



CANALE

dai babilo
giorni, son
questa be
sono evola
il progress
unisce il
credenze r.

ai nostri
miti legati a
luzione si
pari passo con
ellenaria che
avverso
superstizione.

credenze religiose, p

ai babilonesi, agli antichi egizi e fino ai nostri
orni, sono tanti i significati, i riti e i miti legati a
eja be. Birra di produzione si
no evola di pari passo con
progress, illenaria che
risce il dell'antica macina
denze religio, prate magiche e superstizione.

La birra dell'Antica Macina nasce dalla perseveranza e dall'amore verso la buona birra artigianale.

Il suo nome deriva dal fatto che nei locali dove essa viene prodotta esisteva una macina per la macinatura dello zolfo, che si estraeva poco lontano dall'insediamento, denotando il passato minerario Lercarese.

E' una birra interamente artigianale, prodotta con le migliori materie prime, attentamente selezionate e dosate per dare un gusto inconfondibile e genuino al prodotto.

E' un prodotto che racchiude una moltitudine di odori e sapori.

The Old Millstone beer was created with dedication and love for good craft beer.

The name comes from the fact that in the brewery there was a millstone used for the grinding of the sulfur, that was extracted not far from the settlement, denoting Lercara's past mines.

The beer is entirely crafted, produced with the best raw materials which are carefully selected and measured to give an unmistakable taste and genuine product.

It's a product which contains multitudes of scents and flavors.

BIRRA ARTIGIANALE

La nostra birra non è pastorizzata, è la cosiddetta birra viva.

Perché viva? Perché i lieviti continuano a vivere con la rifermentazione in bottiglia; metodo che questo microbirrificio attua.

Al contrario della birra industriale, che viene pastorizzata con la conseguente "uccisione" dei lieviti e introduzione di anidride carbonica, la nostra birra ha una carbonatazione naturale e porta in "grembo" i lieviti, che rifermentano e la rendono viva.

In bottiglia la birra si presenta al 100% viva, preservando la carbonatazione naturale.

CRAFT BEER

Our beer isn't pasteurized, it's the so-called living beer. Why is it a living beer? Because the yeast is still alive, the second fermentation takes place inside the bottle; this microbrewery uses the priming process.

Unlike industrial beer that is pasteurized which in turn "kills" off the yeast which created carbon dioxide, our beer is naturally carbonated and "womb" yeasts are established, increasing fermentation making the beer come alive.

In the bottle, the yeast is 100% alive, preserving the natural carbonation.



BLONDE ALE

Birra beverina, ben luppolata e sottilmente floreale; viene bevuta ben fredda (6 °C-42,8 °F).

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata e rifermentata naturalmente in bottiglia. 5,6% vol. alc.

Beer drink, Hop flowers and subtly floral; comes cooled (6 °C-42,8 °F).

Highly fermented beer, not pasteurized and naturally fermented in bottle. 5,6% ABV

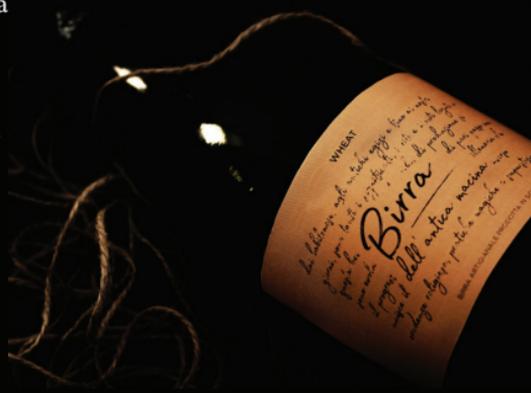
WHEAT

Birra di frumento lievemente aspra e non particolarmente luppolata. Speziata con coriandolo e scorza d'arancia; viene bevuta ben fredda (6 °C-42,8 °F).

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata e rifermentata naturalmente in bottiglia. 5,6% vol. alc.

Wheat beer slightly tough and not particularly floral. Spiced with coriander and orange peel; drunk cold (6 °C-42,8 °F).

Highly fermented beer, not pasteurized and naturally fermented in bottle. 5,6% ABV



AMERICAN IPA

Birra dall'abbondante luppolatura, viene caratterizzata dall'aroma e dal profumo intenso dei luppoli americani.

Viene bevuta alla temperatura di 8-10 °C - 46,4-50 °F
Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata e rifermentata naturalmente in bottiglia. 5,6% vol. alc.

Beer with abundance of Hop Flowers, is characterized by the aroma and intense aroma the American Hop flower.

*Drunk at a temperature of 8-10 °C - 46,4-50 °F
Highly fermented beer, not pasteurized and naturally fermented in bottle. 5,6% ABV*

ANale DOUBLE MALT

Birra da contemplazione, ispirata dai Monaci Trappisti. Viene bevuta alla temperatura di 8-10 °C - 46,4-50 °F

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata e rifermentata naturalmente in bottiglia. 6,7% vol. alc.

Contemplation beer, inspired by Trappist Monks.

Drunk at a temperature of 8-10 °C - 46,4-50 °F

Highly fermented beer, not pasteurized and naturally fermented in bottle. 6,7% ABV



MICROBIRRIFICIO CANALE

VIA REGINA MARGHERITA, 69
90025 LERCARA FRIDDI (PA) - ITALIA

P.IVA 06550280827

TEL. +39 091 8252322

MOB. +39 3274430913

EMAIL. microbirrificio.canale@hotmail.com

SERVIZI:

Organizzazione eventi brassicoli

Beer firm

Produzione conto terzi