

LABOUR

LIMITED EDITION

DRINK A
 BEER NOT
A LIE



Limited Edition 2024 è un progetto nato principalmente dalla **voglia di mettersi in gioco.**

Dopo aver collaborato e sperimentato con tanti altri birrifici, questa volta volevamo **misurarci sui classici.**

Birre senza tempo, **The Granda Way.**
Materie prime, lieviti, e processi il più possibile coerenti con la tradizione di ogni stile.





Uno stile grafico minimalista dove il logo **Grandpa** affianca lo stile della birra su uno sfondo di **combinazioni cromatiche** sempre **diverse ed evocative**.



NOT A BEER

Bohemian Pils

33 cl

Alc. 5,1%

GLUTEN FREE

Dato il grande successo, questa birra entra a far parte del nostro catalogo in maniera permanente.



Ispirata alle sorelle Ceche della grande famiglia delle Pils.

La **luppolatura fatta esclusivamente con luppolo Saaz** conferisce alla birra una notevole e piacevolissima amarezza e un aroma erbaceo e speziato tipico proprio di questa varietà di luppolo.

Rispetto alle German Pils, la **variante boema ha un profumo caratterizzato dal ceppo di lievito utilizzato in quel territorio**, che aggiunge note più rustiche rispetto alla neutra perfezione del lievito tedesco.

Rauch

33 cl

Alc. 5,2%



Un nome, un programma.

Una birra caratterizzata dai **malti affumicati**, il cui profumo richiama alla mente tutta la tradizione della cottura tramite affumicatura, che domina decisamente la scena.

Il colore ambrato tradisce la presenza anche di malti tostati che in bocca si fanno sentire per donare equilibrio e bevibilità, senza che la birra diventi monocorde.

Schwarz

33 cl

Alc. 4,9%



La birra scura che non ti aspetti.

Le Schwarz mantengono una bevibilità e una scorrevolezza frutto dell'utilizzo del lievito **Lager**.

Il bilanciato dosaggio dei malti garantisce alla birra un colore scuro e contribuisce a ridurre al minimo l'astringenza evitando un retrogusto *bruciacchiato* (**burnt**).

Il risultato è aroma dove **emergono note di cioccolato e caffè**, mentre il tostato è solo un lieve sentore sullo sfondo.

Vienna Lager

33 cl

Alc. 5,6%



Stile non molto comune al giorno d'oggi che alla Granda abbiamo voluto riscoprire.

Prodotta con **lievito Oktoberfest**, questa birra ha come vero protagonista il malto, in particolare **la varietà Vienna** che dà il nome allo stile.

Questo malto è all'origine dei bellissimi colori ramati che contraddistinguono la birra insieme all'aroma decisamente maltato e il gusto dolce con note tostate.

Dunkelweizen

33 cl

Alc. 4,9%



Una versione più scura della classica Weizen, la birra di grano nata in Germania.

Per realizzare la nostra versione di questo stile siamo partiti da un classico lievito per birre Weizen, che abbiamo propagato in birrificio fino ad ottenerne a sufficienza per poter procedere alla produzione di un intero lotto.

Questo lievito dona alla birra aromi caratteristici, tra cui spicca il **classico profumo che ricorda la banana.**

L'aggiunta di malti più scuri, dona poi a questa birra il suo caratteristico **colore ambrato** e una ulteriore **complessità gustativa.**

Porter

33 cl

Alc. 5,3%



Le Porter sono birre caratterizzate dalla bassa gradazione alcolica, dal colore scuro e da una buona bevibilità.

Data la loro fama nel XVIII° secolo, abbiamo voluto rendere omaggio alla storia di queste birre realizzandone una versione assolutamente fedele all'interpretazione più classica e autentica.

L'aroma tostato e torrefatto, accompagnato dal colore scuro e impenetrabile è la perfetta anticipazione di un gusto caratterizzato dalle note dei malti. Che tuttavia rimangono morbide e mai bruciate.

The background features a solid brown color with several large, overlapping, organic shapes in a medium blue color. These shapes are scattered across the frame, creating a dynamic and abstract composition. The text is centered within this space.

BIRRE IN COLLABORAZIONE

Pastry Porter

AL GIANDUIA

33 cl

Alc. 5,5%

w/ CANEDIGUERRA

w/ Guido Castagna



Una collaborazione triangolare che ci ha permesso di sperimentare con la ricetta classica inglese.

Le **fave di cacao**, il **cacao in polvere**, la **granella di nocciole** e il **lattosio**, aggiunti nelle varie fasi di produzione arricchiscono la birra degli aromi tipici del tradizionale **cioccolato Piemontese**.

Il carattere dei malti tostati, che donano alla Porter il suo bellissimo colore, si sposano perfettamente con le **note Pastry del gianduia** garantendo una bevuta particolarmente morbida.

Chestnut Lager

33 cl

Alc. 6,9%



Una birra dal gusto deciso.

Grazie al lievito Lager **gli aromi della castagna dominano la scena**, pur con la delicatezza tipica di questo frutto a guscio.

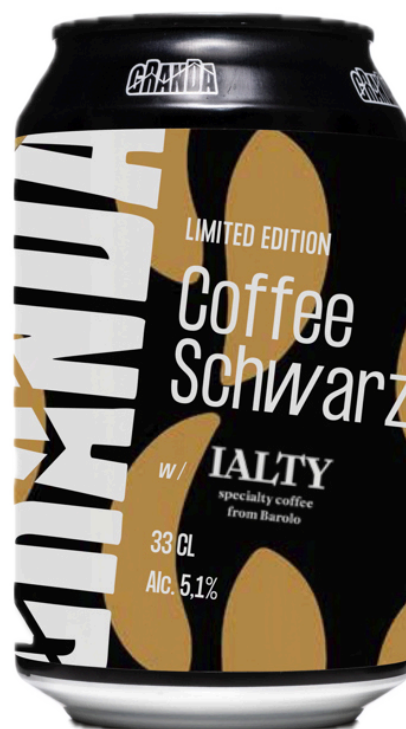
Dalla bevuta estremamente piacevole che si contraddistingue per le sue **note di caramello e crema di marroni**.

Coffee Schwarz

33 cl

Alc. 5,1%

W/ **IALTY**
specialty coffee
from Barolo



Sperimentazione nata dalla **Schwarz** presente in questa collezione Limited Edition.

Il **caffè arabica** è stato **solo leggermente tostato** in modo da favorirne l'espressività aromatica, esaltando in maniera decisa ma bilanciata quello che era lo stile di partenza.

Caratterizzata da **note floreali e di cioccolato**, questa birra intreccia il suo particolare profilo tipico di una *cold brew* con i sapori classici della schwarzbier.

LIMITED EDITION

@birrificiodellagranda

