



Birra di Frumento



Edizione Speciale  
PALIO DI BUTI



Malamut  
Italian Grape Ale



cl. 50 €

**CERERE WEISSE**

Stile Weisse beer

**DESCRIZIONE** Una birra di grano gustosa e rinfrescante, dall'aspetto tipicamente torbido a causa della presenza di lieviti in sospensione e dove il malto di grano conferisce una corposità unica. Leggero aroma di banana conferito dall'utilizzo di lieviti speciali. Si abbina perfettamente a piatti freschi, delicati e non troppo saporiti come carpaccio di bresaola con parmigiano e rucola, piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

**DESCRIPTION** A tasty refreshing wheat beer, with a typically turbid appearance due to the presence of suspended yeasts and where grain malt gives a unique body, a light flavor typical of the weiss. It is perfectly suited to fresh, delicate and not too tasty dishes like a bresaola carpaccio with parmesan cheese and rocket salad or a starter appetizer.

Aroma Aroma	Banana, leggermente citrico Banana, slightly citric
Schiuma Foam	Bianca e compatta White and compact
Colore Colour	Giallo paglierino Staw yellow
Gradazione Alcool	5,5%

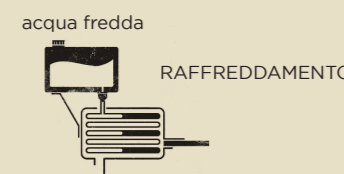
Amaro Bitter (23)

Formato Format cl.50 / lt.16/ lt.20

Bicchiere Glass Weizen Weizen

Per meglio esaltarne il gusto e la corposità si consiglia una temperatura di servizio dagli 8/10 gradi C.

Service temperature 8/10 °C.



PRODOTTO  
invernale



cl. 33 €

cl. 75 €

**PALIO**

Stile Italian Pale ale

**DESCRIZIONE** Con i primi freddi autunnali arrivano le castagne, dalle quali deriva una birra bruna, corposa, profumata e saporita, intensa su ogni fronte, morbida e passionale. Il leggero dolcistrò contrasta con le punte amaricanti del luppolo. Si accompagna a cibi mediamente saporiti della cucina autunnale, come zuppe a base di verdure e cereali o legumi. Ottima compagna per dolci al cioccolato e al caffè.

**DESCRIPTION** With the first cold falls, chestnuts arrive, from which comes a brunette beer, full bodied, fragrant and tasty, intense on each face, soft and passionate. The light sweetness contrasts with the bitter hops of the hops. It is accompanied by tasty middle-of-the-century foods such as vegetable soups and cereals or legumes. Great companion for chocolate and coffee cakes.

Aroma Aroma	Intenso Intense
Schiuma Foam	Cremosa e persistente Creamy and persistent
Colore Colour	Bruno Chestnut
Gradazione Alcool	6%

Amaro Bitter (31)

Formato Format cl.33 / cl.75 / lt.16

Bicchiere Glass Calice Tulipano Chalk Tulip

Per meglio esaltarne il gusto e la corposità si consiglia una temperatura di servizio dagli 8/10 gradi C.

Service temperature 8/10 °C.



cl. 50 €

**MALAMUT I.G.A.**

Italian Grape Ale

**DESCRIZIONE** Una birra ibrida, ottenuta dalla fermentazione del classico mosto della birra con mosto d'uva, rigorosamente del territorio, il tutto arricchito da malti caramellati e tostati. Ogni lotto può offrire aromi diversi dato dall'utilizzo di diversi vitigni. Oltre a ottima birra da meditazione, si accompagna anche a stufati e bolliti, formaggi ben saporiti e strutturati e a dessert al cioccolato.

**DESCRIPTION** It's a hybrid beer, obtained from the fermentation of classical beer wort and grape must which are strictly from the territory. It is completely enriched by caramelized and toasted malts. Every batch can offer various flavors due to the using of diverse vines. Besides being an excellent beer for relaxing, it is as well can be accompanied with stews and one-pot dishes, with very sapid substantial cheeses and with any chocolate desert.

Aroma Aroma	Vinoso e fruttato Vinous and fruity
Schiuma Foam	Compatta e persistente Creamy
Colore Colour	Marrone scuro Dark brown
Gradazione Alcool	8%

Amaro Bitter (30)

Formato Format cl.33 / cl.75 / lt.16 / lt.20

Bicchiere Glass Calice Tulipano Chalk Tulip

Per meglio esaltarne il gusto e la corposità si consiglia una temperatura di servizio dagli 8/10 gradi C.

Service temperature 8/10 °C.



**BIRRIFICIO DI BUTI**  
ARTIGIANALE  
Craft Beer

Via Danimarca, 3  
56032 CASCINE DI BUTI (PI)  
Tel. +39 328 2213106  
www.birrificiodibuti.it  
www.facebook.com/birrificiodibutiartigianale



**BIRRIFICIO DI BUTI**  
ARTIGIANALE  
Craft Beer





# BIRRIFICIO DI BUTI

ARTIGIANALE  
Craft Beer

In una notte scura  
di un'era lontana,  
una donna dimenticò una ciotola  
di cereali fuori della capanna.

Quella notte piovve a dirotto  
e i cereali germogliarono  
e poi morirono:  
si macerarono nell'acqua,  
e spontaneamente fermentarono.

Nacque così, da sola,  
la prima birra.



cl. 33 €

cl. 75 €



## MALAMUT BIONDA

Stile Blonde Ale

DESCRIZIONE La sua caratteristica principale è la semplicità, corpo leggero, il suo gusto delicato e dissetante si adatta ad ogni tipo di palato. Gusto maltato e leggermente fruttato, moderatamente luppolata, con leggeri sentori erbacei e agrumati. Finale leggermente amaro, schiuma fine. Si abbina perfettamente a carni alla griglia, salumi e formaggi in genere, pizze bianche o rosse, frittura di mare e verdure.

DESCRIPTION Its main feature is simplicity, light body, its delicate and refreshing taste suits all types of palate. Malted and slightly fruity, moderately hopped, with light hints of herbs and citrus. Finish slightly bitter, fine foam. It combines perfectly with grilled meats, cold cuts and cheeses, white or red pizzas, frying of sea and vegetables.

Aroma Aroma	Fruttato Fruit
Schiuma Foam	Compatta e persistente Compact and persistent
Colore Colour	Dorato Gold
Gradazione Alcohol	5,2%

Amaro Bitter (29)

Formato Format cl.33 / cl.75 / lt.16 / lt.20

Bicchiere Glass Calice Tulipano  
Chalk Tulip

Per meglio esaltarne il gusto e la corposità si consiglia una temperatura di servizio dagli 8/10 gradi C.  
Service temperature 8/10 °C.



cl. 33 €

cl. 75 €



## MALAMUT ROSSA

Stile Scotch Ale

DESCRIZIONE Una rossa da un corpo molto ben strutturato e bilanciata, schiuma fine e persistente. Aroma e gusto intensamente maltato con note di caramello, torrefatto e tostato. In seconda linea emergono toni affumicati che aggiungono complessità. Ottima compagna per carni alla griglia, stufati, cacciagione e formaggi stagionati.

DESCRIPTION A red beer with a well-structured and balanced body, fine and persistent foam. Intense malt flavor and taste with caramel, roasted and toasted notes. In the second line smoky tones that add complexity emerge. Excellent companion for grilled meat, stew, game and seasoned cheeses.

Aroma Aroma	Affumicato/Tostato Toasted/Smoked
Schiuma Foam	Densa e compatta Dense and compact
Colore Colour	Mogano con riflessi rubino Mahogany with ruby reflexes
Gradazione Alcohol	6,5%

Amaro Bitter (32)

Formato Format cl.33 / cl.75 / lt.16 / lt.20

Bicchiere Glass Colonna Conica  
Conical Column

Per meglio esaltarne il gusto e la corposità si consiglia una temperatura di servizio dagli 8/10 gradi C.  
Service temperature 8/10 °C.



cl. 33 €

cl. 75 €



## MALAMUT A.P.A.

Stile American Pale Ale

DESCRIZIONE Una birra leggermente amara ma con un'adeguata presenza di malto che la rende equilibrata e bevibile. L'utilizzo di luppoli americani e del Pacifico dona un profumo agrumato, balsamico e di frutti tropicali. Corposità leggera, schiuma fine e compatta. Si abbina perfettamente a carni saporite come agnello arrosto o piatti piccanti o più semplicemente hamburger o cheeseburger.

DESCRIPTION A bit bitter beer but with adequate malt presence that makes it balanced and pleasant to drink. The use of American and Pacific hops gives an aroma of citrus, balsamic and tropical fruit. Lightweight, fine and compact foam. It blends perfectly with tasty meats such as roast lamb or spicy dishes or more simply hamburger or cheeseburger.

Aroma Aroma	Erbaceo, delicato Erbaceous, delicate
Schiuma Foam	Compatta e persistente Compact and persistent
Colore Colour	Dorato Gold
Gradazione Alcohol	4,5%

Amaro Bitter (29)

Formato Format cl.33 / cl.75 / lt.16 / lt.20

Bicchiere Glass Calice Tulipano  
Chalk Tulip

Per meglio esaltarne il gusto e la corposità si consiglia una temperatura di servizio dagli 8/10 gradi C.  
Service temperature 8/10 °C.



cl. 33 €

cl. 75 €



## MALAMUT I.P.A.

Stile Indian Pale Ale

DESCRIZIONE Una birra mediamente forte e molto ben attenuata, caratterizzata da un aroma e un gusto agrumato ed erbaceo, dove il luppolo naviga incontrastato verso un finale secco ed aromatico. Finale amaro ma gradevole. Ottima come aperitivo con salatini, carni bianche fritte, arrosti e grigliate.

DESCRIPTION An average strong and very well attenuated beer, characterized by a citrusy and herbaceous taste and aroma, where hops flow unmistakably towards a dry and aromatic end. Bitter but pleasant ending. Great as an aperitif with swizzle sticks, fried white meats, roasts and grilled meats.

Aroma Aroma	Erbaceo, floreale Erbaceous, floral
Schiuma Foam	Compatta e persistente Compact and persistent
Colore Colour	Ambrato Amber
Gradazione Alcohol	7,5%

Amaro Bitter (55)

Formato Format cl.33 / cl.75 / lt.16 / lt.20

Bicchiere Glass Colonna conica  
Conical Column

Per meglio esaltarne il gusto e la corposità si consiglia una temperatura di servizio dagli 8/10 gradi C.  
Service temperature 8/10 °C.

### LE FASI PRODUTTIVE

#### 1 - LA MACINATURA E AMMOSTAMENTO

I grani dei cereali usati per la produzione della birra devono essere macinati prima dell'uso. Questo perché solo dai chicchi macinati è possibile estrarre gli amidi e gli zuccheri per la successiva fermentazione. Nella fase di ammostamento il cereale macinato viene miscelato con acqua calda per permettere l'attivazione degli enzimi contenuti nel malto.



MACINATURA

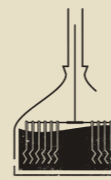


AMMOSTAMENTO

### LE FASI PRODUTTIVE

#### 2 - FILTRAGGIO

Dopo che gli amidi sono stati completamente trasformati in zuccheri, è necessario filtrare l'impasto per separare le trebbie (la parte solida) dal mosto (la parte liquida). Questa fase viene aiutata dal cosiddetto Spargi, ovvero lavaggio delle trebbie.



FILTRAGGIO



### LE FASI PRODUTTIVE

#### 3 - BOLLITURA + LUPPOLATURA

La bollitura del mosto, viene effettuata di norma per 60-90 minuti ed assolve diverse funzioni:

- sterilizzare e concentrare il mosto mediante evaporazione;
- favorire la coagulazione e precipitazione delle proteine;
- consentire la trasformazione degli alfa acidi del luppolo in iso-alfa acidi, responsabili della componente amara della birra.



BOLLITURA

### LE FASI PRODUTTIVE

#### 4 - WHIRLPOOL

In questa fase delle birrificazioni, il mosto, viene fatto girare a forte velocità per consentire una prima chiarifica della birra e la decantazione dei residui di luppolo post bollitura.



LUPPOLATURA  
WHIRLPOOL