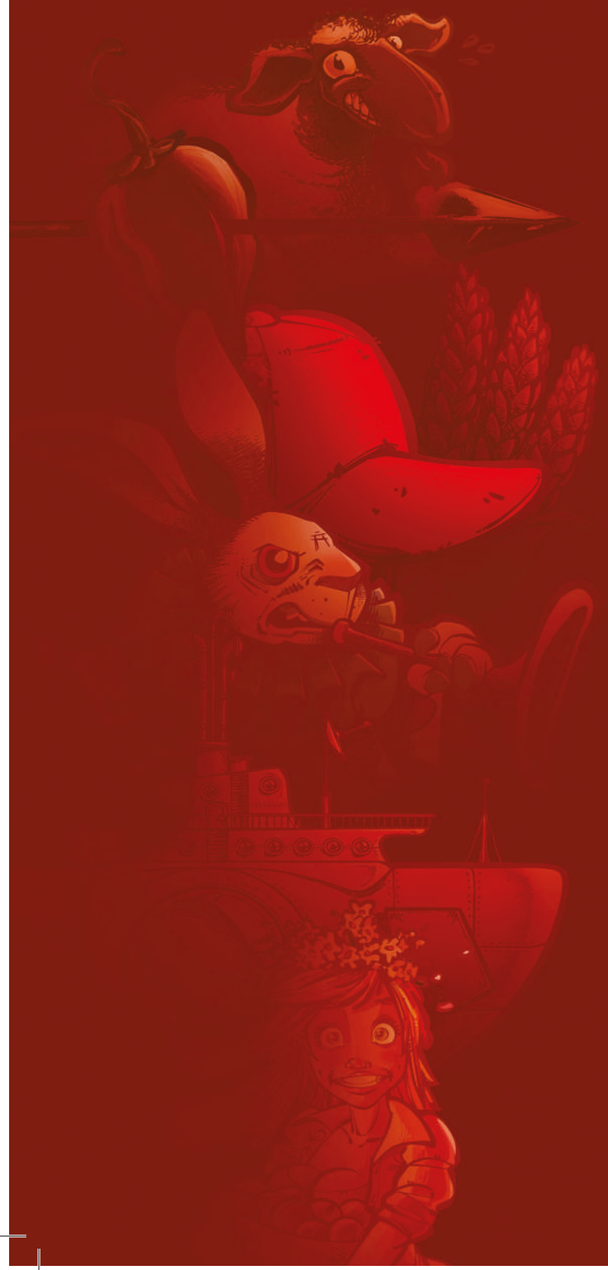

AcmE è un birrificio artigianale a metà strada tra le città di Milano, Bergamo e Monza, in un territorio inserito nell'area del Parco del Rio Vallone.

I valori su cui si fonda la produzione mettono al centro un grande rispetto per il territorio, per l'ambiente e per le persone, e mirano a una produzione sostenibile, alimentata da materie prime di altissima qualità.

Come di altissima qualità è tutto il ciclo di vita del prodotto, che vede l'impiego di tecnologie di ultima generazione che supportano e valorizzano la mano sapiente del mastro birraio.

Il risultato? Birre originali, che portano in sé i sapori e i saperi della migliore tradizione brassicola, reinterpretata da un inconfondibile estro creativo firmato AcmE. Birre che fra le molte sanno distinguersi, e che sanno sempre accompagnare i diversi momenti della giornata con i loro innumerevoli mood.

Birrificio AcmE s.r.l.
Viale delle Industrie, 18
20060 Basiano - MI - Italy

www.birrificioacme.it
info@birrificioacme.it
02 95760052

INDIPENDENTE ARTIGIANALE
UNA GARANZIA UNIONBIRRAI

Tedesca di Colonia. È una birra di facile bevuta. Aroma bilanciato con sentori di crosta di pane e finale fresco e floreale.

ALC. 4,5/- VOL
GERMANIA - FERMENTAZIONE ALTA

Tedesca di Baviera, speciale per l'utilizzo di malto di segale. Aroma speziato quanto basta, con un finale che lascia gradevoli note di banana.

ALC. 5,0/- VOL
GERMANIA - FERMENTAZIONE WEISS

Inglese scura e oscura. Sa sorprenderti già al primo sorso. Corposa e cremosa,con un finale tutto cioccolato e caffè.

ALC. 4,5/- VOL
INGHILTERRA - FERMENTAZIONE ALTA

La regina delle birre inglesi. Decisamente snob ti guida per itinerari tutti suoi. Leggeri profumi erbacei lasciano poi spazio a note di malto e frutta secca.

ALC. 4,0 /- VOL
INGHILTERRA - FERMENTAZIONE ALTA

Belga di antica tradizione. È una rossa senza compromessi. Aroma caramellato e fruttato, stupisce per il finale piacevolmente secco.

ALC. 7,0/- VOL
BELGIO - FERMENTAZIONE ALTA

Classica Tripel in stile. Corposa con grado alcolico importante. Maltata e leggermente speziata, con un finale che ricorda il miele e la frutta matura.

ALC. 8,0/- VOL
BELGIO - FERMENTAZIONE ALTA

Americana con influenze inglesi. È la birra modaiola per eccellenza. Amara ma non amarissima con un finale sorprendentemente agrumato.

ALC. 6,0/- VOL
USA - FERMENTAZIONE ALTA

Americana, amara senza compromessi. Al naso si percepiscono sentori tropicali, il corpo è caratterizzato da un buon equilibrio. L'alcolicità risulta ben nascosta e il finale piacevolmente morbido.

ALC. 7,0/- VOL
USA - FERMENTAZIONE ALTA

Uno stile innovativo, relativamente recente ma diffusosi rapidamente nel panorama della birra artigianale. I luppoli sono utilizzati in grande quantità ed esprimono note di frutta tropicale con un finale secco. Da brivido!

ALC. 6,0/- VOL
USA - FERMENTAZIONE ALTA

Una bassa fermentazione americana ma di altissima qualità. I suoi aromi di frutta tropicale e lime la rendono una birra molto accattivante, fresca e di facile beva, con luppoli che sprigionano profumi e sapori d'oltre oceano.

ALC. 5,0/- VOL
USA - FERMENTAZIONE BASSA

Ha tutte le caratteristiche di uno stile americano ma con certificazione GLUTEN FREE.

ALC. 6,0/- VOL
USA - FERMENTAZIONE ALTA

PRODUZIONE STAGIONALE

Uno stile internazionale ma che ama molto il Belgio. Un prodotto elegante e complesso che ti scalda il cuore, si presenta leggermente speziata con sentori di frutta secca e caramello.

ALC. 9,0/- VOL
INTERNAZIONALE - FERMENTAZIONE ALTA