



# VIA RIPÀ

*"Ti ricordi quella volta?" Per i momenti speciali con i tuoi amici di sempre*

Langhe tutt'intorno e una mongolfiera colorata proprio al centro: è la vista di cui si gode da via Ripe a Carrù.

Ambrata, dai riflessi rubino, è una **Red India Pale Ale** di facile beva.

I profumi sono quelli di resina e agrume dei luppoli, mentre note erbacee e un amaro finale ben bilanciato abbracciano il palato. Il corpo è medio e la schiuma persistente.

Abbinala a carne alla griglia, hamburger gourmet e piatti etnici o scegliila per un tagliere di formaggi a media-lunga stagionatura.

**COLORE:** AMBRATO

**GRADAZIONE:** 6,0% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.

Forma sedimento naturale.

# BIANCAFILANDA

*Il tramonto a fine giornata e l'aperitivo con una birra fresca, dissetante*

Dal Seicento fino al 1935, a Carrù c'erano due famose filande per bachi da seta. Una birra di tradizione, anche birraria.

Dorata e opalescente, è una **Blanche** di facile beva.

Al naso, prevalgono i profumi estivi di scorza d'arancia; all'assaggio è il coriandolo a invadere la bocca, chiudendo nel finale ben bilanciato.

Il corpo è vellutato, grazie al frumento, e la schiuma persistente.

Abbinala a finger food, fritti e secondi piatti a base di pesce o a sushi e sashimi.

**COLORE:** BIONDO OPALESCENTE

**GRADAZIONE:** 4,8% ALC.

**AMARO:** ●●●●●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, **frumento**, luppolo, coriandolo, scorza d'arancia, lievito. Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata. Forma sedimento naturale.

# BATTAGLIERA

*Una grigliata in giardino e la birra di cui non riesci  
a fare a meno*

Proprio davanti al Castello, la Battagliera è una zona di Carrù dove, fin dal Medioevo, si sono svolte numerose battaglie.

Bionda, con riflessi dorato carico, è un'**American Pale Ale** beverina.

Agguerrita e di carattere, lascia che i profumi erbacei e di grano accompagnino le sfumature aromatiche dei luppoli al sorso. Il finale è sapientemente amaro.

Il corpo è medio e la schiuma persistente.

Abbinala a carne alla griglia, alla tua pizza preferita o con piatti Tex-Mex piccanti.

**COLORE:** DORATO CARICO

**GRADAZIONE:** 5% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito.

Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.

Forma sedimento naturale.

# CONTE GRIFFO

*Al bancone del bar, con la musica jazz e la voglia di ascoltare storie*

Un tabarro scuro e il suo inseparabile cappello: tutti, a Carrù, amavano ascoltare le storie dell'estroso Conte Griffo.

Ambrata, con sfumature rame, è un'**Amber Belgian Ale** di facile sorso.

Di fragranza balsamica e speziata, conquista il palato con note di origano e Pepe di Sichuan. Finale intenso e maltato. Il corpo è medio e la schiuma persistente.

Abbinala a salumi di tradizione italiana, carni a lunga cottura o pietanze thai.

**COLORE:** AMBRATO

**GRADAZIONE:** 6,0% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, spezie, lievito.  
Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.  
Forma sedimento naturale.

# BOGIA NEN

*Una domenica di metà settembre, con un libro tra le mani e il giradischi acceso*

In piemontese, Bogia Nen significa "che non si muove" e rimanda al temperamento passivo, ma anche alla caparbietà, degli abitanti della regione.

Dorata, lievemente torbida, è una **Saison** di carattere originale piemontese: tutte le materie prime sono coltivate e lavorate *senza mai muoversi* fuori della regione. Spiccano profumi speziati, mentre al palato conquista per l'aromaticità pungente, secca e dissetante.

Il corpo è medio e la schiuma persistente.

Abbinala a piatti con verdure, pesce alla griglia o insalate estive.

**COLORE:** BIONDO TORBIDO

**GRADAZIONE:** 6,0% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, **farro**, luppolo, lievito.  
Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.  
Forma sedimento naturale.

# BOMBARDINA

*Quando non puoi fare a meno di ballare e ridere  
a crepapelle*

Le bombarde sono piccoli cannoni ancora presenti intorno al castello di Carrù.  
Una birra esplosiva: fa colpo al primo sorso.

Dorata e limpida, è una **Tripel** d'ispirazione belga. Avvolge la bocca con il sapore dolce del malto e il suo corpo strutturato, eclettico. Sul finale, i luppoli da aroma e da amaro costruiscono l'equilibrio giusto, chiamando un nuovo sorso.

La schiuma è compatta e persistente.

Abbinala a bollito misto, formaggi, dolci lievitati o natalizi.



COLORE: BIONDO

GRADAZIONE: 9,0% ALC.

AMARO: ● ● ● ● ●

DISPONIBILE IN: BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L

[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.

Forma sedimento naturale.



# H.P.

*La prima pioggia a diretto e le sere d'autunno in famiglia*

Happy Pumpkin è una birra stagionale alla zucca di Piozzo (CN).

Ambrata, con riflessi dorati, è una **Pumpkin Ale** di buona beva.

Al naso, prevalgono le note minerali d'autunno, mentre la bocca viene invasa dal dolciastro tipico della zucca. Finale lievemente amaro.

Rotonda con schiuma persistente.

Abbinata a formaggi erborinati, pasta fresca ripiena e pietanze agrodolci.

**COLORE:** AMBRATO

**GRADAZIONE:** 5,5% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, luppolo, centrifugato di zucca, lievito.  
Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.  
Forma sedimento naturale.





# GOLDEN ALE #BEFREE

*Come assaporare la libertà  
di un pomeriggio d'estate*

Abbiamo studiato le **birre senza glutine #befree** con ricette ad hoc, e non solo deglutinando birre della nostra linea tradizionale.

Gluten free di gusto. Per tutti.

Bionda, con riflessi dorati, è una **Golden Ale** di facile beva. Di lei, conquistano i profumi erbacei dei luppoli continentali e, al sorso, le note rotonde del malto.

Il corpo è medio e la schiuma compatta. Leggera, fresca, beverina.

Da abbinare a carni bianche, piatti speziati e pietanze leggermente affumicate.

**COLORE:** BIONDO

**GRADAZIONE:** 5% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birrabefree.it](http://www.birrabefree.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo\***, luppolo, lievito.

Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.

\*Specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine.



# RED ALE #BEFREE

*Libera come un fiore d'autunno*

Abbiamo studiato le **birre senza glutine #befree** con ricette ad hoc, e non solo deglutinando birre della nostra linea tradizionale.

Gluten free di gusto. Per tutti.

Ambrata, con riflessi dorati, è una **Red Ale** beverina. Di lei, ti conquistano i profumi caramellati del malto e, al sorso, l'equilibrio con i luppoli da aroma. Il corpo è strutturato e la schiuma persistente. Ha carattere; è intensa e beverina.

Ottima da abbinare a carni rosse, piatti a lunga cottura e formaggi stagionati.

**COLORE:** AMBRATA

**GRADAZIONE:** 5,6% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birrabefree.it](http://www.birrabefree.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo\***, luppolo, lievito.

Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.

\*Specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine.



# BLANCHE #BEFREE

*Un carnevale di sapori*

Abbiamo studiato le **birre senza glutine #befree** con ricette ad hoc, e non solo deglutinando birre della nostra linea tradizionale.

Gluten free di gusto. Per tutti.

Bianca, lievemente torbida, è una **Blanche** fresca e leggera. Al naso spiccano le note agrumate della scorza d'arancio che si ritrovano anche in bocca, insieme a quelle speziate del coriandolo. Buona acidità sul finale della bevuta.

Ottima da abbinare con piatti a base di pesce e insalate estive.

COLORE: **BIANCA**

GRADAZIONE: **4,8% ALC.**

AMARO: ● ● ● ● ●

DISPONIBILE IN: **BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L**



[www.birrabefree.it](http://www.birrabefree.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo\***, luppolo, spezie, lievito.

Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.

\*Specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine.



# DARK ALE #BEFREE

*Il senso di libertà quando stai a guardare un cielo stellato*

Abbiamo studiato le **birre senza glutine #befree** con ricette ad hoc, e non solo deglutinando birre della nostra linea tradizionale.

Gluten free di gusto. Per tutti.

Scura, con riflessi ebanò, è una **Dark Ale** intensa e rotonda. Prevalgono le note tostate e caramellate del malto torrefatto che, all'assaggio, rilasciano un sapore equilibrato di cioccolato e caffè. Finale leggermente amaro.

Abbinata con formaggi erborinati e a lunga stagionatura o dolci al cioccolato.

**COLORE:** SCURA

**GRADAZIONE:** 7,5% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL O FUSTO DA 20L



[www.birrabefree.it](http://www.birrabefree.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo\***, luppolo, lievito.

Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.

\*Specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine.



# SPLANGA

*Il rumore delle cicale  
nascoste tra le colline in estate*

Una birra dagli ingredienti antichi, veri.  
Nasce dalla voglia di riscoprire il territorio  
piemontese. Sorso dopo sorso.

Bionda, con riflessi dorati, nasce da **ricetta  
medievale** rivisitata. Il risultato è una birra  
fresca e ricercata.

Di carattere semplice, morbida, conquista  
per la sua secchezza finale data dal farro di  
Alta Langa. Equilibrata con buona schiuma.

Abbinala a lievitati con cereali o trebbie,  
insalate estive, piatti a base di legumi.



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

**COLORE:** BIONDO

**GRADAZIONE:** 4,8% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** LATTINA DA 33CL O IN FUSTO DA 20L

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, **farro**, luppolo, lievito.  
Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.  
Forma sedimento naturale.



# NIIMBUS

*Quando senti il bisogno di volare con la fantasia e dimenticarti del resto*

Perfetta per rigenerarsi dopo una partita di Quidditch, l'abbiamo dedicata ai veri potterhead.

Bionda e torbida, è un'**Italian Grape Ale** di struttura.

Al naso, prevalgono profumi di pesca bianca. Piena, ma di facile beva grazie all'erbaceo dei luppoli.

Intensa con schiuma persistente.

Abbinala a risotti, primi piatti di pasta, paella o cous cous.

**COLORE:** BIONDO TORBIDO

**GRADAZIONE:** 6,0% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL/75CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, mosto d'uva, luppolo, lievito.

Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.

Forma sedimento naturale.



# MANICO ROSSO

*Dopo tanto tempo,  
una cena tra amici e il rumore delle risate*

Pronti per il torneo di Quidditch? Non senza la Manico Rosso!

Ambrata, con riflessi rubino, è un'**Italian Grape Ale** di struttura.

Ad abbracciare il palato sono i sapori caramellati del malto e le note fruttate.

Rotonda, ma di facile beva.

Corposa con schiuma persistente.

Abbinata con brasati e arrostiti a lunga cottura o pietanze della cucina tipica inglese.

**COLORE:** AMBRATO

**GRADAZIONE:** 6,0% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 33CL/75CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, mosto d'uva, luppolo, lievito.

Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.

Forma sedimento naturale.



# ALBINA

*Il grano maturo, le cicale a fine estate e il sole che quasi scompare*

Albina, dal latino *albus*: bianca. La birra ispirata al preside più magico che ci sia, Albus Silente.

Bianca, lievemente torbida, è una **Blanche** dissetante e beverina. Come nella migliore tradizione belga, viene prodotta con l'aggiunta di frumento non maltato e aromatizzata con scorza d'arancia e coriandolo. Fresca con schiuma persistente.

Perfetta per il tuo aperitivo; abbinala a bruschette, insalate estive e poke hawaiano.

**COLORE:** BIONDO TORBIDO

**GRADAZIONE:** 4,8% ALC.

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN:** BOTT. 75CL O FUSTO DA 20L



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, **frumento**, luppolo, coriandolo, scorza d'arancia, lievito. Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata. Forma sedimento naturale.





# YULE

*L'odore di legna bruciata, un libro da leggere  
e l'inverno che arriva*

Yule è il solstizio d'inverno nella tradizione germanica e celtica. Si festeggia tra il 21 e il 22 dicembre nella notte più lunga dell'anno.

Scura, intensa, è una **Strong Belgian Ale** di struttura.

Viene prodotta con fave di cacao selezionate dal mastro cioccolatiere Silvio Bessone a São Tomé, in Africa. Conquista per i sentori di cioccolato, caffè e tabacco. Indispensabile, con schiuma persistente.

Perfetta per l'affinamento; abbinala a formaggi erborinati, dolci con caramello o torta Sacher.

**COLORE: SCURO**

**GRADAZIONE: 7,5% ALC.**

**AMARO:** ● ● ● ● ●

**DISPONIBILE IN: BOTT. 75CL O FUSTO DA 20L**



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, luppolo, fave di cacao, lievito.  
Birra prodotta ad alta fermentazione, non microfiltrata né pastorizzata.  
Forma sedimento naturale.



# PERMY, LA GAZZOSA

*Sole tiepido, una bicicletta veloce  
e il chiacchiericcio tra i tavoli del bar*

Prodotta con cura, passione e artigianalità presso il nostro microbirrificio di famiglia.

Nata dall'incontro con un amico gazzosaro e un viaggio in Svizzera in visita a storici microproduttori di gazzosa, è la sintesi di come le cose più semplici siano quelle straordinariamente buone.

Fresca, dissetante e naturale, dal sapore bilanciato di zucchero e limone. Un sorso di ricordi e piacere: Permy è tutto questo; è riscoprirsi capaci di meravigliarsi come quando eravamo bambini.

**COLORE: TRASPARENTE**

**GUSTO: LIMONCEDRO**

**BEVANDA ANALCOLICA**

**SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI**

**DISPONIBILE IN: BOTT. 33CL**



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, zucchero, anidride carbonica, acido citrico, aromi naturali.  
Bevanda prodotta artigianalmente, da conservare al fresco.  
Capovolgere prima di stappare; forma sedimento naturale.



# HOTTY, IL CHINOTTO

*Un pomeriggio dopo pranzo  
ad ascoltare storie di avventura  
sotto il castagno*

Prodotto con cura, passione e artigianalità presso il nostro microbirrificio di famiglia.

Naturale nel gusto, grazie all'estratto a freddo di chinotti di Savona, e nel colore dato dal malto d'orzo torrefatto.

Originale e fresco, nasce dalla voglia di tornare a meravigliarsi e vivere spensierati, come quando eravamo bambini.

Una bevanda realizzata per grandi e più piccoli.

**COLORE: SCURO**  
**GUSTO: AGRUME**

**BEVANDA ANALCOLICA**  
**COLORATA NATURALMENTE E SENZA CONSERVANTI**

**DISPONIBILE IN: BOTT. 33CL**



[www.birracarru.it](http://www.birracarru.it)

Ingredienti: acqua, zucchero, anidride carbonica, acido citrico, estratto di chinotto, estratto di malto d'orzo, aromi naturali.

Bevanda prodotta artigianalmente, da conservare al fresco. Forma sedimento naturale.



## SIAMO UNA FAMIGLIA

*Birra Carrù è un microbirrifico artigianale indipendente, ma prima di ogni cosa è una famiglia.*

*Condividiamo la miopia, l'essere gattari, i nasi non proprio alla francese e quello che noi chiamiamo birrufficio, perché qui tutti facciamo un po' tutto. Tranne cucinare: la cucina è di Lella e guai a chi tocca. Ci piace la semplicità, che poi è una cosa difficilissima. Le nostre birre artigianali e le bibite naturali sono semplici: piacevoli da sorseggiare e buone da bere.*

*Familiari.*

*Non siamo la famiglia da pubblicità. Litighiamo, ehm... ci confrontiamo e il buonumore di prima mattina non ci appartiene. Ma bastano quattro pinte fresche, un po' di musica e, alla fine, stare insieme.*

@birracarrù

