesus”**
(Sour Pale Ale, dry hopped Amarillo) 5,2% alc.
- 21 CHEDDAR ALES “Frozen Deep”** (Winter Pale Ale con infuso di arance) 4,5% alc.
- 22 FORPURE BREWING CO “Juicebox”** (Citra Ipa con scorza di arancio) 5,9% alc.
- 23 CROMARTY BREWING CO “Pibroch”** (Scotch Ale) 7,0% alc.
- 24 MAGIC ROCK BREWING “Sour Passion”** (Mango & Passion Fruit Gose) 4,7% alc.
- 25 YELLOWBELLY BEER “The Harvest King”**
(Sour Saison prodotta con luppoli freschi raccolti in Irlanda) 5,0% alc, alc.
- 26 NORTH BREWING CO “Volta”** (Blood Orange and Forced Rhubarbar Sour) 4,1% alc.
- 27 NORTH BREWING CO “Vespertine”** (Hibiscus and red Berry Sour) 3,2% alc.
- 28 PARTIZAN BREWING “Saison Grisette Lemon & Thyme”**
(Saison con limone e timo) 3,8% alc.
- 29 TRACK BREWING CO “Venga”** (Juice con note di Pino e scorza di limone) 5,2% alc.

GETTONI


2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

1

2

2

2

2

2

3

2

2

2

2

2

3

2

2

2

2

3

TAP

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

1

2

THORNBRIDGE BREWERY “Tulameen”

(Kettle Sour Raspberry Wheat) 5,0% alc.

LOST+FOUND “65 BIT” (Tropical US juice IPA, double dry hopped) 6,4% alc.**SIX DEGREES NORTH BREWERY “Hop Classic”**

(Belgian Ale con albicocca essiccata e burro dolce allo scotch) 6,6% alc.

ANARCHY BREW CO “Acin Rain” (Sour Pale Ale) 5,4% alc.**BRASS CASTLE BREWERY “Ready Grisette Go!”** (Grisette) 4,0% alc.**CLOUDWATER BREW CO “Little Table”** (Saison) 3,0% alc.**CLOUDWATER BREW CO “Pompettes”**

(Sour/Wild Ale in collaborazione con Brasserie Monte Salève – Francia) 8,3% alc.

FALLEN BREWING COMPANY “Chew Chew”

(Salted Caramel Milk Stout) 6,0% alc.

LINES BREW CO “Acid Oat on citra”

(Sour Session IPA con avena, citra dry hopping, 5,0% di sour neutra) 4,5% alc.

REDCHURCH BREWER “Pillar of Salt” (Gose) 5,0% alc.**BURNING SKY BREWERY “Back to the Days”** (Sour/Wild Ale) 6,0% alc.**ANARCHY BREW CO “Warhead 100 min”** (DIPA 100IBU) 10,0% alc.**ORCHARD PIGS CIDER “Ginger and Chili”** (Sidro) 4,0% alc.SOMMINISTRAZIONE 2 UK 

THE KIOSK – ICE CREAM BEER

TINY REBEL BREWING CO “Imperial Puft”

(Imperial Marshmallow Porter) 9,0% alc.

WYLAM BREWERY “Blackberry Milkshake” (Fruit IPA) 7,0% alc.**WSIREN CRAFT BREW “Pompelmoello”** (Grapefruit IPA) 6,0% alc.**BEWERTOWN BREWERY “Says to gist Nightmare”**

(Chocolate & Vanilla, Milk Stout) 6,3% alc.

WILD BEER CO “Jambo”

(Imperial Stout brassata con lamponi e fave di cacao) 8,5% alc.

MARBLE BREWERY “Uppe Hela Natten”

(Porter con chicchi di caffè e lattosio) 5,1% alc.

BRIGHTON BIER “Dutch Udder”

(Flemish Milk Stout con lievito di Abbazia, zucchero scuro Belga e lattosio) 6,5% alc.

WIPER AND TRUE BREWING CO “Stout Milk Shake”

(Stout con lattosio e vaniglia) 5,0% alc.

TEMPEST BREWING CO “Mexicake”

(Imperial Stout con cannella, vaniglia, cacao, peperoncino) 11,0% alc.

BREWDOG “Kamikaze” (Stout con sciroppo d'acero) 7,5% alc.**BREW YORK “Raid on Sigtuna”**

(Birra da sapori Finlandesi, ginepro e mirtillo rosso) 4,5% alc.

SOMMINISTRAZIONE 3 UK 

THE WOOD PROJECT BEER

BROUGHTON BREWERY “Old Jock Amaronone Barrel Aged”

(maturata 3 mesi in botte di amaronone) 6,7% alc. CASK

WYLAM BREWERY “Barrel Aged Wee Heavy”

(Scotch Ale maturata in botte di Cognac) 10,9% alc.

GETTONI


2

3

2

2

2

3

3

2

2

2

2

2

2

2

2

3

2

3

3

1

3

2

3

2

1

2

3

TAP

3

4

5

6

7

8

9

1

2

3

4

5

6

1

2

3

4

5

6

1

2

3

4

5

6

1

2

3

WILD BEER “Beyond Modus”

(Blend dalla bottaia al quale segue affinamento 4 mesi in botti di Borgogna) 8,0% alc.

LEGITIMATE INDUSTRIES “Double Agent Brett”

(Imperial Stout maturata in botti di Bourbon) 10,4% alc.

LOST AND GROUNDED BREWERS “Hop Hand Fallacy”

(Farmhouse Ale, blend di malto di pilsner e avena, con buccia d'arancia e coriandolo) 4,4% alc.

KERNEL BREWERY “Bier de Saison Sour Cherry”

(Rifermentata in botti di rovere con amarena di Brogdale-Kent) 5,5% alc.

KERNEL BREWERY “Bier de Saison Barrel Aged Borgogna”

(Saison maturata in botti di Borgogna) 5,1% alc.

SIREN CRAFT BREW “Kisetsu”

(Saison con agrumi giapponesi - Yuzu, Sudachi – tè Ooloon, maturata in botte di cedro) 6,0% alc.

FOURPURE BREWING CO “Morning Star”

(Porter con vaniglia maturata in botti di Quercia Francese) 7,1% alc.

SOMMINISTRAZIONE 4 UK 

THE GUEST BREWERY

WILD WEATHER ALES domenica 22 lunedì 23**“Curse of Threepwood”** (Rhubarb and Hibiscus Wheat Sour) 5.0% alc.**“Peach of a Weekend”** (Peach Sour) 5,6% alc**“King Street Pale”** (American Pale Ale) 4.2% alc. **0,3 lt.****“Shepherds Warning”** (IPA) 5,6% alc. **0,3 lt.****“Hero Factory”** (DIPA Ekuanot) 7.0% alc. **0,3 lt.****“Elbow Grease”** (Roasted Rye Porter) 7.0% alc. **0,3 lt.****ANSPACH & HOBDAY** martedì 24 - mercoledì 25**”The Pale Ale”** (Single hop di El Dorado) 4,4% alc. **0,3 lt.****”The IPA”** (West Coast IPA) 6,0% alc. **0,3 lt.****”The Porter”** 6,7% alc. **0,3 lt.****”The Smoked Brown”** (con malto Rauch di Bamberg) 6,0% alc. **0,3 lt.****”Raspberry Berliner Weisse”** 4,5% alc.**”Sour Dry Hop”** (Berliner Weisse con dryhopping di luppoli del nuovo mondo) 4,9% alc.**LONDON BEER FACTORY “The Barrel Project”**

martedì 24 - mercoledì 25

“Chelsea Blonde” (Golden ale) 4.3%alc. **0,3 lt.****“Beyond The Pale”** (American Pale Ale) 4.2% alc. **0,3 lt.****“Paxton”** (IPA) 5.5% alc. **0,3 lt.****“Frost Bite”** (West Coast IPA) 6.7% alc. **0,3 lt.****“Big Milk Stout”** (Imperial Stout) 8.8% alc, (20 litre key keg) **0,3 lt.****“Berliner Heist”** (Berliner Weisse con Raspberry & Blackberry) 3,5% alc.

OSPITI INTERNAZIONALI

DOIS CORVOS – PORTOGALLO

“Into the Woods” (Scotch Ale) 8,0% alc. **0,3 lt.****“Creature”** (Ipa) 6,5% alc. **0,3 lt.****“Eldorado Hop Fun”** (DIPA) 7,8% alc. **0,3 lt.**GETTONI


4

2

2

3

3

2

2

2

2

2

3

4

4

4

4

4

4

4

4

2

2

3

3

4

4

4

2

3

3

3