

@cervezabirrados | www.birrados.com | Santa Ana de Pusa, 45653 (Toledo)

BIRRADOS



Cerveza 100% natural.

BIRRA2

BIRRA

BIRRA

BIRRA2

Birra2 Brew nace en Agosto de 2022 de la pasión cervecera de dos amigos. Ya hacía un par de años que llevamos haciendo cerveza artesanal en una pequeña instalación doméstica y un tiempo aprendiendo y mejorando nuestras recetas, cuando vimos el auge que estaba teniendo la cerveza artesanal en España, aunque todavía no a niveles europeos e incluso americanos, decidimos crear una nueva marca con unos valores y una misión muy clara.

BIRRA2

BIRRA2

BIRRA2

BIR

En **BIRRA2** queremos que la gente disfrute de una buena cerveza en compañía de la gente que más quiere, ya sea en un bar, restaurante o en su casa, porque no hay nada mejor que una cerveza fresquita con buena compañía y todo aderezado con unas risas para disfrutar un rato de la vida.



El valor con el que nacimos es de obtener una cerveza de calidad, con los mejores ingredientes de proveedores locales y manteniendo esa autenticidad de cerveza artesana, que nos ha llevado a conseguir el sello de calidad de **AECAI (Asociación Española de Cerveceros Artesanos Independientes)** que nos reconocen como cervecera 100% artesana e independiente. También creemos en la generación de empleo de la denominada España Vaciada, por ello nuestra fabricación es en un pueblo de Segovia, el desarrollo y almacenaje lo realizamos en Santa Ana de Pusa (Toledo), porque creemos firmemente que la cerveza artesana como en antaño puede ayudar a los pueblos españoles a una reactivación de su economía y así atraer más gente que quieran vivir allí.

Actualmente nos encontramos en expansión de sucursales y distribuidores fuera de España, concretamente en el estado de Florida en Estados Unidos y Reino Unido.

En nuestros planes está lanzar una nueva línea solidaria en la que un porcentaje alto de los beneficios por la venta de este producto se destinarán a fines científicos, como la lucha contra el Alzheimer.

GERMAN HEFEWEIZEN — fermentación: ALTA

BAVARIA



alc. 6,3% vol | IBU:55 — 330ml

Elaboramos un mosto con una ligera nota de caramelo y un poco de sabor a galleta tostada, lúpulo con Amarillo y Centennial para una amargura cítrica. Todo lo demás se debe a la levadura. La levadura bávara Weizen añade las tradicionales notas Weissbier de plátano y clavo. La llamamos False Bavaria porque la nuestra no se hace con malta de trigo sino de cebada buscando mezclar sabores de la Baviera con los de la cebada. Una cerveza atrevida.

IPA

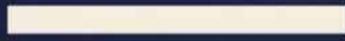
fermentación: ALTA



alc. 6,5% vol | IBU:60 330ml

Esta IPA Juice te sumergirá en una explosión de aromas a lúpulo, resinosos y punzantes de la copa; ligeras notas florales y cítricas contrastan con un enorme carácter a pino. Mostrando lo mejor de Citra, Simcoe y Amarillo.

LAGER



fermentación: BAJA

LAGER



alc. 4,7% vol | IBU:16



330ml

Cerveza de color dorado brillante que parte de una selección de maltas y lúpulo especialmente amargos y su proceso de cocción, fermentación y maduración transcurre a lo largo de más de 20 días. Ello hace que esta cerveza tenga un agradable y característico sabor lupulado.

MARZEN — fermentazione: BASSA



alc. 5,3% vol | IBU:25 — 330ml

Nuestra cerveza solidaria que apoya la lucha contra la enfermedad del Alzheimer, un porcentaje de su venta irá destinado a la investigación científica. Lager alemana. Elegante, con un sabor a malta limpio, a pan tostado, restringido amargor y un final seco que alienta otra bebida.

TU **S**UPER



Raíces
Carlos Maldonado

 **Alcampo**

 **tinder**


altafonte
music network

EMPRESAS QUE CONFÍAN EN NOSOTROS

Más información en nuestro portal cliente y
ver de primera mano **nuestro portal B2B:**
<https://portalcliente.birrados.com/>

Usuario: Prueba
Contraseña: Birra2prueba@

Sofar 
SONGS FROM A ROOM



CONTACTO

+34 601 50 83 43

info@birrados.com

comercial@birrados.com

@cervezabirrados | www.birrados.com | Santa Ana de Pusa, 45653 (Toledo)