



alchemistale.it

WE ARE

ALCHEMIST

GLI ALCHEMISTI DELLA BIRRA

Birre creative

ed Elisir di felicità

Alchemist Ale è un progetto che nasce a Giugno 2022 dalla mente di Diego, Gabriele e Lorenzo con l'obiettivo di mettere insieme diverse competenze per creare prodotti ed emozioni originali e fare della birra artigianale una professione. Il nostro approccio unisce due nazioni dalla grande storia brassicola: Belgio e Inghilterra. Ci ispiriamo alla facilità di bevuta e all'equilibrio delle Ale inglesi, ma con l'ingegno, la creatività e la cura che i birrai belgi hanno per le materie prime e per le loro birre.

Siamo una Brewing Company: realizziamo le nostre birre in conto terzi, ma su nostra ricetta e con un nostro brand. Ci occupiamo della vendita, della spedizione e delle consegne. Nel tempo libero, creiamo nuove ricette nel nostro laboratorio...

Dove e come operiamo: Abbiamo un magazzino a Imola, ci occupiamo della distribuzione tramite consegna diretta e spedizione su tutto il territorio nazionale. Potete trovarci anche nelle fiere del territorio con il nostro Alchemist Stand!



*POTREBBE NON ESSERE VERO

Mission, Vision

e Valori Aziendali

Trasformiamo le materie prime in birre uniche e creative, che siano per i nostri consumatori un elisir di felicità.

Regaliamo un'emozione con ogni sorso, affascinando e sorprendendo il nostro pubblico.

COSA GUIDANO LE NOSTRE SCELTE:

«**Precisione**»: forte attenzione alla qualità e all'organizzazione.

«**Creatività e originalità**»: diamo un tocco unico e caratterizzante alle nostre creazioni.

«**Audacia**»: crediamo che a volte si debba avere il coraggio di andare contro tendenza.

«**Equilibrio**»: siamo seri nel lavoro che facciamo, ma non seriosi. Le nostre creazioni non vogliono essere talmente estreme da essere incomprensibili.

«**Coinvolgimento**»: emozionare è coinvolgere, stupire, affascinare e far sorridere.



La nostra identità

Il nostro brand può essere tradotto letteralmente «**Birra dell'Alchimista**», ma questa traduzione non renderebbe giustizia.

«**Ale**» è una parola dell'inglese antico, la cui radice è legata a significati magici. Infatti, produrre birra ha sempre avuto, storicamente, una componente magica. Per molti, la birra e la sua produzione è avvolta tuttora dal mistero.

La figura che meglio incarna questi aspetti è

l'**Alchimista**, colui che pratica l'alchimia: una scienza tra chimica, magia e religione, il cui primo fine era di elevare la materia allo stato più puro.

Noi, come degli alchimisti, trasformiamo le nostre materie prime, il malto, il luppolo e l'acqua, in birra. Un prodotto, nobile espressione del nostro impegno, talento, creatività ed emozione.

È un'alchimia difficile, ma quando riusciamo a dare espressione agli ingredienti, è meraviglioso.



LE NOSTRE
BIRRE

Italian Pilsner

AERIS



Aeris è l'**Italian Pilsner**, che incarna alla perfezione **la nostra idea di alchimia**. Nel corpo snello, leggere note di miele di acacia si combinano con l'eleganza del luppolo Saaz ceco e dello Strisselspalt dell'Alsazia francese. Il risultato è una **birra delicatamente profumata e con un amaro brillante, ma non invasivo**.

Aeris, simboleggia immaginazione e leggerezza: la logica delle pilsner incontra la creatività italiana, in una **birra razionale ma non convenzionale**.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Grado alcolico: 5.0%

IBU: 30

Temp. di servizio: 6°C – 8°C

ABBINAMENTI

Ottima **per ogni aperitivo** o da abbinare a piatti a base di **cereali e legumi, a carni bianche** delicate e a **verdure**. Perfetta anche con la pizza della tradizione italiana per eccellenza: la **margherita**.



AERIS
RISAI
ISAEL
ERISA

Blanche

FLUIDUS



Nella sua semplicità, Fluidus è una birra curata nei minimi dettagli. Abbiamo scelto quattro spezie diverse, combinando la **scorza di arancia** con quella di **mandarino** e il **coriandolo** con la radice di **liquirizia**. La nostra alchimia non si ferma qui, perché abbiamo impiegato anche **quattro cereali**: orzo, frumento, avena e segale. Il tutto ben bilanciato per creare una birra bevanda e rinfrescante.

Fluidus rappresenta l'Acqua, l'elemento **adattabile** per eccellenza. **Leggera, delicata e invitante, si abbina alla perfezione ad ogni contesto.**

CARATTERISTICHE TECNICHE

Grado alcolico: 4.5%

IBU: 15

Temp. di servizio: 6°C - 8°C

ABBINAMENTI

Fluidus è **estremamente versatile** negli abbinamenti, ma è in grado di valorizzare al meglio i **piatti di pesce, le carni bianche e i formaggi** non troppo stagionati e saporiti.



FLUIDUS
FLUIDUS
FLUIDUS
FLUIDUS
FLUIDUS

DDH IPA

ESSENZA



Essenza è caratterizzata dall'intenso **aroma dei luppoli Azacca, Galaxy e Sabro che si combinano insieme per un bouquet ricco e complesso**. Accanto si ritrovano leggerissime note mielate del malto, ma **la bevuta è secca, balsamica e con i luppoli come protagonisti**.

L'essenza è associata alla **parte migliore della materia, la più potente**, ottenuta attraverso le trasformazioni alchemiche. Così la nostra Essenza, ottenuta attraverso gli **oli essenziali del luppolo**: lo "spiritus" della pianta trasmutato in birra.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Grado alcolico: 5.8%

IBU: 55

Temp. di servizio: 6°C – 8°C

ABBINAMENTI

La complessità aromatica della birra si sposa benissimo con la carne degli **hamburger artigianali**, degli **arrosticini abruzzesi**, di una **pizza capricciosa** o con un piatto di **crostini misti**.



ESSE
SENZA
NZA
ESSE

American Amber Ale

IGNIFER



Il cuore di questa birra sono i malti che donano un tocco **estremamente potente, con aromi di caramello, crosta di pane, brioches e leggere note di frutti di bosco.**

Il luppolo Northern Brewer si esprime con delicate **note resinose ed erbacee**, rendendolo ottimo per bilanciare la bevuta.

Il Fuoco è un elemento energetico, audace e deciso. Così è questa birra, **originale, creativa** e pensata con grande passione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Grado alcolico: 5.1%

IBU: 40

Temp. di servizio: 6°C – 8°C

ABBINAMENTI

I toni maltati si abbinano perfettamente ai primi **piatti con sughi di pomodoro** e agli **arrosti saporiti**. Il suo equilibrio accompagna egregiamente anche **taglieri di formaggi e salumi**.



IGNIFER
IGNIFER
IGNIFER
IGNIFER
IGNIFER

Belgian Stout

TELLUS



Tellus è una birra unica nel suo genere: si tratta di una Stout realizzata con i **malti della famosa malteria belga Dingemans** e con un lievito tipico delle **birre di abbazia**.

Dal **colore nero** con riflessi granato, al naso spiccano decisi i sentori del grande belgio, con i toni di **dattero, fico e uvetta**. La bevuta è sorprendente, con note di **caffè e cioccolato** tipici delle stout inglesi. Una birra dai sentori importanti, **piena e avvolgente**.

Tellus rappresenta la Terra, un elemento che simboleggia **unione e amicizia, per una birra che è l'unione di due mondi** e delle passioni per il Belgio di Diego e per l'Inghilterra di Lorenzo. Una birra da condividere.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Grado alcolico: 7.0%

IBU: 37

Temp. di servizio: 8° - 10°C

ABBINAMENTI

Si tratta di una birra corposa, indicata da affiancare a **piatti complessi** e soprattutto ai **dolci**. Validissima con uno **stufato**, magari marinato e cotto in questa birra, da provare assolutamente con una **cheesecake ai frutti di bosco!**



TELLUS
TELLUS
TELLUS
TELLUS
TELLUS



Alchimie Srl

Via Emilia, 288 - Imola (BO) - 40026

Email: info@alchemistale.it

Phone: +39 376 1030185

