

FO

BE





B4

== B



B-FOUR BEER È EVOLUZIONE IN EVOLUZIONE.

È l'evoluzione di un preesistente birrificio artigianale a conduzione familiare, costituito dal mastro Birraio, Giovanni Salvucci, e suo padre e oggi, dopo il fortunato incontro con l'imprenditore Paolo D'Amici, è un microbirrificio che pensa in grande e lavora ogni giorno per migliorarsi e crescere, ambendo a una moltiplicazione dei volumi con ferme e costanti caratteristiche qualitative.

Nel giro dei primi 18 mesi il birrificio si è ritagliato il proprio spazio in un mercato già denso di competitors e l'ha fatto scegliendo la strada più difficile: la vendita di fusti.

Ma la qualità e la verità raccontata dalle birre di B-Four Beer sono riuscite a farsi spazio rafforzando solidi rapporti commerciali che hanno aperto la strada alla successiva vendita di birra in bottiglia consolidando per il birrificio artigianale uno spazio esclusivo.

L'obiettivo è quello di moltiplicare i volumi di produzione e vendita mantenendo, però, la qualità garantita da una gestione artigianale del birrificio, che garantisce una cura, una dedizione e un amore speciale per ciascuna cotta, ciascuna ricetta, ciascun fusto e ciascuna bottiglia.





B-FOUR BEER LE BIRRE.

B-Four Beer propone 20 stili di birra, vendibili sia in fusti da 20 lt (usa e getta con attacco a scivolo) che in bottiglie da 33 cl, tutte birre non pastorizzate, com'è tipico dei birrifici artigianali.

Ciascuno stile è stato messo a punto dal nostro mastro Birraio, Giovanni Salvucci, attraverso la fantasia e la decennale esperienza che gli permettono di mescolare in modo sapiente e bilanciato diversi tipi di malto, luppolo e aromi e di selezionare i giusti lieviti per ottimizzare il processo di produzione al fine di ottenere ricette esclusive e caratterizzate.

B-Four Beer non si propone di stravolgere le ricette in varianti aggressive o eccessive ma di rendere giustizia a ciò che è la tradizione del bere bene, partendo e rispettando le origini, la storia e l'evoluzione di ciascuno stile e facendolo proprio perché solo dal rispetto per la tradizione, la storia e la materia prima nascono le cose buone.

BR



Birre a bassa fermentazione

Angel – Bohemian Pilsner

Export – Premium Lager

Demon – Strong Lager

Moonlight - Gluten Free

Birre a fermentazione ibrida

Southern Passion (new) – California Common

Birre ad alta fermentazione

Hell – American Blonde Ale

Apocalypse – APA

Devil – IPA

Saint Water – Blanche

Underground (edizione limitata) - Weiss

Crack – White IPA

Pink Sun - Saison

Double - Double IPA

Brown Fire - Mild ALE

Purgatory Golden - Belgian Strong ALE

Paradise Red - Belgian Dubbel

Orange Sunset (fuori produzione) - Fruit Beer

Black Jungle (fuori produzione) - Fruit Beer

Dark Heaven - Imperial Stout

Mariclò - Italian Grape ALE

- **Angel**

Bohemian Pilsner

Birra a bassa fermentazione

Grado alcolico 4,5% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 10,50

Colore: EBC 6

Grado di amaro: IBU 33

Temperatura di servizio: 4-6°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore paglierino chiaro, luminosa, molto limpida. Schiuma bianca, cremosa e persistente. L'amaro del luppolo domina il palato e permane con un finale lungo. Il gusto maltato è moderatamente basso anche se bilancia bene la luppolatura floreale che presenta note erbacee. Profilo di fermentazione pulito. Alla bevuta risulta secca, con corpo leggero e carbonizzazione media.

Abbinamenti: grazie al suo sapore fresco e delicato è una birra trasversale che si sposa perfettamente con ogni cibo senza coprirlo. È la birra perfetta per accompagnare la pizza o un panino, anche gourmet.



- **Export**

Premium Lager

Birra a bassa fermentazione

Grado alcolico 4,8% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 10,50

Colore: EBC 7

Grado di amaro: IBU 15

Temperatura di servizio: 4-6°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore dorato chiaro, molto limpida. Schiuma bianca, densa e persistente. Creata per l'esportazione, è di facile beva. È la più delicata della linea. Ha un forte accento di aroma di malto, poco luppolata. Ha un profilo fermentativo pulito. Al gusto spicca il cereale maltato con leggeri sentori di pane. Luppolatura che le dona un amaro delicatissimo.

Abbinamenti: grazie al suo sapore fresco e delicato è una birra trasversale che si sposa perfettamente con ogni cibo senza coprirlo. È la birra perfetta per accompagnare la pizza o un panino, anche gourmet.



Demon

Strong Lager

Birra a bassa fermentazione

Grado alcolico 9,0% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 18,00

Colore: EBC 8

Grado di amaro: IBU 32

Temperatura di servizio: 6-7°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore dorato carico.

Schiuma bianca, compatta, abbondante e persistente.

Aroma di malto moderato, con sentori di luppolo lievi ma che bilanciano bene l'alcool.

Il corpo è leggero. Luppoli nobili, alcool scaldante, moderati livelli di esteri fruttati. Birra ben attenuata nonostante il grado alcolico alto.

Abbinamenti: è una birra di carattere, perfetta per accompagnare la carne, bianca o rossa, in ogni sua declinazione. Ottima con primi piatti semplici, non eccessivamente elaborati.



Moonlight

Gluten Free

Birra a bassa fermentazione

Grado alcolico 5,0% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 10,50

Grado di amaro: IBU 16,8

Temperatura di servizio: 4-6°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Birra a bassa fermentazione, non pastorizzata.

Di colore giallo paglierino. Opalescente.

Schiuma bianca, compatta, generosa e persistente.

Birra Gluten Free



GLUTEN FREE



- Southern Passion:

California Common

Birra a fermentazione ibrida

Grado alcolico 5% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 12

Colore: EBC 13

Grado di amaro: IBU 20

Temperatura di servizio: 5-6°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Birra a fermentazione ibrida, come vuole la tradizione della California Common: utilizzo di lieviti a bassa fermentazione ma usati ad alte temperature. Colore ambrato intenso. Schiuma abbondante, compatta e bianca. Al gusto si presenta piena di sentori di frutta esotica con note marcate di mango, frutto della passione e, nel finale, ananas.

Abbinamenti: Birra fresca e beverina si sposa un po' con tutto ma è perfetta per grigliate ed aperitivi.



- Hell

American Blonde ALE

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 5,6% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 12,50

Colore: EBC 7

Grado di amaro: IBU 32

Temperatura di servizio: 6-7°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore dorato intenso, limpida e brillante. Schiuma bianca, fina e abbondante. La bevuta inizia morbida e con la dolcezza del malto per poi lasciare spazio alla luppolatura, caratterizzata da luppoli americani che le donano sensazioni di esteri fruttati, sempre molto moderati e non aggressivi. Birra ben bilanciata con corpo medio, di carattere ma poco impegnativa.

Abbinamenti: grazie alla presenza di luppoli americani è la birra perfetta per accompagnare street food americano come hamburger o hot dog.



- **Apocalypse**

American Pale ALE

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 6,0% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 14,00

Colore: EBC 10

Grado di amaro: IBU 50

Temperatura di servizio: 6-7°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Colore dorato intenso e molto limpida, nonostante l'importante presenza del dry-hopping.

Schiuma bianca e generosa che lascia i classici "merletti di Bruxelles". Luppatura alta, caratterizzata da luppoli americani che originano un deciso gusto dalle varie sfaccettature che vanno dallo speziato al resinoso, passando per sentori di frutto della passione, melone e pino. Gusto molto delicato e ben bilanciato con i sentori di toast e biscotto, riempie la bocca e appaga il palato lasciando, solo nel finale, un leggero amaro.

Abbinamenti: grazie alla presenza di luppoli americani è la birra perfetta per accompagnare street food americano come hamburger o hot dog.

- **Devil**

Indian Pale ALE

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 5,6% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 13,00

Colore: EBC 12

Grado di amaro: IBU 50

Temperatura di servizio: 6-7°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Colore ambrato intenso. Molto limpida.

Schiuma compatta, tendente al color crema e persistente. Corpo morbido con leggera astringenza derivata dal luppolo, con sensazione in bocca di leggera secchezza, nonostante la presenza di malto caramellato. Aroma poco speziato, poco erbaceo e dal forte carattere amaro.

Abbinamenti: esalta il sapore di affumicati di carne e pesce. Ottima per accompagnare cibi cotti alla brace. Ideale per pancetta e bacon e ottimo accompagnamento per i legumi.



- Saint Water

Blanche

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 5,2% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 12,00

Colore: EBC 7

Grado di amaro: IBU 8

Temperatura di servizio: 5-7°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore giallo paglierino. Opalescente.

Schiuma bianca, compatta, generosa e persistente. Al gusto è una birra speziata, agrumata ma lascia spazio alla dolcezza del malto e del frumento presente, come vuole la tradizione, al 40%. Leggermente acidula con note marcate di coriandolo e arancia amara. Nel finale si può percepire qualche nota di banana. Alla beva dà l'impressione di soffice morbidezza.

Abbinamenti: grazie alla sua leggerezza ed al gusto fresco e delicato è la birra ideale per accompagnare il pesce. Birra da aperitivo, ottima con crudi di pesce e frutta.



- Underground

Weiss

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 4,5% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 10,5

Colore: EBC 8

Grado di amaro: IBU 7

Temperatura di servizio: 5-6°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata.

Colore giallo intenso opalescente e impenetrabile.

Schiuma compatta, abbondantissima e bianca.

Al gusto è corposa, intensa e dolce con note marcate di banana.

Abbinamenti: adatta a tutti i pasti.

Perfetta per piatti semplici, pasta e pizza.



- Crack

White IPA

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 5,8% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 13,00

Colore: EBC 8

Grado di amaro: IBU 44

Temperatura di servizio: 4-6°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore oro pallido, quasi paglierino, opaco.

Schiuma bianca e cremosa, compatta e persistente.

Al naso prevalgono toni vivaci di limone e lime con sentori di frutta esotica e citronella, nel finale la nota agrumata lascia spazio a un gradevole aroma floreale.

Birra speciale. Opalescente, luppolata e amarognola.

Al palato sorprende per la sua morbidezza, mentre nel finale irrompe la luppolatura a renderla più equilibrata e beverina.

Birra scorrevole e dissetante, con corpo medio leggero.

Abbinamenti: birra beverina per eccellenza, questa White Ipa si sposa alla perfezione con secondi e antipasti di pesce marinato e crostacei. Birra stagionale, è perfetta servita da sola come aperitivo.



- Pink Sun

Saison

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 6% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 10,50

Colore: EBC 10

Grado di amaro: IBU 23

Temperatura di servizio: 8°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Birra di colore dorato ambrato con schiuma abbondante e fina.

Corpo medio alquanto aromatico con profumi che vanno dall'agrumato, con sentori di limone e bergamotto, alla speziatura dove si avvertono sentori di pepe verde e zenzero.

Luppolatura ben bilanciata.

Abbinamenti: da abbinare a verdure grigliate, mozzarella e prosciutto nonché crostacei.

- Double Crash

Double IPA

Birra ad alta fermentazione

Grado alc. 8,0% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 17,00

Colore: EBC 15

Grado di amaro: IBU 58

Temperatura di servizio: 6-8°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore biondo platino con sfumature ramate. Schiuma biancastra, cremosa e compatta. Al gusto è intensa e amarognola, con note leggermente fruttate e resinose che introducono a un finale amaro. Si possono sentire distintamente richiami di pesche fresche e drupa. Birra doppio malto. Luppolata e amara. Corpo strutturato. Possiede un aroma abbondante e persistente di carattere agrumato con sfumature in lontananza di bosco e aghi di pino. Al palato è molto equilibrata, per via delle note di frutta che bilanciano l'amaro del luppolo e nascondono bene il grado alcolico elevato. Birra raffinata ed elegante, con corpo medio intenso.

Abbinamenti: birra importante, si abbina alla perfezione con secondi piatti di carne speziati e prodotti dal gusto deciso come il prosciutto crudo di Bassiano. Birra da tutto pasto, ideale con salumi, formaggi e secondi di carne.

- Brown Fire

Mild ALE

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 3,7% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 9,50

Colore: EBC 45

Grado di amaro: IBU 17

Temperatura di servizio: 8°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Birra di color "tonaca di frate" con schiuma persistente, compatta e di color crema.

Corpo leggero con lievi sentori di malto e note di biscotto inglese, frutta secca e pane tostato. Presenza di moderati esteri fruttati che ricordano la susina fresca, la mela cotta e l'uvetta secca.

Luppolatura delicatissima.

Abbinamenti: si abbina a piatti a base di carne di maiale o semplicemente come birra da conversazione.



- Purgatory Golden

Belgian Strong Ale

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 7,20% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 16,00

Colore: EBC 10

Grado di amaro: IBU 20

Temperatura di servizio: 6-8°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Colore dorato carico con buona limpidezza.

Schiuma bianca, solida, durevole, imponente e imperlata.

Lascia sul bicchiere i classici "merletti di Bruxelles".

Unione di gusti alcolici fruttati, sostenuti da un corpo morbido e maltato. Luppatura delicata che evidenzia diverse note fruttate.

Abbinamenti: birra di carattere perfetta in abbinamento con primi elaborati e piatti corposi e grassi. Accompagna in modo ideale taglieri di salumi e formaggi.

- Paradise Red

Belgian Dubbel

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 6,90% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 16,00

Colore: EBC 40

Grado di amaro: IBU 20

Temperatura di servizio: 6-8°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore rosso rubino. Limpida.

Schiuma generosa, densa, persistente e di color crema.

Corpo medio, gusto pieno, maltato, ricco e complesso, dolce ma con finale secco.

Calore alcolico leggero e delicato.

Abbinamenti: birra di carattere perfetta in abbinamento con primi elaborati e piatti corposi e grassi. Accompagna in modo ideale taglieri di salumi e formaggi.



- Orange Sunset

Fruit Beer

Birra ad alta fermentazione

Grado alc. 5,5% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 10,50

Grado di amaro: IBU 12

Temperatura di servizio: 4-6°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore giallo intenso pesca, opalescente.

Schiuma bianca abbondante, compatta e persistente.

Al gusto si percepiscono distintamente i sentori della pesca affiancati da una buona freschezza, chiusa con delicatezza dal luppolo che rimane delicato e poco invadente. Birra con concentrato di pesca. Corpo intenso, fruttato. Perlage cremoso e avvolgente.

Rinfrescante e dissetante che soddisfa appieno il palato in qualsiasi momento della giornata.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si sposa bene con i dessert, da quelli al cucchiaino alle crostate di marmellata.



- Black Jungle

Fruit Beer

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 5,5% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 10,50

Grado di amaro: IBU 12

Temperatura di servizio: 4-6°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore viola intenso, impenetrabile.

Schiuma abbondante viola, molto persistente. Il profumo è pulito, raffinato ed elegante in virtù dell'armonia che si crea dall'incontro tra il mirtillo, il ribes nero e gli aromi del malto e del luppolo. Birra con concentrato di mirtillo. Corpo intenso, fruttato. Intrigante e rinfrescante, con abbondante schiuma viola. Piacevolmente equilibrata al palato, esprime bene la nota acidula donata dalle bacche, avvolgendo il palato con una sensazione gradevole e persistente caratterizzata dalle bollicine.

Abbinamenti: birra da aperitivo, ottima con frutta fresca, dessert e dolci al cucchiaino.



- Dark Heaven

Imperial Stout

Birra ad alta fermentazione

Grado alcolico 8,60% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 18,00

Colore: EBC 70

Grado di amaro: IBU 30

Temperatura di servizio: 6-9°C

Disponibile in:

- bottiglia 0,33 Lt
- bottiglia 0,75 Lt
- fusto 20 lt

Di colore nero corvino.

Schiuma marroncina con cappello ben formato.

Gusto ricco, profondo, complesso con spiccate note di cioccolato, liquirizia e caffè tostato. Alcool che scalda il palato. Note di cereali bruciati e di ribes nero. Esteri fruttati che sanno di uvetta, susina e prugne. Birra da invecchiamento.

Corpo profondo.

Abbinamenti: birra da meditazione. Perfetta per un dopo cena in accompagnamento ad un sigaro. Ideale per affiancare dolci, soprattutto a base di caffè o cioccolata.

- Mariclò

Italian Grape ALE

Birra ad alta fermentazione

Grado alc. 10,00% vol.

Densità zuccherina del mosto: gradi plato 20,00

Colore: EBC 40

Grado di amaro: IBU 28

Temperatura di servizio: 12-15°C

Disponibile in:

- fusto 20 lt

Di colore ambrato intenso limpido.

Schiuma di poca persistenza, bianca. Il delicato equilibrio tra il mosto d'uva di Petit Verdot e i migliori malti crea un'alchimia perfetta al palato. Sapore veramente intenso, unico, con un retrogusto fruttato che ricorda il Sauvignon Blanc smorzato dall'amaro donato dai luppoli, perfettamente bilanciato dalla raffinatezza del Petit Verdot. Si lascia bere con facilità nonostante l'elevato grado alcolico, sorprendendo nel finale per la sua incredibile scorrevolezza.

Birra elegante e incisiva, con corpo medio e deciso.

Abbinamenti: birra raffinata, si esalta con carni, maiale, formaggi, salumi, primi corposi e lavorati.









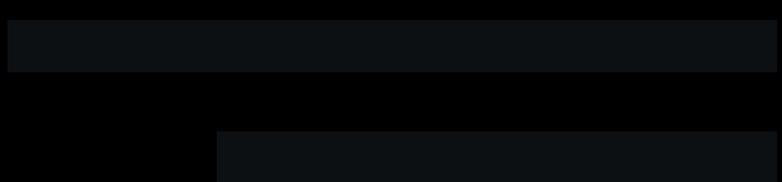
B



www.b-fourbeer.com

info@b-fourbeer.com
marketing@b-fourbeer.com

+39 348 7907925
+39 392 6326187
+39 327 1577235



Produzione e imbottigliamento

Officine del Bere s.r.l.
Via Maira snc _ 04100 Latina
Accisa: ITOOLTA00070N

B