

 *Cronache*
di Birra

 **WHATABEER**



ICBT

ITALIAN CRAFT
BEER TRENDS
2025



www.cimecareddu.it



ANIMA

CERVEGROUP

UB UNION
BIRRAI


PICCOLI BIRRFICI INDIPENDENTI



ICBT

ITALIAN CRAFT BEER TRENDS 2025

 *Cronache di Birra*

 **WHATABEER**



www.cimecareddu.it



ANIMA

CERVE GROUP

UB UNION
BIRRAI

PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI

Italian Craft Beer Trends 2025
Una pubblicazione di Cronache di Birra
Direttore editoriale: Andrea Turco
Art Director: Giona Ciammetti
Collaboratori: Alessandra Agrestini

Tutti contenuti sono Copyright © Cronache di Birra
2025-2026

Foto tratte da Envato Elements

Italian Craft Beer Trends e Cronache di Birra
sono marchi registrati

INDICE DEI CONTENUTI

<u>Italian Craft Beer Trends</u>	7	<u>Dati d'insieme</u>	45
<u>Chi siamo</u>	8	<u>Birrifici</u>	49
<u>I nostri partner</u>	12	<u>Intervista a Filip Lozinski Wild Raccoon</u>	52
<u>Il commento di Andrea Turco</u>	14	<u>Birre</u>	57
<u>Italy Beer Week 2025 Le birre del Ballo delle Debuttanti</u>	18	<u>Birre low e no alcol: tra cambiamento culturale, vuoti normativi e nuove opportunità</u>	66
<u>Da War e Cime Careddu la prima "nitro" con widget</u>	28	<u>Tipologie e stili birrari</u>	71
<u>Anima, un anno dopo: quando il vetro diventa linguaggio del brand birrario</u>	34	<u>Luppoli</u>	77
<u>Oltre la crisi, per una cultura della birra più consapevole</u>	36	<u>Ingredienti speciali</u>	77
<u>Formazione Birra Proposte aziendali tra marketing e team building</u>	40	<u>Ingredienti</u>	81
		<u>Appendice: birre inedite del 2025</u>	84

CONTATTI



Via Ruggero Fiore 50
00136 Roma



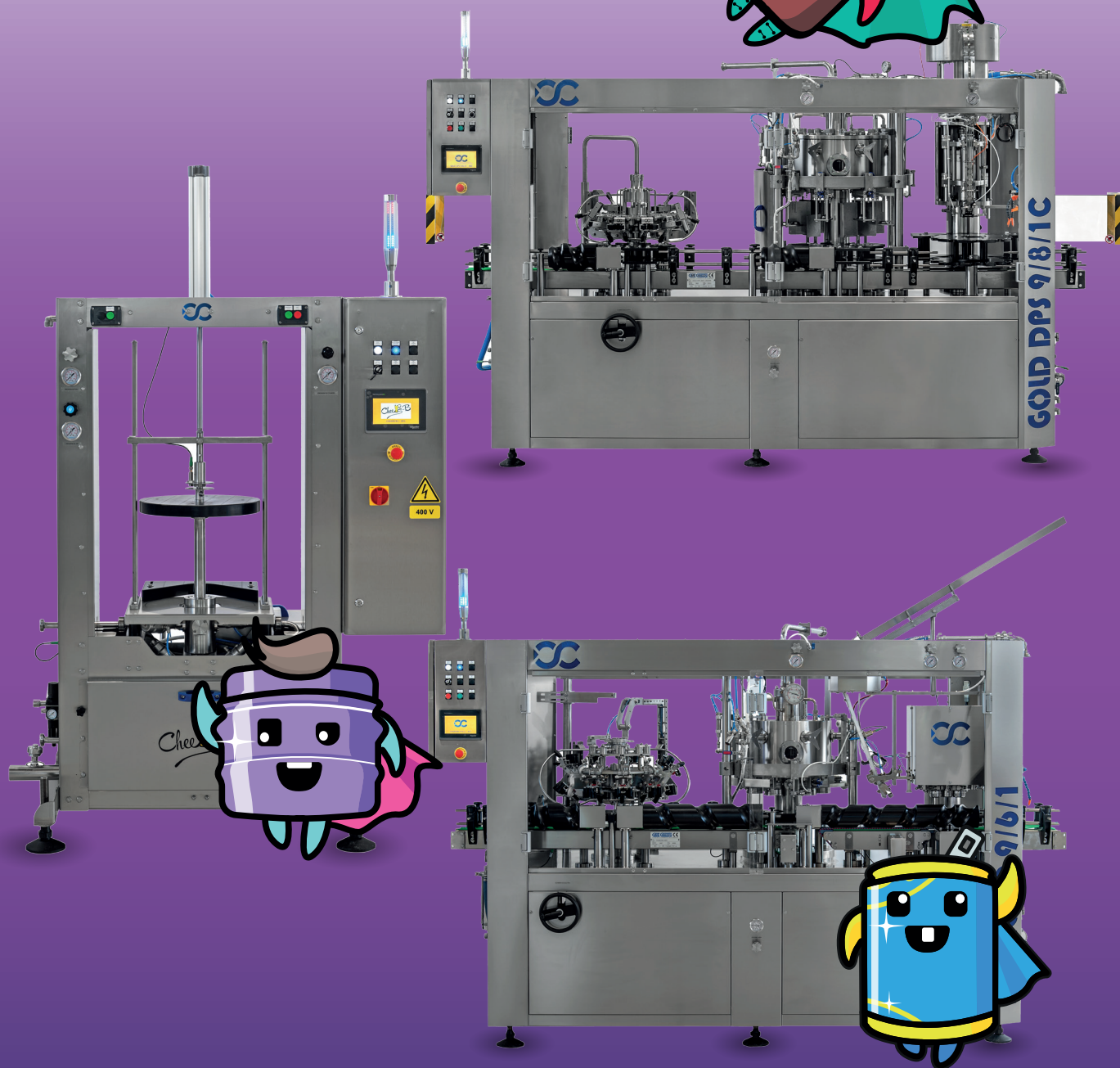
Andrea Turco
+39 328 4726882



info@cronachedibirra.it
www.cronachedibirra.it



www.cimecareddu.it



I SUPEREROI SANNO FARE TUTTO
www.cimecareddu.it

Regione San Vito, 92 Calamandrana (AT) Italy Tel: +39 0141 769036 - info@cimecareddu.it

ITALIAN CRAFT BEER TRENDS REPORT

► 2025

Italian Craft Beer Trends è un report annuale che analizza le tendenze del mercato della birra artigianale italiana. È prodotto da **Cronache di Birra** sulla base delle informazioni presenti nel database di **Whatabeer**, sito curato dalla stessa testata. Il report analizza le caratteristiche di centinaia di birre inedite, fornendo dettagliati resoconti che permettono di **valutare l'evoluzione del mercato** e le dinamiche destinate a caratterizzare **il futuro della birra artigianale italiana**. È dunque uno strumento estremamente prezioso per tutti gli operatori del settore.



Benvenuti al nostro Report annuale

È con grande piacere che vi presentiamo la seconda edizione di Italian Craft Beer Trends, il risultato di un grande lavoro di monitoraggio e analisi del mercato, durato dodici mesi. Siamo convinti che il nostro impegno risulterà utile a tutto il settore.

 **Cronache di Birra**

CHI SIAMO

Cronache di Birra

Cronache di Birra è una testata online sponsorizzata da Cime Careddu e attiva dal 2008. È tra i siti leader in Italia per l'informazione birraria e fornisce quotidianamente una finestra su quanto avviene nel mondo della birra artigianale, con notizie, analisi di settore, panoramiche sui nuovi birrifici, segnalazione di eventi e contributi di esperti.

La sua *mission* è raccontare quotidianamente quanto di rilevante accade nel mondo della birra, sia a livello nazionale che internazionale. È un canale d'informazione in costante crescita, che gode di un'attiva comunità di lettori formata da curiosi, appassionati e operatori del settore.

Cronache di Birra promuove diverse iniziative, tra cui la piattaforma didattica Formazione Birra e la manifestazione Italy Beer Week.



CRONACHE DI BIRRA TIMELINE

I traguardi ottenuti dalla testata in 18 anni di attività



CHI SIAMO



Whatabeer è il portale di Cronache di Birra che racchiude un ampio database sulla birra italiana e straniera, sempre in costante aggiornamento. Il suo punto di forza è rappresentato dalla profondità delle informazioni, poiché Whatabeer riporta:

- Gli ingredienti speciali delle birre prodotte con materie prime particolari o inusuali.
- Le varietà di luppolo utilizzate.
- Le dimensioni degli impianti dei birrifici.
- L'elenco delle ultime birre prodotte in Italia.

La scheda di ogni birra è corredata da una descrizione, informazioni generali e produzioni simili in base ai luppoli e agli eventuali ingredienti aggiuntivi. Altre affinità sono mostrate valutando lo stile (o gli stili) di appartenenza e la provenienza geografica. Il risultato è una mappatura di birre e birrifici estremamente dettagliata, che permette collegamenti logici innovativi.

Il database di Whatabeer è aggiornato con costanza regolare dalla redazione di Cronache di Birra e da diversi appassionati e volontari. Se vuoi partecipare al suo aggiornamento mandaci un messaggio e ti ricontatteremo.



SUPPORTA



ITALIAN CRAFT BEER TRENDS

Italian Craft Beer Trends è una pubblicazione annuale di **Cronache di Birra** dedicata all'analisi delle tendenze del mercato della birra artigianale italiana, basata sui dati del database **Whatabeer** e su un'ampia base statistica di birre inedite.

Il progetto si avvale del contributo di **aziende partner** che operano lungo la filiera brassicola e che scelgono di affiancare il proprio brand a uno strumento di riferimento per birrifici, operatori e professionisti del settore.

Sostenere Italian Craft Beer Trends significa **ottenere visibilità qualificata** all'interno di una pubblicazione autorevole, distribuita in formato digitale e cartaceo, e presentata nei principali contesti B2B dedicati al comparto birrario.

Le aziende interessate a valutare opportunità di partnership per le prossime edizioni del report possono contattare direttamente:



Via Ruggero Fiore 50
00136 Roma



Andrea Turco
+39 328 4726882



info@cronachedibirra.it
www.cronachedibirra.it



I NOSTRI PARTNER



Cime Careddu

Cime Careddu è l'azienda leader di settore per il confezionamento della birra. Forte di un'esperienza di oltre 40 anni nell'ambiente, offre soluzioni personalizzate di altissima qualità, capaci di adattarsi alle esigenze dei clienti garantendo la massima cura per una delle fasi cruciali del processo produttivo.



ANIMA - Cerve Group

Anima Cerve è il nuovo brand del Gruppo Cerve, specializzato in calici e bicchieri per il settore beverage e enologico. Anima unisce la tradizione artigianale del vetro soffiato a bocca con tecnologie avanzate. I prodotti, pensati per una degustazione professionale di alto livello, sono personalizzabili e riflettono l'identità di ogni cliente.



Unionbirrai

Nel 1999 nasce **Unionbirrai**, associazione pioniera per la tutela e promozione dei microbirrifici italiani. Diventata Associazione di Categoria nel 2017, supporta i piccoli produttori indipendenti con azioni normative, promozionali e di difesa contro l'industria, valorizzando la Birra Artigianale.



IL COMMENTO DI ANDREA TURCO

Direttore editoriale di Cronache di Birra

Presentare la **seconda edizione di Italian Craft Beer Trends** è per me motivo di orgoglio, ma anche di responsabilità nei confronti di un settore che, dopo anni di crescita inarrestabile, è ormai diventato più maturo, pur restando fragile nei confronti delle fluttuazioni esterne. L'edizione 2025 di Italian Craft Beer Trends si presenta dopo **un anno complesso per il comparto**, caratterizzato da dinamiche economiche ancora instabili, da alcuni ridimensionamenti rilevanti e da un approccio generalmente più cauto da parte dei birrifici italiani. In questo scenario, l'analisi dei dati si conferma uno strumento utile – se non indispensabile – per **leggere con maggiore lucidità le trasformazioni in atto**.

Sin dai suoi esordi, risalenti a oltre quindici anni fa, **Cronache di Birra** ha raccontato il settore artigianale italiano seguendone quotidianamente le trasformazioni, spesso intercettando i cambiamenti prima che diventassero evidenti. La cartina di tornasole più efficace per analizzare questa evoluzione è **il flusso continuo di birre inedite**, che costituiscono un indicatore sensibile dello stato di salute del comparto. Anche in una fase di maggiore cautela, infatti, i birrifici non hanno smesso di interrogarsi su come e perché introdurre nuovi prodotti, calibrando con apparente maggiore attenzione obiettivi, rischi e ritorni attesi.

Oggi l'uscita di una birra inedita è sempre meno il frutto di un gesto istintivo e sempre più **una scelta ponderata**. Per alcuni produttori resta uno strumento per presidiare l'attenzione del mercato e mantenere vivo il dialogo con il proprio pubblico; per altri diventa un banco di prova circoscritto, utile a testare ricette, ingredienti o posizionamenti senza compromettere l'equilibrio della gamma *core*. In molti casi, la nuova birra nasce come risposta a esigenze molto concrete: intercettare una nicchia specifica, adattarsi alle mutate abitudini di consumo, valorizzare una materia prima o sfruttare un'occasione produttiva. Anche quando i volumi si riducono e l'approccio diventa più conservativo, la progettazione di una birra inedita resta quindi **un atto carico di significato**.

È proprio nell'osservazione sistematica di queste scelte che Italian Craft Beer Trends trova la sua ragion d'essere. Da anni Cronache di Birra raccoglie e



organizza informazioni sulle nuove produzioni italiane, raccontandole con continuità e metodo. Dal 2021 questo lavoro confluisce nel database di **Whatabeer**, che consente di analizzare ogni birra non solo per stile e gradazione, ma anche per ingredienti impiegati, collaborazioni, tecniche produttive e anno di lancio. Un patrimonio di dati che, se letto nel suo insieme, permette di andare oltre le impressioni personali e di **misurare con maggiore precisione le reali direzioni del mercato**.

In un anno come il 2025, caratterizzato da un rallentamento generale e da una diffusa attenzione al contenimento dei costi, **disporre di strumenti di lettura affidabili diventa essenziale**. La diminuzione delle scommesse più ardite, il ritorno a stili consolidati, la razionalizzazione delle linee produttive: tutti questi fenomeni emergono con chiarezza solo quando vengono osservati su larga scala. Italian Craft Beer Trends nasce esattamente con questo obiettivo,

offrendo **una fotografia ampia e documentata delle scelte compiute dai birrifici italiani** nel corso dell'anno. La possibilità di accedere a un'analisi annuale basata su dati omogenei rappresenta un supporto concreto per produttori, distributori e operatori della filiera. Non si tratta solo di individuare mode o tendenze emergenti, ma di comprendere come il settore reagisce alle difficoltà, quali leve sceglie di attivare e quali, invece, decide di accantonare.

Se osservati nel loro insieme, i dati raccolti nel corso del 2025 restituiscono l'immagine di un settore che, pur muovendosi con maggiore attenzione rispetto al passato, non ha smesso di produrre, sperimentare e interrogarsi. **Il numero complessivo di birre inedite censite continua a crescere**, così come quello dei birrifici attivi, un segnale che invita a leggere con maggiore equilibrio una narrazione spesso concentrata esclusivamente sulle difficoltà. Al di là delle singole chiusure, che restano eventi dolorosi e significativi, il tessuto produttivo italiano dimostra **una capacità di tenuta superiore a quanto suggeriscano le percezioni più immediate**.

Questa resilienza si riflette anche nelle scelte produttive. Nel 2025 emerge con chiarezza **una razionalizzazione dell'offerta**, che non coincide però

con un appiattimento creativo. I birrifici sembrano aver affinato gli strumenti di lettura del mercato, privilegiando **birre più centrate, riconoscibili e coerenti** con la propria identità. Le nuove produzioni appaiono meno orientate all'effetto sorpresa fine a se stesso e più attente alla bevibilità, alla ripetibilità e alla sostenibilità economica, elementi che in una fase di consolidamento assumono un peso determinante.

La grande novità del 2025 rimane però **l'evidente ascesa del segmento NoLo**, che da qualche anno sembra essere diventato la *next big thing* dell'industria brassicola internazionale, ma rispetto al quale i birrifici artigianali italiani in passato erano rimasti pressoché tiepidi. Nella scorsa edizione di Italian Craft Beer Trends avevamo previsto per il 2025 il definitivo ingresso del comparto nel segmento delle low-alcohol – più che in quello delle analcoliche, difficili da produrre principalmente per motivi tecnologici – ed è ciò che è successo: **la quota delle birre sotto la soglia psicologica del 4% alc. è raddoppiata**, rispondendo alle sempre più pressanti richieste del mercato.

Questa scelta in teoria avrebbe potuto penalizzare diversi stili birrari, ma le birre inedite del 2025 hanno mostrato **una certa stabilità in termini di tipologie**



brassicole. L'unica differenza sostanziale, ma comunque significativa, ha riguardato il calo delle American IPA, una fetta consistente delle quali è convogliata nel segmento delle Session IPA. In altri termini, la diffusione delle low-alcohol si è tradotta quasi esclusivamente in **una riduzione della taglia alcolica delle birre luppolate.**

È inoltre interessante osservare **la progressiva affermazione delle basse fermentazioni**, che da alcuni anni rappresentano una delle direttrici più evidenti dell'evoluzione brassicola italiana. La crescita delle Lager non è soltanto quantitativa, ma qualitativa: stili storici vengono reinterpretati con competenza, mentre sottocategorie come le Italian Pilsner trovano finalmente una piena legittimazione anche sul mercato interno. Allo stesso tempo, la diffusione di interpretazioni moderne e luppolate dimostra **come il linguaggio della birra artigianale continui a ibridarsi**, cercando un equilibrio tra intensità aromatica e moderazione alcolica.

Accanto a queste tendenze più strutturate, il 2025 mette in evidenza **una serie di micro-trend** che raccontano un settore ancora curioso e disposto a esplorare nuove soluzioni, seppur con gradualità. L'uso sempre più frequente di termini come **West**



Coast, applicati ormai a stili differenti, segnala una volontà di semplificazione comunicativa e di richiamo a codici condivisi dal pubblico. Allo stesso modo, l'interesse verso tecnologie come le **birre "nitro"** o l'adozione di soluzioni innovative per il servizio e il confezionamento indica una ricerca che non riguarda solo la ricetta, ma l'esperienza complessiva della birra.

Italian Craft Beer Trends nasce anche per questo: mettere in relazione fenomeni apparentemente distanti e restituirli all'interno di una cornice coerente. La lettura integrata dei dati consente di **distinguere ciò che è episodico da ciò che ha il potenziale**



per consolidarsi, aiutando operatori e osservatori a orientarsi in un contesto meno frenetico rispetto al passato, ma non per questo statico. Il 2025, con le sue contraddizioni, conferma che la birra artigianale italiana sta attraversando **un periodo di assestamento**: una fase delicata, certo, ma anche necessaria per costruire basi più solide per il futuro.

Guardando al 2026, l'auspicio è che il settore della birra artigianale italiana sappia continuare a leggere con lucidità la fase di trasformazione che sta

attraversando. Le mutazioni, soprattutto quando si accompagnano a momenti di difficoltà, non sono mai prive di conseguenze, ma spesso rappresentano anche **il terreno su cui nascono nuove opportunità**. È nei periodi evolutivi che emergono idee più solide, modelli produttivi più sostenibili e linguaggi capaci di parlare con maggiore chiarezza al mercato. In questo senso, **il cambiamento non va soltanto subito o temuto, ma compreso e, quando possibile, governato**: perché è proprio all'interno delle transizioni che il settore può ritrovare slancio e costruire il proprio futuro.



ITALY BEER WEEK 2025

LE BIRRE DEL BALLO DELLE DEBUTTANTI

La **Italy Beer Week** è la grande celebrazione della birra artigianale a firma Cronache di Birra, un festival diffuso che da anni coinvolge centinaia di birrifici, pub, beershop, ristoranti e associazioni su tutto il territorio nazionale. Dal 2016 la manifestazione si apre con il **Ballo delle Debuttanti**, una rassegna dedicata alle birre inedite prodotte dai birrifici italiani.

Anche nel 2025 abbiamo trasformato il Ballo delle Debuttanti in un evento e in una box esclusiva, contenente **13 birre nuovissime** realizzate da altrettanti produttori nazionali. È stato il nostro modo per celebrare il settore e fornire una volta di più visibilità al grande fermento che continua a contraddistinguere il movimento della birra artigianale italiana.

La selezione ha fornito un ottimo spaccato della scena brassicola nazionale, con creazioni tutte degne di nota e molto diverse tra loro, che sono state **assaggiate insieme ai rispettivi birrai** durante le dirette della Italy Beer Week 2025.

L'edizione 2026 della Italy Beer Week si terrà da **lunedì 16 a domenica 22 marzo**. Il Ballo delle Debuttanti sarà ancora una delle iniziative più attese della manifestazione.

The logo for Italy Beer Week is centered on the page. It features the words "ITALY BEER WEEK" in a stylized font. "ITALY" is in yellow, "BEER" is in blue, and "WEEK" is in yellow. The text is set against a black rectangular background with a green border. The background of the entire page is a colorful patchwork of various geometric and organic shapes, including circles, squares, and floral motifs in shades of yellow, orange, blue, and green.

ITALY
BEER
WEEK





KOMOREBI



Komorebi è una Session NEIPA: torbida, quasi lattiginosa, con un sorso morbido e vellutato. La coppia di luppoli scelti – Galaxy e Nelson Sauvin – sprigiona un mix di freschezza balsamica e fruttata, tra uva bianca, pesca e ananas. Gli aromi sono esaltati dal ricorso a precursori tiolici, che, nell'interazione con il lievito, amplificano il contributo del luppolo.



STILE

SESSION
NEIPA

ALC.

4,1%

COLORE

GIALLO



WEST COAST



Birra dorata che vuole esaltare il bouquet aromatico dato dal mix di luppoli utilizzati. Dominano i sentori fruttati tipici del Mosaic, signore indiscusso di questa birra, accompagnati dagli aromi resinosi e floreali dati dalle altre varietà di luppolo utilizzate, quali Amarillo e Rakau. È una birra certificata senza glutine.

STILE

WEST COAST
IPA

ALC.

5%

COLORE

GIALLO
DORATO



LOSE CONTROL



BIRRA
DELL'
EREMO

Di color oro, limpida con una schiuma bianca e fine, si contraddistingue per netti aromi agrumati ed eleganti note di albicocca e pesca. Gli esteri del lievito sono nulli, così da valorizzare le caratteristiche aromatiche dei luppoli Citra, Galaxy e Tango. In bocca entra piena e morbida, con intense note fruttate accompagnate da piacevoli sensazioni amaricanti. Il fine corsa è snello con un piacevole ritorno di cereali.



STILE

INDIA PALE
LAGER

ALC.

6,2%

COLORE

GIALLO
DORATO



SURE SHOT



Di colore rosso intenso con riflessi rubino, limpida, con schiuma beige cremosa, compatta e persistente. All'aroma emergono note di frutta rossa sotto spirito e caramello, con pennellate di liquirizia e pane tostato. Le percezioni gustative aggiungono toni di biscotto e caramello. Il tenore alcolico è ben mascherato. L'amaro è contenuto e bilancia la bevuta. Il corpo è medio, così come la carbonazione.

STILE

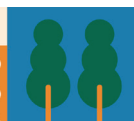
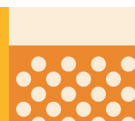
BOCK

ALC.

6,5%

COLORE

GRANATA



DARKER STILL

ITALIAN CRAFT BEER
evoqe

Birra scura dal carattere intenso, con aromi di caffè, cioccolato fondente e tostato. Ha un corpo medio e una carbonazione moderata, che la rendono piacevolmente bevibile. Il luppolo americano aggiunge un tocco resinoso e una piacevole complessità. Al palato è morbida, con un finale amaro che ricorda il cioccolato fondente e il caffè.



STILE AMERICAN PORTER

ALC. 4,3%

COLORE NERO



TOCCASANA



Toccasana è una nuova Oatmeal Stout valorizzata dall'aggiunta dei baccelli e dell'estratto di vaniglia del Madagascar più pregiata. La ruvida sensazione di torrefatto tipica delle Stout è ingentilita dal ricorso all'avena, in un abbraccio delicato che si conclude con l'intrigante e inaspettato contributo della vaniglia.

STILE OATMEAL STOUT CON VANIGLIA

ALC. 4,5%

COLORE NERO

GOODBYE, WINTER



Questa Märzen incarna nostalgia e cambiamento, con il suo ricco colore ambrato e i sapori di crosta di pane tostata e pane bianco appena sfornato. La morbidezza del malto è arricchita da una luppolatura fresca e speziata, che conferisce un finale croccante e pulito. Bilanciata e beverina, celebra la tradizione con un tocco moderno.



STILE MÄRZEN

ALC. 5,3%

COLORE AMBRATO



TERZA CLASSE



Nel solco dello spirito "British" di Birra Perugia, nasce questa Porter che evoca nel nome le origini popolari dello stile: Terza Classe. Una birra scura, dall'inequivocabile tratto affumicato, capace di avvolgere le sensazioni tostate e trascinarle verso l'alto. Anche il gusto è appassionante, mordace quanto leggero.

STILE SMOKED PORTER

ALC. 4,2%

COLORE NERO



ALPENKIRCHE *linfa*

Birra nata dalla combinazione di malti tedeschi: Pilsner come base e una frazione di Monaco, Vienna e Caramunich. Schiuma bianca cremosa di buona persistenza. Corpo medio, al palato moderatamente malatata con un profilo rotondo. Aromi speziati e terrosi di luppolo con sfumature erbacee. Amaro moderato ma persistente e finale secco.



STILE KELLER

ALC. 5,5%

COLORE AMBRATO



REAL IGA - STEEL (2024)



MASTIO
CANTINA BRASSICOLA

Italian Grape Ale fermentata con lieviti selezionati di birra e di vino. Prodotta con blend di mosto fresco d'uve appena raccolte, delle migliori cantine del territorio. L'aroma spazia dalla pesca matura all'uva spina, con lievi note speziate e una buona frizzantezza. In bocca una discreta acidità, donata dal mosto d'uva utilizzato, la rende secca e beverina. Unica ed autoctona IGA dell'entroterra maceratese.

STILE WILD IGA

ALC. 6,5%

COLORE ARANCIONE



MORIARTY



Birra ispirata alle Irish Red Ale, di colore ramato e schiuma avorio. L'ingresso è contraddistinto da un leggero aroma di caramello, mentre il finale è tostato. Secca e beverina, sorprende con una delicata nota agrumata dovuta all'utilizzo di luppoli americani.



STILE IRISH RED ALE

ALC. 5%

COLORE RAMATO



BAKERLOO



Di colore ramato chiaro e schiuma cremosa, al naso colpisce per i delicati toni maltati di biscotto e pane tostato, bilanciati da un tocco di frutta secca. Gli aromi floreali ed erbacei del luppolo Styrian Golding sono decisi ma eleganti, mentre al palato si può apprezzare l'equilibrio tra il dolce dei malti e il leggero amaro del luppolo, che apporta anche una punta agrumata. Chiusura secca e pulita.

STILE BEST BITTER

ALC. 4,3%

COLORE RAMATO



SPECTER



Birra nata da una collaborazione con gli amici di Fermento, marchio di storici locali romani. La Specter è una West Coast IPA realizzata in chiave moderna, con un aroma esplosivo dato dai luppoli Columbus, Mosaic e Citra. Una bomba tropical dank!



STILE

WEST COAST
IPA

ALC.

6%

COLORE

GIALLO
DORATO





ITALY
BEER
WEEK



www.cimecareddu.it

WAR

**DA WAR E CIME CAREDDU
LA PRIMA "NITRO" CON WIDGET:
QUANDO IL CONFEZIONAMENTO
DIVENTA PARTE DELLA RICETTA**

Nel dibattito sull'innovazione nella birra artigianale italiana, il confezionamento sta assumendo un ruolo sempre più strategico. È in questo contesto che si inserisce **la Nitro del birrificio War**, una Irish Dry Stout confezionata con l'aggiunta di carbonio azoto in **lattine dotate di widget**, soluzione che rappresenta un caso più unico che raro nel panorama craft europeo. La realizzazione del progetto è stata resa possibile grazie a una stretta collaborazione tecnologica con **Cime Careddu**, produttore di impianti per il confezionamento e partner chiave nello sviluppo del processo.

La Nitro di War non nasce come semplice esercizio stilistico, ma come risultato di un lavoro congiunto tra birrificio e fornitore, in cui **la tecnologia di confezionamento** ha avuto un ruolo determinante fin dalle fasi iniziali. La gestione precisa dei livelli di riempimento, dei gas e del dosaggio dell'azoto ha consentito di trasformare l'inlattamento in una vera fase di costruzione del prodotto, applicando a una ricetta di impostazione tradizionale una tecnologia ancora poco diffusa nel contesto craft europeo e **destinata ad avere un impatto crescente anche sul mercato italiano**.

LE BIRRE "NITRO" E LE LATTINE CON WIDGET

Le **birre nitro** sono prodotti in cui la carbonazione tradizionale a CO₂ viene in parte sostituita dall'**azoto**, un gas caratterizzato da una solubilità molto inferiore nel liquido. Questa proprietà consente di ottenere una resa sensoriale profondamente diversa rispetto alle birre convenzionali: bollicina estremamente fine, schiuma compatta e persistente, maggiore morbidezza al palato e una percezione attenuata dell'amaro.

Storicamente, le birre nitro sono state legate quasi esclusivamente al servizio alla spina, tramite impianti dedicati dotati di rubinetti specifici, fattore che ne ha limitato la diffusione commerciale. L'introduzione del **widget nelle lattine** ha superato questo vincolo: si tratta di una piccola capsula in plastica, fissata sul fondo del contenitore, progettata per immagazzinare azoto in pressione durante il confezionamento e rilasciarlo bruscamente al momento dell'apertura. Il rilascio controllato del gas genera **la tipica "cascata" visiva** e attiva la

formazione della schiuma, replicando in lattina un effetto fino a pochi anni fa possibile solo alla spina. In questo contesto, il confezionamento non è più un passaggio neutro, ma diventa un elemento strutturale del profilo sensoriale della birra.

UNA RICETTA CLASSICA PER UNO STILE SENZA TEMPO

Dal punto di vista brassicolo, la Nitro di War parte da basi volutamente tradizionali. Il grist è costruito secondo uno schema consolidato per lo stile: **70% di malto Extra Pale, 20% di orzo crudo in fiocchi e 10% di orzo tostato**. Una composizione che richiama il classico rapporto "70-20-10", pensato per ottenere una birra secca, snella, con note tostate nette ma mai aggressive, e una struttura adatta a





valorizzare la morbidezza tipica della spillatura a nitro.

Questa impostazione non è casuale: in una birra azotata, la componente aromatica e gustativa deve dialogare con una texture molto specifica, caratterizzata da una carbonazione estremamente fine e da una sensazione cremosa al palato. La ricetta, quindi, è progettata fin dall'inizio per funzionare in sinergia con il confezionamento.

IL CUORE TECNOLOGICO: WIDGET, AZOTO E CONTROLLO DELLE PRESSIONI

La vera complessità del progetto emerge nella fase di confezionamento. La Nitro di War utilizza lattine dotate di un **widget interno**, una capsula fissata sul fondo che gioca un ruolo fondamentale nella formazione della tipica "cascata" e della schiuma compatta al momento dell'apertura.

Contrariamente a una percezione diffusa, la lattina non arriva già caricata di azoto. Il widget è inizialmente vuoto e il processo richiede una serie di passaggi estremamente precisi. La lattina da 500 ml viene riempita fino a circa **440 ml**, lasciando deliberatamente uno spazio di testa. In questo spazio viene dosata una **quantità calibratissima di**

azoto liquido, che nel giro di pochi secondi passa dallo stato liquido a quello gassoso, aumentando la pressione interna dopo la chiusura.

Durante questa fase la lattina viene capovolta, permettendo al gas in espansione di entrare all'interno della capsula attraverso un condotto di ingresso. L'azoto rimane così intrappolato nel widget fino al momento dell'apertura, quando, a causa della variazione di pressione, viene rilasciato da un foro appositamente progettato per diffonderlo "a ventaglio" nel liquido. È questo rilascio improvviso, unito allo spazio di testa iniziale, a generare l'effetto visivo e la schiuma fine e persistente tipica delle nitro. Si tratta, in sostanza, di un **gioco di pressioni** in cui ogni variabile – livello di riempimento, quantità di azoto, tempistiche – deve essere controllata con estrema precisione.

IL RUOLO CHIAVE DI CIME CAREDDU

Un progetto di questo tipo non sarebbe stato possibile senza un adeguato supporto tecnologico. È qui che entra in gioco **Cime Careddu**, storico fornitore di impianti per il confezionamento, che ha affiancato War in una fase di sperimentazione condivisa.

Per realizzare una lattina nitro sono necessari requisiti tecnici specifici:

- **Riempimento elettronico**, indispensabile per gestire livelli non standard senza interventi meccanici invasivi;
- **Gestione di più gas**, con ingressi separati per CO₂, azoto gassoso e azoto liquido;
- **Spurgo ad alte pressioni**, necessario non solo per eliminare l'ossigeno dalla lattina, ma anche quello presente all'interno del widget;
- **Dosatore di azoto liquido ad alta precisione**, regolabile in microsecondi.

La collaborazione tra War e Cime Careddu si è configurata come **una vera partnership di sviluppo**. Da un lato il birrificio aveva l'esigenza di testare una tecnologia inedita per il proprio mercato; dall'altro il fornitore stava lavorando a **una nuova macchina**, presentata in prototipo, che necessitava di test reali su volumi significativi.

Il risultato è stato un periodo di lavoro congiunto durato circa tre mesi, durante il quale il macchinario

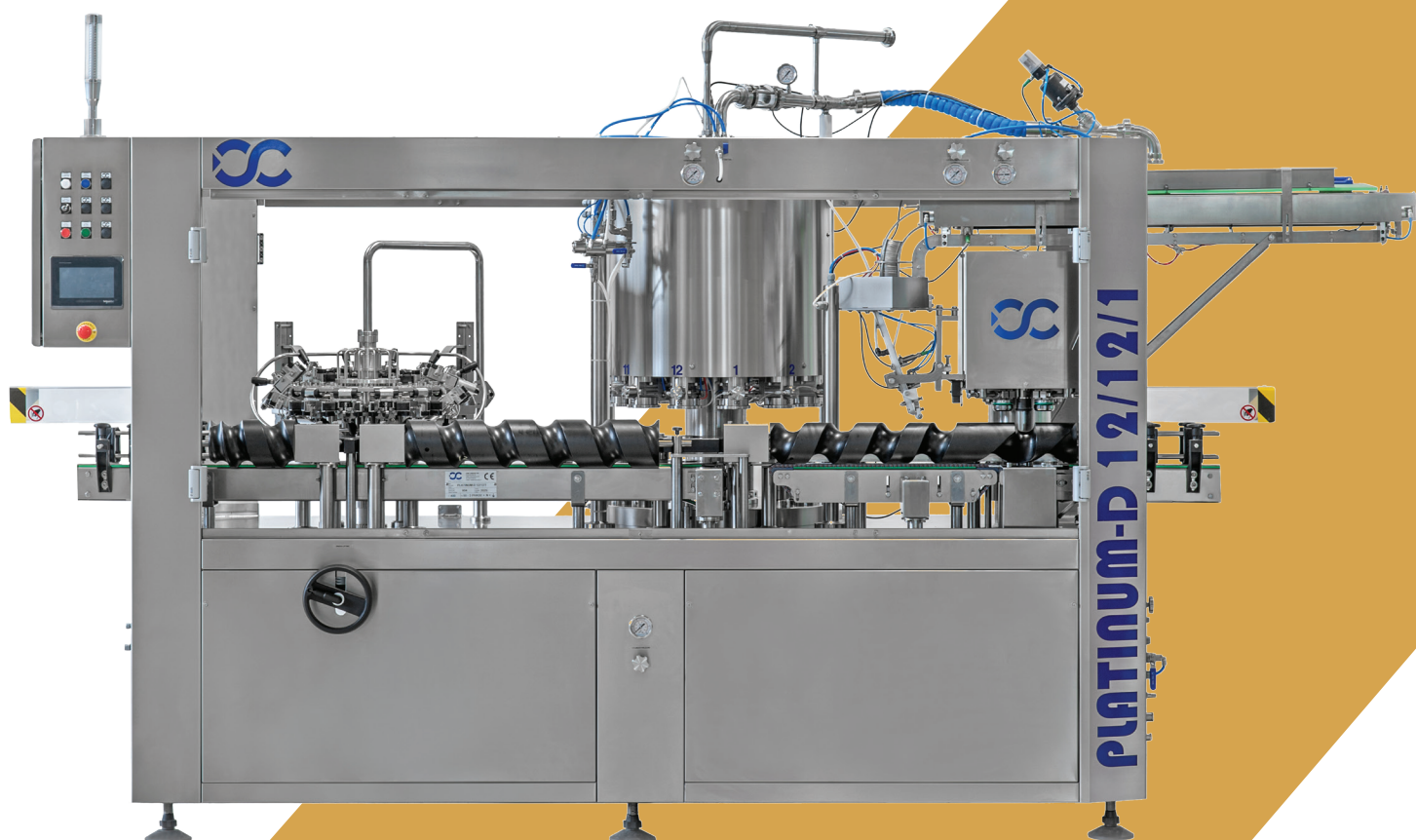
è stato installato direttamente in birrificio, configurato e ottimizzato con il supporto dei tecnici e del software specialist di Cime Careddu. Le prove hanno riguardato prima il formato **330 ml sleek**, poi il **500 ml**, dimostrando anche la flessibilità dell'impianto nel passaggio tra diversi formati.

Questa modalità operativa ha permesso a War di sperimentare senza l'immediato investimento in un impianto dedicato, e a Cime Careddu di validare sul campo **una soluzione tecnologica già pronta per il mercato**, con problemi e finezze risolti in fase di test.

QUANDO IL CONFEZIONAMENTO DIVENTA PARTE DELLA RICETTA

Uno degli aspetti più interessanti emersi dal progetto Nitro è **il ribaltamento del ruolo del confezionamento**. In questo caso non si tratta più solo di preservare la qualità della birra, ma di costruirla. La texture, la persistenza della schiuma e la morbidezza al palato dipendono direttamente dalla fase di riempimento.

Questo approccio impone un cambio di mentalità anche per i birrifici: la progettazione della birra non





si esaurisce in sala cottura, ma si estende fino alla linea di confezionamento. Un concetto che apre nuove prospettive, ma **richiede anche competenze tecniche avanzate** e una stretta collaborazione con i fornitori.

IL CONTESTO DI MERCATO: IL RITORNO DELLE NITRO

Dal punto di vista commerciale, le birre nitro hanno storicamente sofferto di un limite strutturale: la necessità di impianti di spillatura dedicati, che ne hanno ristretto la diffusione a una nicchia di locali specializzati. La lattina con widget elimina questo vincolo, **rendendo l'esperienza nitro accessibile anche fuori dal pub.**

Come dimostrano i dati del nostro report, l'interesse verso le birre nitro sta crescendo anche in Italia. I segnali arrivano dai festival nazionali, dove è sempre più facile incontrare birre nitro. Un numero sufficiente a indicare l'emergere di un trend, più che un semplice esperimento isolato. In questo scenario, **la lattina rappresenta un potenziale acceleratore**, sia per il mercato domestico sia per contesti alternativi al pub tradizionale. Non a caso,

War sta già valutando l'estensione della tecnologia ad altri stili e, in prospettiva, anche al formato fusto.

OLTRE LA STOUT: LE PROSPETTIVE FUTURE

Accanto alla Irish Stout, War ha già sperimentato **una Bitter in versione nitro**, adattando una birra di linea – la **Cookies** – a questo nuovo tipo di confezionamento. Una scelta che guarda alla tradizione britannica, ma che apre la strada a ulteriori interpretazioni: dalle Golden Ale alle Strong Ale di stampo inglese, fino a possibili applicazioni su stili moderni come le New England IPA, dove la tipica morbidezza può essere ulteriormente esaltata.

La Nitro di War, in questo senso, non è solo un nuovo prodotto, ma **un caso di studio** su come tecnologia, visione e collaborazione industriale possano generare innovazione concreta. Un esempio di come anche nel craft, spesso legato a una narrazione romantica della produzione, il dialogo con l'industria tecnologica può diventare un fattore strategico di crescita.



www.cimecareddu.it

ICBT2025



ANIMA, UN ANNO DOPO: QUANDO IL VETRO DIVENTA LINGUAGGIO DEL BRAND BIRRARIO

A un anno dal suo debutto sul mercato, **Anima** ha compiuto il passo più difficile per un nuovo marchio: trasformare una promessa in una realtà riconosciuta. Nato all'interno del **Gruppo Cerve** per interpretare in chiave contemporanea l'eccellenza del vetro, Anima si è progressivamente affermato come **punto di riferimento nel mondo della birra**, conquistando l'interesse sia dei produttori artigianali sia dei birrifici strutturati. Un risultato che conferma la solidità del progetto e la validità di una visione che mette il bicchiere al centro dell'esperienza di consumo.

In questi dodici mesi Anima ha dimostrato come il vetro non sia un semplice supporto, ma **un vero e proprio strumento di comunicazione**. Le sue collezioni hanno trovato spazio in contesti diversi tra loro, dalla taproom artigianale al birrificio con una forte presenza

sul mercato nazionale, adattandosi a esigenze produttive, stilistiche e di branding molto differenti. Una versatilità che nasce da **un approccio progettuale rigoroso**, in cui forma ed esperienza sensoriale procedono di pari passo.

DESIGN, FUNZIONALITÀ E IDENTITÀ

Il tratto distintivo di Anima resta **l'equilibrio tra eleganza formale e prestazione tecnica**. Ogni bicchiere è progettato per valorizzare al massimo le caratteristiche organolettiche della birra, migliorando la percezione aromatica, la gestione della schiuma e l'esperienza complessiva di degustazione. Ma è soprattutto **sul piano dell'identità** che Anima ha saputo imporsi: le sue forme pulite, mai ridondanti, si prestano a diventare estensione naturale dei Brand che rappresentano.

Nel corso dell'ultimo anno, sempre più produttori hanno scelto Anima non solo per la qualità del vetro, ma per la possibilità di costruire **un linguaggio visivo coerente, riconoscibile e distintivo**. Il bicchiere smette così di essere un elemento neutro e diventa parte integrante del racconto del birrificio, contribuendo a definire il posizionamento del marchio agli occhi del consumatore finale.

ANIMA LABORATORIO: LA PERSONALIZZAZIONE COME METODO

Al centro di questo percorso c'è **ANIMA LABORATORIO**, l'atelier creativo che rappresenta il cuore del marchio. Qui la personalizzazione non è un semplice servizio accessorio, ma un vero e proprio metodo di lavoro. Designer e tecnici collaborano fianco a fianco con i produttori per sviluppare soluzioni su misura, capaci di coniugare estetica, funzionalità e coerenza con la filosofia aziendale del cliente.





Nel primo anno di attività, il laboratorio ha dato forma a progetti molto diversi tra loro, dimostrando come l'**approccio sartoriale di Anima** sia applicabile tanto alle piccole produzioni quanto ai volumi più importanti. Un dialogo continuo, fatto di ascolto e competenza tecnica, che ha permesso al marchio di costruire relazioni solide e durature con i propri partner.

LA FORZA DEL GRUPPO CERVE

A rendere possibile questa crescita è anche la **solidità industriale e culturale del Gruppo Cerve**. Forte di una tradizione che affonda le radici nella storia della famiglia Bormioli e di una leadership consolidata nella decorazione del vetro, Cerve ha fornito ad Anima un patrimonio di competenze unico nel panorama europeo. Tecnologie avanzate, ricerca interna e una filiera produttiva d'eccellenza hanno garantito **standard qualitativi elevati e costanti**, fondamentali per sostenere l'affermazione del marchio sul mercato.

La produzione vetraria, realizzata con materie prime selezionate, e le numerose tecniche di decorazione disponibili consentono ad Anima di rispondere a richieste complesse **senza rinunciare alla precisione artigianale** che ne definisce l'identità.



IL COMPARTO BIRRA COME TERRENO DI CRESCITA

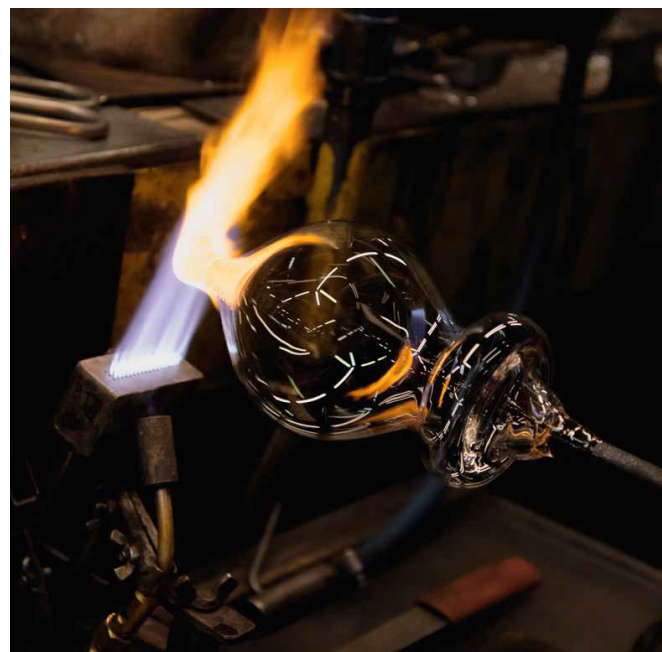
Il mondo della birra si è rivelato fin da subito uno degli ambiti più ricettivi per la proposta Anima. In un settore sempre più attento ai dettagli e alla qualità dell'esperienza, i bicchieri del marchio hanno trovato un terreno fertile per esprimere il loro valore. Dai birrifici artigianali orientati alla sperimentazione fino alle realtà più strutturate, Anima si è affermato come **partner affidabile per chi vuole elevare la degustazione e rafforzare la propria immagine**.

Ogni calice è pensato per adattarsi a stili diversi, dalle birre più immediate a quelle complesse e da meditazione, mantenendo sempre un equilibrio tra resistenza, funzionalità e impatto visivo.

UNO SGUARDO AL FUTURO

Dopo un primo anno di consolidamento, Anima guarda al futuro con la consapevolezza di aver costruito basi solide. Il marchio continua a interpretare il vetro come elemento centrale dell'esperienza di consumo, capace di unire tradizione artigianale e visione contemporanea. Un percorso che conferma come, anche nel mondo della birra, la qualità passi dai dettagli.

Con Anima, il bicchiere non è più solo un contenitore, ma diventa parte integrante del racconto del brand: **un oggetto che parla di stile, competenza e identità**. E che, a un anno dal lancio, ha dimostrato di avere tutte le carte in regola per durare nel tempo.



OLTRE LA CRISI, PER UNA CULTURA DELLA BIRRA PIÙ CONSAPEVOLE

Vittorio Ferraris

Direttore Generale Unionbirrai

Associazione di categoria dei piccoli birrifici artigianali indipendenti

La fotografia che emerge dal report **Italian Craft Beer Trends 2026**, elaborato da Cronache di Birra, offre come sempre un quadro puntuale, stimolante e ricco di spunti di riflessione. Merito del lavoro attento e costante portato avanti da Andrea Turco, che con rigore giornalistico e profonda conoscenza del settore riesce ogni anno a intercettare segnali deboli, trasformandoli in **lettura sistemica del presente e anticipazione dei trend futuri**. Il suo contributo, ormai imprescindibile, rappresenta una delle voci più autorevoli del panorama brassicolo nazionale. Un punto di riferimento non solo per gli appassionati, ma anche per gli operatori di filiera, che trovano in questo report un'utile bussola per orientare scelte strategiche e creative.

È una fotografia in movimento, nella quale si colgono segnali di cambiamento importanti, ma anche conferme di tendenze strutturali che ci spingono, come Unionbirrai – l'associazione di categoria dei piccoli birrifici artigianali indipendenti italiani – a **rafforzare ancora di più il nostro ruolo di presidio culturale e istituzionale** del mondo della birra artigianale italiana.

La crescita delle birre low-alcohol, in particolare, è il vero punto di svolta di questa stagione. È un segnale chiaro di come stia cambiando il rapporto tra consumatori e birra. Se fino a pochi anni fa parlare di "birra artigianale" significava evocare intensità alcolica, aromi esplosivi e luppature estreme, oggi ci troviamo di fronte a una nuova maturità del gusto. Le birre sotto i 4 gradi alcolici rappresentano poco più del 12% delle novità immesse sul mercato: circa il doppio rispetto agli anni precedenti. **Non è una moda passeggera, ma un indirizzo che ha già assunto la dignità di un trend strutturale**, perché risponde a nuove esigenze di consumo sempre più radicate e consapevoli.

Questo fenomeno si intreccia con diversi fattori culturali e sociali. Da un lato, **la crescente attenzione verso stili di vita più sani** ha portato molte persone a ridurre l'assunzione di alcol, senza però rinunciare al piacere del gusto. Dall'altro lato, **le normative più stringenti** – come il discusso decreto sicurezza del 2025 che ha inasprito le sanzioni per chi guida dopo aver bevuto – hanno avuto un impatto diretto sulle

abitudini dei consumatori, soprattutto nelle fasce serali e durante eventi pubblici. Sempre più italiani cercano esperienze di consumo che siano al tempo stesso appaganti, sicure e compatibili con uno stile di vita equilibrato, nonché **esperienze di qualità elevata che non sacrificano l'identità sensoriale del prodotto**.

Anche **il pubblico più giovane** – spesso attento a ciò che beve, a ciò che condivide e a ciò che rappresenta – si sta dimostrando sempre più sensibile a questi aspetti. **Le low-alcohol sono percepite come una scelta intelligente**: permettono di partecipare pienamente alla socialità senza compromettere lucidità, prestazioni sportive o impegni del giorno dopo. La birra artigianale in questa fascia può diventare, più che in passato, **un linguaggio trasversale**, capace di intercettare nuove fasce di pubblico e dialogare con chi fino a poco tempo fa guardava al mondo craft con diffidenza.

La convivialità, del resto, è l'essenza stessa della birra. È nella sua natura profonda, nel gesto del brindisi, nello stare insieme. **La birra è condivisione di tempo, di storie, di luoghi**. È il sorriso davanti a una pinta, il racconto che si intreccia al bancone, la festa di paese, la scoperta di un nuovo gusto da raccontare. Questo elemento identitario, spesso dato per scontato, è in realtà la chiave per comprendere molte delle dinamiche che stanno orientando il settore. In un'epoca in cui la solitudine sociale è un tema sempre più presente, **la birra artigianale può farsi veicolo di relazioni autentiche**, spazio di comunità, occasione per riscoprire il valore dell'incontro. Anche le scelte produttive – come la riduzione del grado alcolico o il ritorno agli stili classici – vanno lette alla luce di questo bisogno collettivo di ritrovarsi e riconoscersi.

In questo contesto, l'introduzione di **una categoria dedicata alle birre low e no-alcohol nell'edizione 2026 del concorso "Birra dell'Anno"** rappresenta un passo importante. Come Unionbirrai, abbiamo voluto riconoscere non solo un trend di mercato, ma soprattutto una trasformazione profonda nel modo di intendere il bere. Una birra a bassa gradazione non è una birra "minore": è un banco di prova tecnico, sensoriale e identitario di altissimo livello. Far emergere il meglio di questi prodotti significa anche



premiare chi ha saputo accettare la sfida di bilanciare corpo, aroma, persistenza e originalità, pur operando con una materia prima così delicata e instabile.

Non stupisce, quindi, che siano molti i birrifici italiani – anche tra i più affermati – che negli ultimi mesi hanno investito in ricerca e sviluppo su questa fascia. Tecniche produttive avanzate, lieviti selezionati, affinamenti su luppoli particolari: **la low-alcohol sta diventando il nuovo campo di sperimentazione**, la nuova “frontiera stilistica” che apre possibilità enormi in termini di qualità percepita e posizionamento di mercato. Una sfida che, ancora una volta, il comparto artigianale sta affrontando con serietà, entusiasmo e competenza.

A fianco di questa tendenza, emerge con forza anche **una riscoperta degli stili tradizionali dell'area tedesca e ceca**. Lager, Helles, Keller, Pils stanno tornando protagoniste nelle linee dei birrifici italiani, dopo anni in cui l'attenzione era dominata da IPA, NEIPA (New England IPA, caratterizzate da torbidità, fruttato intenso e morbidezza al palato) e sour beer. È una riscoperta che va letta non come un ritorno al passato, ma come un passaggio evolutivo: **una nuova centralità**

dell'equilibrio, dell'eleganza, della precisione tecnica. In un mercato sempre più maturo, anche il consumatore si sta orientando verso scelte stilistiche più sobrie, che richiedono però grande perizia per essere eseguite con coerenza.

E questo ci porta a riflettere su un punto fondamentale: l'artigianalità non può più essere confusa con l'eccesso, con il “fuori stile”, con la sovraestrazione. È artigianale anche (e soprattutto) chi riesce a proporre una birra pulita, nitida, riconoscibile, fedele allo stile, senza sbavature. **La maturità del comparto passa anche da qui**: dalla capacità di reinterpretare gli stili classici, di offrirli al pubblico con trasparenza e qualità, di farli diventare parte integrante della quotidianità.

Il comparto della birra artigianale italiana, tuttavia, non si misura solo con la capacità di cogliere le tendenze di gusto o di adeguarsi a un mercato in evoluzione: si misura soprattutto nella capacità di **resistere, adattarsi e innovare in un contesto economico ancora complesso**. Il 2025 è stato un anno segnato da difficoltà diffuse: l'aumento dei costi delle materie prime, la crisi energetica, l'incertezza dei consumi e l'ipercompetizione tra canali di vendita hanno messo

a dura prova la tenuta delle imprese, specie di quelle più giovani e meno strutturate. A tutto questo si aggiunge un carico burocratico che spesso appare sproporzionato rispetto alla dimensione aziendale dei nostri birrifici.

Come Unionbirrai, abbiamo ritenuto prioritario intervenire su questo fronte. L'azione condotta nel 2025 ha visto impegnata l'associazione in un dialogo serrato con le istituzioni, ottenendo risultati concreti. Primo fra tutti, **la strutturalizzazione della riduzione delle accise**: un risultato storico che premia finalmente i piccoli produttori italiani. Lo sconto strutturale delle accise – pari al 50% per i birrifici che producono fino a 10.000 ettolitri – ha consentito a centinaia di realtà artigiane di respirare, di programmare investimenti e di mantenere i livelli occupazionali. Un provvedimento che da tempo chiedevamo e che ora rappresenta **una delle leve principali per la tenuta economica del comparto**.

Ma accanto a questo, abbiamo posto al centro dell'agenda politica anche la questione dell'**applicazione omogenea delle norme doganali**, troppo spesso affidata alla discrezionalità degli uffici territoriali. Non possiamo accettare che due birrifici identici, a pochi chilometri di distanza, siano sottoposti a interpretazioni differenti delle stesse normative.

Il lavoro con l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, così come quello con l'ICQRF, mira a ristabilire un principio basilare: **regole chiare, eque, uguali per tutti**. Anche sull'uso del termine "birra artigianale" abbiamo chiesto maggiore rigore, perché il rispetto dell'identità non può essere lasciato al marketing improvvisato o all'ambiguità comunicativa di operatori poco trasparenti. **La valorizzazione delle IGA**, troppo spesso oggetto di contestazioni non motivate, rientra in questo stesso percorso: costruire un sistema di regole

moderne, giuste e coerenti con l'innovazione.

Ma non ci siamo fermati qui. Lavoreremo nei prossimi mesi al **superamento del DPR 1498/1970**, con norme adeguate ai tempi e al profilo delle imprese artigiane grazie a un emendamento che abbiamo fortemente voluto al DL Imprese. L'obiettivo di **un nuovo Testo Unico per la birra artigianale**, poi, resta prioritario. Le semplificazioni amministrative, la modernizzazione dei requisiti igienico-sanitari, il sostegno alla produzione nazionale delle materie prime e la promozione della cultura brassicola sono i pilastri su cui poggerà questa riforma. Una riforma che vogliamo condivisa, partecipata, **costruita dal basso insieme ai nostri birrifici**.

Tutto questo si tiene insieme grazie a un elemento fondamentale: **la costruzione di una cultura condivisa della birra**. Una cultura che non si esaurisce nel prodotto, ma che vive nei luoghi, nelle persone, nelle relazioni. Iniziative come **"Birrifici Aperti"** non sono solo eventi promozionali: sono strumenti di connessione tra i birrifici e i territori, tra chi produce e chi consuma. Sono finestre aperte su un mondo che ha molto da raccontare. L'entusiasmo con cui ad ogni appuntamento migliaia di visitatori aderiscono a questa giornata dimostra che **il legame tra birra artigianale e identità locale è sempre più forte**.

Allo stesso modo, il concorso **"Birra dell'Anno"** non è solo un palcoscenico per premiare le eccellenze. È uno strumento di crescita, di confronto, di formazione diffusa. Il rigore metodologico delle valutazioni, la selezione dei giudici, l'aggiornamento costante delle categorie e la capacità di cogliere i nuovi stili in ascesa fanno di questa competizione un punto di riferimento a livello internazionale. **Ogni edizione è un termometro del comparto**, una cartina tornasole della sua vitalità.





In un mondo che cambia, la birra artigianale italiana ha ancora molto da dire. **Il nostro compito come associazione è anche quello di custodire e trasmettere la memoria di ciò che ha reso questo settore così speciale:** la passione dei pionieri, la determinazione di chi ha creduto nella qualità quando era più facile omologarsi, la capacità di creare comunità intorno a un bicchiere. Oggi più che mai, questa memoria deve diventare un motore per il futuro.

Il recente riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'UNESCO va oltre il piatto e tocca l'identità culturale profonda di un popolo. In questo percorso, anche la birra artigianale ha ormai un ruolo da protagonista. Impensabile trent'anni fa, **oggi la craft beer italiana è parte integrante del made in Italy agroalimentare.** Non è solo un prodotto: è una narrazione, una filiera, un insieme di pratiche che meritano di essere tutelate e valorizzate. Così come il vino ha saputo imporsi nell'immaginario collettivo come espressione territoriale e culturale, anche la birra artigianale può e deve percorrere questa strada. Non ovviamente in contrapposizione, ma in sinergia.

Per questo, accanto al lavoro istituzionale e promozionale, **stiamo investendo anche sulla narrazione del comparto.** Raccontare storie, valorizzare i territori, far emergere il valore umano dietro ogni birra: tutto questo è parte integrante del nostro approccio. La birra artigianale è cultura materiale, è economia circolare, è formazione, è legame intergenerazionale. È un modo per presidiare le aree interne, per generare turismo sostenibile, per sostenere giovani imprenditori che scelgono di restare o

tornare nei propri territori.

Guardare avanti significa anche formare i consumatori del domani. I nostri corsi di degustazione non sono solo occasioni per affinare il palato, ma strumenti per costruire senso critico, per imparare a scegliere, per dare valore a ciò che si consuma. Sappiamo bene che **un consumatore consapevole è il primo alleato dei birrifici artigianali:** è lui che chiederà prodotti migliori, è lui che saprà riconoscere l'autenticità, è lui che sarà capace di difendere una cultura brassicola che rischia, altrimenti, di essere travolta dalla logica della standardizzazione.

Così come il mondo del vino ha saputo, nel corso degli anni, costruire un immaginario condiviso, fatto di vocabolari comuni, esperienze diffuse, riti collettivi, allo stesso modo **la birra artigianale italiana deve dotarsi di strumenti narrativi adeguati.** Ecco perché promuovere la ricerca storica, sostenere la pubblicazione di libri, collaborare con università e centri studi, è per noi parte integrante della missione associativa.

Siamo convinti che **il futuro della birra artigianale non si giochi solo sul piano commerciale, ma soprattutto su quello culturale.** Solo se riusciremo a far comprendere che dietro ogni bicchiere c'è un mondo, potremo difendere e valorizzare quel mondo. E continuare a farlo crescere, con rispetto, con competenza, con passione. E Unionbirrai continuerà a fare la sua parte, con **l'ambizione di costruire insieme ai produttori una visione di lungo periodo,** fatta di qualità, sostenibilità, comunità. Perché se è vero che ogni birra racconta una storia, è altrettanto vero che ogni storia ha bisogno di essere ascoltata, difesa, condivisa.

FORMAZIONE BIRRA

FORMAZIONE, CONSULENZA ED ENGAGEMENT PER LE AZIENDE DEL SETTORE BRASSICOLO

Formazione Birra è la piattaforma didattica di *Cronache di Birra* dedicata alla formazione professionale e alla consulenza nel settore della birra artigianale. Forte di un'esperienza pluriennale nell'analisi del comparto brassicolo italiano e internazionale, Formazione Birra si propone come **partner strategico per birrifici, locali, distributori e aziende** che operano lungo l'intera filiera della birra e non solo.

La missione è supportare la crescita delle imprese del settore attraverso **un'offerta strutturata di servizi B2B** che uniscono competenze tecniche, visione di mercato e capacità di coinvolgimento, con un approccio orientato a risultati concreti e misurabili.



UN'OFFERTA B2B INTEGRATA E MODULARE

L'attività di Formazione Birra si articola su più livelli, rispondendo a **esigenze diverse ma complementari**: formazione del personale, supporto qualitativo al prodotto, valorizzazione del capitale umano e rafforzamento del rapporto con il cliente finale. Tutti i servizi sono progettati in modo **modulare e personalizzabile**, per adattarsi alle dimensioni e agli obiettivi specifici di ciascuna realtà aziendale.

Collaboriamo con una rete consolidata di formatori, degustatori ed esperti del settore brassicolo, selezionati per competenze e autorevolezza, garantendo contenuti di alto livello e un approccio sempre aggiornato alle evoluzioni del mercato.



FORMAZIONE AZIENDALE SU MISURA

La formazione rappresenta il cuore dell'attività di Formazione Birra. Sviluppiamo **percorsi formativi personalizzati** rivolti a birrifici, pub, beer shop, distributori e aziende del settore, con l'obiettivo di elevare le competenze tecniche, sensoriali e manageriali dei team coinvolti.

I corsi possono essere erogati **online o in presenza**, per piccoli gruppi o grandi strutture organizzate, e vengono progettati partendo da un'analisi preliminare delle esigenze del cliente. I contenuti spaziano dalla degustazione e conoscenza degli stili alla gestione della carta delle birre, dalla comunicazione del prodotto al consumatore fino agli aspetti economici e strategici legati al business birrario.

L'approccio didattico è pragmatico e orientato all'applicazione immediata delle competenze acquisite, con l'obiettivo di generare un impatto diretto sull'operatività quotidiana e sulle performance aziendali.

PANEL DI VALUTAZIONE SENSORIALE PROFESSIONALE

Accanto alla formazione, Formazione Birra offre un servizio strutturato di **panel di valutazione sensoriale**, rivolto ai birrifici che desiderano ottenere un feedback qualificato e indipendente sui propri prodotti.

I panel sono composti da degustatori esperti e formati, in grado di analizzare le birre sotto il profilo tecnico e sensoriale, individuando punti di forza, eventuali criticità e margini di miglioramento. Le sessioni di valutazione sono organizzate secondo protocolli rigorosi, per garantire coerenza e affidabilità dei risultati.

Al termine del processo, il birrificio riceve un **report dettagliato**, che include le valutazioni individuali, una sintesi complessiva e indicazioni utili a supportare le scelte produttive, di affinamento e, quando necessario, anche di posizionamento e comunicazione del prodotto.



TEAM BUILDING ED ESPERIENZE FORMATIVE

Formazione Birra progetta e realizza **attività di team building esperienziale** incentrate sul mondo della birra artigianale, pensate per rafforzare la collaborazione interna, stimolare la creatività e promuovere una cultura aziendale condivisa.

Le esperienze vengono costruite su misura **in base al profilo dell'azienda e agli obiettivi dell'iniziativa**, combinando momenti di formazione, gioco e degustazione. Dalla scoperta dei processi produttivi alla creazione collettiva di una ricetta, fino a degustazioni guidate e attività interattive, ogni format è concepito per favorire il coinvolgimento attivo dei partecipanti in un contesto informale ma strutturato.

Queste attività rappresentano uno strumento efficace non solo per il benessere del team, ma anche per rafforzare l'identità aziendale e il senso di appartenenza.



CUSTOMER ENGAGEMENT & LOYALTY: FORMAZIONE COME LEVA DI FIDELIZZAZIONE

Accanto ai servizi tradizionali di formazione e consulenza, Formazione Birra sta sviluppando un'area dedicata alle attività di **customer engagement e loyalty**, pensate per supportare birrifici e locali nella costruzione di un rapporto duraturo e qualificato con il cliente finale.

Attraverso **esperienze di gaming educativo**, degustazioni interattive e format ludico-formativi, aiutiamo le aziende a trasformare il momento del consumo in un'occasione di coinvolgimento attivo. Quiz, sfide sensoriali, percorsi a livelli e meccaniche ispirate al gioco consentono di stimolare la curiosità del pubblico, aumentando la conoscenza del prodotto e rafforzando il legame emotivo con il brand.

Le degustazioni interattive, sia in presenza sia in formato digitale, permettono inoltre di raccogliere dati, feedback e insight utili per comprendere meglio il comportamento dei clienti e orientare le strategie di marketing e comunicazione. In questo modo, la formazione diventa uno strumento strategico di fidelizzazione, capace di generare valore nel medio-lungo periodo.

UN PARTNER STRATEGICO PER IL SETTORE

Grazie al legame diretto con *Cronache di Birra* e a una visione approfondita del mercato, Formazione Birra si posiziona come **partner strategico** per le aziende che vogliono investire nella crescita delle competenze, nella qualità del prodotto e nella relazione con il proprio pubblico.

Un approccio integrato, professionale e orientato al futuro, pensato per accompagnare le imprese del settore brassicolo in un mercato sempre più competitivo e consapevole.



ANIMA

CERVE GROUP

IL BICCHIERE PER DARE
FORMA AL TUO BRAND



DATI D'INSIEME

DATI D'INSIEME

Birre inedite

815 ▲

+18% RISPETTO AL 2024

Il confronto con il 2024 tiene conto delle birre inedite censite al 31 dicembre dello stesso anno. Il dato aggiornato nei mesi successivi porta il totale delle birre inedite del 2024 a 737 unità.

Birrifici con birre nuove

242 ▲

+15% RISPETTO AL 2024

Il confronto con il 2024 tiene conto delle birre inedite censite al 31 dicembre dello stesso anno. Il dato aggiornato nei mesi successivi porta il totale dei birrifici con birre inedite del 2024 a 225 unità.

Birre attualmente censite su



6.817

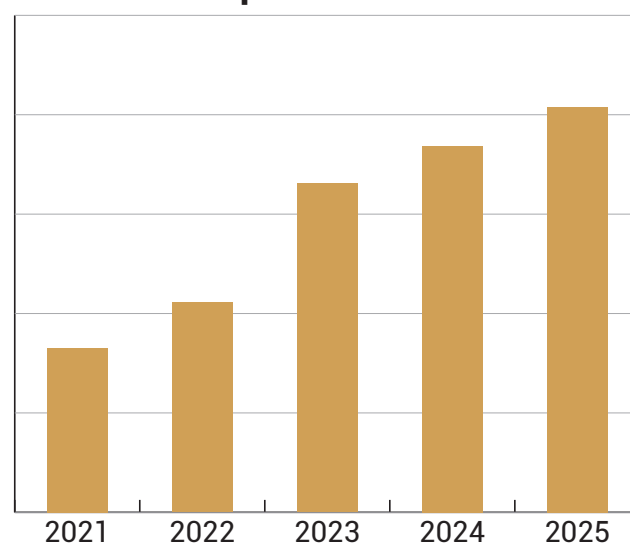
Al momento su Whatabeer sono censite 6.817 birre realizzate da 753 produttori (490 italiani, 263 stranieri) tra birrifici e beer firm. Il database di Whatabeer è diviso in 86 stili e riporta 214 ingredienti speciali e 155 varietà di luppolo.



Nel corso del 2025 su Whatabeer abbiamo censito **815 birre inedite provenienti da 242 birrifici italiani**. Nello stesso periodo del 2024 il conteggio si era fermato a 693 birre da 211 birrifici, poi aggiornato nel corso dei mesi a 737 birre da 225 birrifici. I dati del 2025 dimostrano quindi **un ulteriore incremento di nuove birre** registrate su Whatabeer rispetto all'anno precedente, seguendo un andamento in linea con quanto emerso da quando teniamo traccia sistematicamente delle nuove birre italiane (2021). Il fenomeno dipende sicuramente da un graduale miglioramento delle nostre tecniche di monitoraggio del mercato, ma anche dalla continua propensione dei birrifici italiani a lanciare con costanza birre inedite nel corso dei mesi, trasformando spesso questa attività in un preciso strumento di marketing.

La media di birre inedite per birrificio è stata pari a 3,38, mostrando una leggera crescita rispetto al dato dello scorso anno (3,28). È una variazione minima ma confortante, almeno per due motivi. Innanzitutto **ha invertito la tendenza negativa del 2024**, che si era chiusa in calo rispetto al 2023 quando la media aveva raggiunto il valore di 3,54 birre inedite. In seconda istanza perché le diverse chiusure che si sono verificate negli scorsi dodici mesi **avrebbero potuto suggerire un'ulteriore concentrazione di birre nuove**: tante creazioni inedite, ma provenienti da un numero minore di birrifici. Così non è stato, segno che il settore continua a mostrarsi vivo e che, talvolta, le sensazioni sono fuorvianti e prive di una corrispondenza con i dati reali.

Birre censite per anno





UB UNION BIRRAI

PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI

WWW.UNIONBIRRAI.IT



BIRRA ARTIGIANALE
la nostra passione, la nostra missione

- BIRRIFICI INDIPENDENTI
- BEERFIRM
- PUB E DISTRIBUTORI
- BEER LOVERS
- PARTER TECNICI



WWW.INDIPENDENTEARTIGIANALE.IT

The background features a central horizontal green rectangle. Above its top-right corner, an orange triangle points upwards towards the top right. Below its bottom-left corner, another orange triangle points downwards towards the bottom left. The text 'BIRRIFICI' is centered within the green rectangle, preceded by a small orange horizontal line.

 **BIRRIFICI**

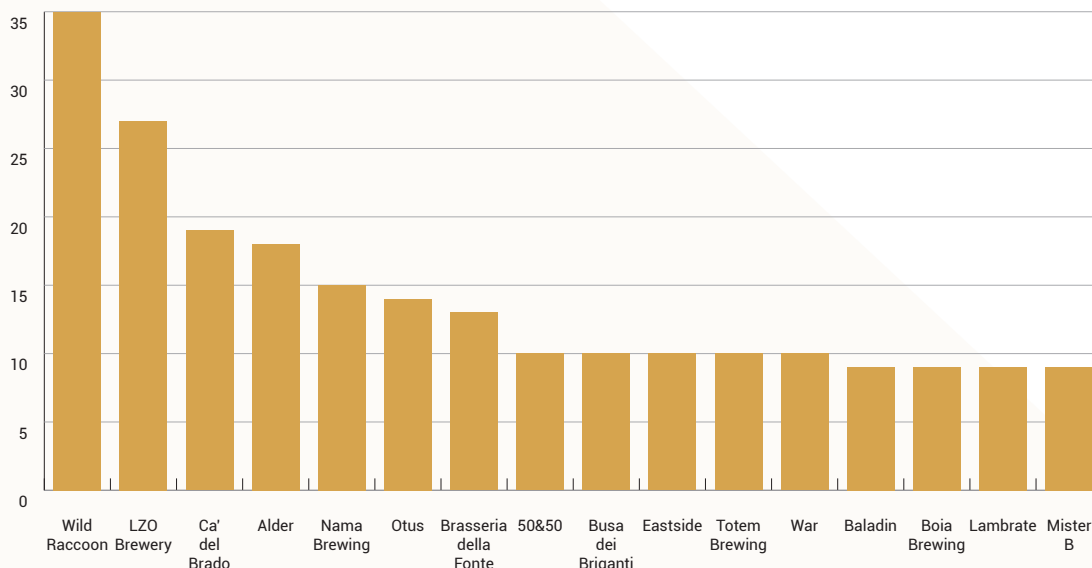
BIRRIFICI PIÙ ATTIVI

Nel 2025 i birrifici che hanno lanciato più birre inedite sono stati Wild Raccoon, LZO Brewery, Ca' del Brado, Alder, Nama Brewing, Otus e Brasseria della Fonte. I birrifici che hanno aperto nel corso del 2025 sono indicati con un asterisco.

Birificio	2021	2022	2023	2024	2025
Alder	16	21	25	17	18
Wild Raccoon	0	0	0	31	35
Nama Brewing	0	11	18	14	15
War	7	10	7	13	10
Eastside	6	7	13	9	10
LZO Brewery	0	0	3	15	27
Ca' del Brado	1	3	8	13	19
Birra dell'Eremo	8	6	13	9	7
Chianti Brew Fighters	9	9	9	9	7
Lambrate	10	4	7	13	9
Liquida	15	10	5	4	6
Mister B	2	10	11	5	9
Rebel's	15	5	9	4	4
Busa dei Briganti	4	6	10	6	10
Jungle Juice	8	11	5	10	1
MC-77	4	6	14	8	3

BIRRIFICI CON PIÙ BIRRE INEDITE

Nel corso del 2025



Il grafico qui presente tiene conto solo dei 16 birrifici più attivi.

Dopo l'exploit del 2024, che peraltro ha coinciso con il suo anno di debutto, il friulano **Wild Raccoon** è risultato il **birrificio più prolifico anche nel corso del 2025**. Le 35 birre inedite che abbiamo censito (circa tre al mese) hanno confermato gli incredibili numeri dello scorso anno, registrando anche una leggera crescita. Ormai è chiaro che il produttore di Udine ha scelto di puntare sul costante lancio di nuove release come preciso strumento di marketing, elevandolo a **vero e proprio elemento di identità aziendale**. A meno di improvvisi cambi di strategia, è facile immaginare che manterrà un ritmo simile anche nel 2026.

La seconda posizione di questa speciale graduatoria è occupata da **LZO Brewery**, che rispetto al 2024 ha guadagnato due posizioni. Per il produttore veneto la creazione di birre inedite – rientranti nella linea speciale denominata **"Drop Out"** – è diventata una costante da almeno due anni, sebbene solo nel 2025 abbia raggiunto livelli ragguardevoli. Le 27 nuove birre che abbiamo censito nel corso dell'anno sono tantissime: a livello storico, come valore assoluto questo dato è stato superato solo due volte, proprio da Wild Raccoon.

Interessante anche il terzo posto di **Ca' del Brado**, birrificio che, nonostante risulti sempre molto prolifico, nel 2025 ha aumentato considerevolmente il numero di creazioni inedite. A incidere è stata anche la scelta di puntare su una nuova linea di birre "gently sour" in lattina, inaugurata a metà 2024 con il nome **"The Wildest Can"** ma cresciuta considerevolmente nel corso degli ultimi mesi. Quarta posizione invece per il birrificio **Alder**, che pur mantenendosi nelle zone alte della classifica, anno dopo anno sta riducendo il numero di produzioni inedite. La tendenza è frutto di una precisa strategia aziendale, come ci spiegò **Marco Valeriani** nell'intervista pubblicata sulla scorsa edizione di Italian Craft Beer Trends.

Relativamente alle altre posizioni, il giovane birrificio **Nama Brewing** ha mantenuto la sua tradizionale prolificità, mentre ha fatto la sua comparsa nella graduatoria il birrificio **Otus**, anch'esso decisamente orientato nel corso del 2025 alla produzione di one shot e birre collaborative.

INTERVISTA A FILIP LOZINSKI DEL BIRRIFICIO WILD RACCOON

Nel panorama della birra artigianale italiana, **Wild Raccoon** rappresenta uno dei casi più interessanti degli ultimi anni per approccio produttivo e costruzione dell'identità. Nato relativamente da poco, il birrificio ha scelto fin da subito una strada poco comune: **un'elevata rotazione di birre inedite**, affiancate a un numero molto limitato di referenze stabili. Una scelta che ha contribuito a mantenerne alta la visibilità, ma che implica anche una visione precisa dal punto di vista tecnico, organizzativo e comunicativo. Per approfondire le ragioni di questo approccio, i suoi vantaggi e le sue implicazioni sul

medio periodo, abbiamo intervistato **Filip Lozinski**, fondatore e birraio di Wild Raccoon.

Ciao Filip. Sin dall'inizio Wild Raccoon si è distinto per un numero molto elevato di birre inedite. Evidentemente è una precisa strategia di marketing e comunicazione. Quali sono i suoi obiettivi?

È una scelta che nasce fin da subito, anche se non è mai stata pensata solo in funzione del mercato. Sicuramente c'è una componente di marketing e comunicazione, ma prima di tutto c'è **una nostra esigenza espressiva molto forte**. Qui in Wild Raccoon veniamo tutti dal mondo brassicolo, siamo partiti come homebrewer, e per noi fare birra significa poterci esprimere, sperimentare, confrontarci con stili diversi e non limitarci a una gamma statica. **Non volevamo trovarci a fare sempre le stesse dieci birre**, magari perfette, ma senza stimoli creativi.

Ci piace esplorare mondi differenti: negli ultimi anni abbiamo lavorato molto su stili di ispirazione ceca e tedesca, come Tmavé e Lager tradizionali, e continueremo anche in futuro con una Vienna Lager, una Irish Red Ale e altri stili classici. Questo approccio ci permette di **crescere come birrai e come squadra**, evitando di fossilizzarci su un solo linguaggio.

C'è poi anche una dimensione personale molto importante: **sono un grande appassionato di cinema** e ogni nuova birra diventa un'occasione per costruire un immaginario, un riferimento, una connessione narrativa. L'idea di dover inventare ogni volta un legame cinematografico è **uno stimolo creativo enorme** e rappresenta uno degli aspetti che mi danno più soddisfazione in assoluto. In questo senso, la prolificità produttiva non è solo una scelta brassicola, ma anche un modo per esprimere **una visione più ampia del progetto**.





Dal punto di vista del mercato, quanto ha inciso questa scelta nel posizionamento di Wild Raccoon?

Ha inciso moltissimo. In Italia il modello più diffuso è quello di birrifici che rilasciano due o tre novità all'anno, mentre all'estero esistono realtà che arrivano a sfornare anche quindici birre nuove al mese. Noi non volevamo seguire nessuno dei due estremi. Da un lato non ci interessava rimanere troppo fermi, dall'altro non volevamo nemmeno creare una quantità di novità ingestibile, che rischia di diventare controproducente sia per i clienti sia per i locali.

Abbiamo cercato un punto di equilibrio che ci permettesse di differenziarci, mantenendo una proposta dinamica ma leggibile. Uscire regolarmente con nuove birre significa avere sempre qualcosa da raccontare, offrire nuovi contenuti per la comunicazione e dare ai publican una motivazione in più per ruotare le spine. **Ogni novità diventa una scusa per assaggiare Wild Raccoon,** anche per chi già conosce il birrificio. Non si tratta tanto di inseguire il "nuovo" fine a se stesso, quanto di mantenere viva la curiosità e la relazione con il mercato, senza perdere coerenza.

Quali sono, dal vostro punto di vista, i principali vantaggi di produrre così tante birre diverse nel corso dell'anno?

Il vantaggio principale è sicuramente creativo e tecnico. Ogni nuova birra è una sfida, un esercizio

continuo che **ci costringe a rimanere concentrati sulla qualità.** Spesso si associa la costanza alla capacità di ripetere sempre la stessa ricetta in modo identico, ma per noi la vera costanza è riuscire a proporre birre nuove mantenendo sempre lo stesso livello qualitativo.

Ogni prima cotta di una nuova ricetta è un banco di prova: non può uscire una birra che sia inferiore al resto della produzione. Questo approccio è molto stimolante e allo stesso tempo impegnativo, perché richiede attenzione, confronto continuo e una forte consapevolezza tecnica.

Dal punto di vista commerciale, la rotazione continua aiuta molto: **mantiene il birrificio attivo nella percezione del mercato,** crea aspettativa e favorisce la curiosità dei consumatori. Molti locali apprezzano la possibilità di proporre spesso qualcosa di nuovo, sapendo che dietro c'è comunque un livello qualitativo costante.

Un approccio di questo tipo comporta anche delle difficoltà operative o organizzative?

Richiede sicuramente **un maggiore impegno sul piano organizzativo.** Ogni nuova birra implica la creazione e la gestione di un'etichetta diversa, la stampa, la logistica e una pianificazione più complessa rispetto a chi lavora sempre sulle stesse referenze. Questi aspetti, moltiplicati per molte uscite, richiedono ordine e metodo.

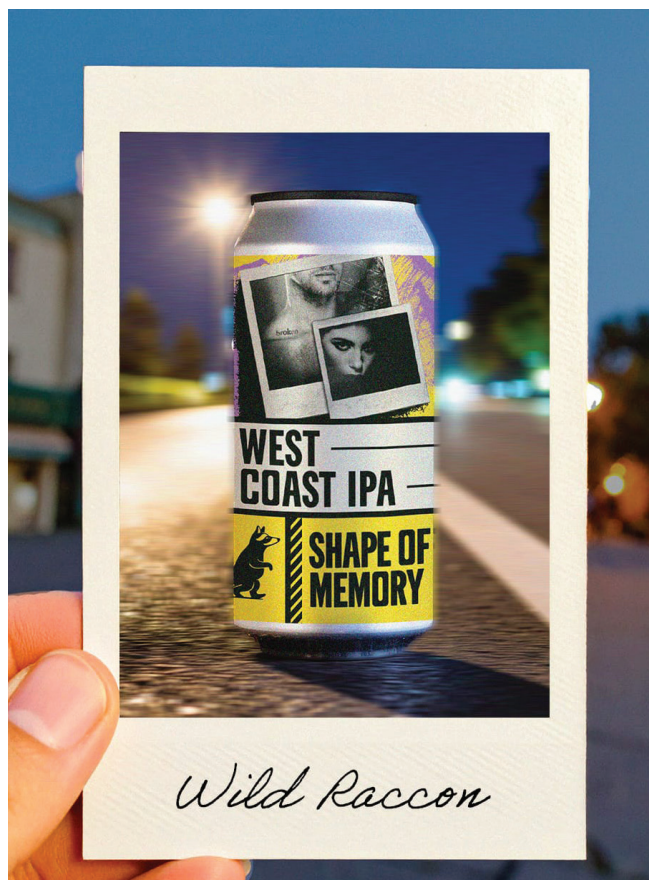


Dal punto di vista produttivo, però, non lo viviamo come un peso. **La struttura è ormai ben organizzata e il processo è rodato:** le ricette vengono discusse con largo anticipo, inserite nel piano produttivo e gestite senza particolari criticità. Fino ad oggi non abbiamo riscontrato problemi tali da mettere in discussione questa scelta, anche perché siamo arrivati gradualmente a un assetto che oggi funziona.

Come nasce una nuova ricetta? Quali fattori entrano in gioco nella scelta di una birra inedita?

La scelta nasce sempre da **una combinazione di fattori**. C'è sicuramente il gusto personale e la voglia di sperimentare, ma entrano in gioco anche considerazioni più pratiche legate al listino. Avendo solo tre birre fisse e una gamma molto variabile, dobbiamo assicurarci di offrire sempre una buona copertura di stili.

C'è poi la stagionalità: in estate puntiamo su birre più leggere e scorrevoli, mentre nei mesi freddi inseriamo più facilmente stili scuri o più strutturati. Allo stesso tempo osserviamo la risposta del mercato, parlando con i clienti e con i publican, cercando di capire quali direzioni funzionano e quali meno. Questo dialogo continuo ci permette di orientare la sperimentazione senza snaturare la nostra identità.



Molte delle vostre birre nascono come one shot, ma alcune tornano ciclicamente in produzione. Come avviene questa selezione?

La scelta di riproporre una birra è legata principalmente alla risposta del mercato. Ci sono birre che hanno funzionato molto bene, che sono state bevute rapidamente e che hanno ricevuto feedback estremamente positivi. In quei casi diventa naturale pensare di rifarle. Allo stesso tempo **cerchiamo di evitare la ripetizione sistematica**. Su stili come IPA o affini preferiamo variare molto, perché c'è più spazio per giocare con luppoli e interpretazioni. Al contrario, birre più "rigide" dal punto di vista stilistico, come alcune Lager tradizionali o una Irish Dry Stout, tendono a tornare più facilmente, perché hanno trovato una loro nicchia precisa e riconoscibile.

C'è una birra che ti ha particolarmente sorpreso per il successo ottenuto, pur essendo pensata come una proposta di nicchia?

Sì, sicuramente la **The Day of Pleasure**, la Světlý Ležák uscita a ottobre 2025. È uno stile ceco poco conosciuto e non mi aspettavo una risposta così positiva. Abbiamo lavorato molto per essere fedeli alla tipologia, curando in modo maniacale ogni aspetto tecnico, dalla gestione del lievito alle materie prime.



Il fatto che abbia venduto così rapidamente è stato sorprendente, ma anche molto gratificante. Probabilmente ha funzionato perché **molti publican hanno deciso di crederci e di raccontarla**, stimolando la curiosità dei consumatori. È una dimostrazione del fatto che, se ben spiegata, anche una birra di nicchia può trovare spazio sul mercato.

Guardando al futuro, pensi di mantenere questo ritmo di uscite o immagini dei cambiamenti?

Non abbiamo intenzione di aumentare il numero di novità. Il nostro obiettivo non è saturare il mercato, ma continuare a offrire un'aria fresca, evitando di diventare ripetitivi. **Pensiamo di aver trovato un equilibrio che funziona, sia per noi sia per il pubblico.** Continueremo a spaziare tra stili moderni e classici, cercando anche di smontare l'idea che Wild Raccoon sia focalizzato solo su IPA e Sour. La maggior parte delle birre che produciamo sono in realtà stili classici, e vogliamo continuare a valorizzarli.

A inizio 2026 lanceremo **The Hops Unchained**, un progetto composto da nuove birre *single hop*, che non saranno limitate alle IPA. L'idea è quella di valorizzare ogni singolo luppolo, inserendolo in contesti stilistici diversi. **Questo progetto non andrà ad aumentare il numero complessivo di uscite**, ma sostituirà alcune one shot. È un modo per continuare a sperimentare in maniera mirata, mantenendo sostenibilità produttiva e coerenza. Crediamo che sia un progetto che rispecchia bene la nostra filosofia: curiosità, varietà e attenzione all'equilibrio complessivo.



ITALY
BEER
WEEK

MAR
16 - 22
2026

HAI UN LOCALE O UN BIRRIFICIO?
ADERISCI GRATUITAMENTE

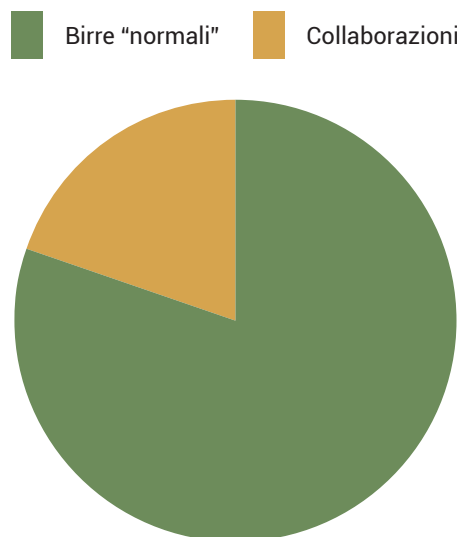
WWW.ITALYBEERWEEK.COM



BIRRE

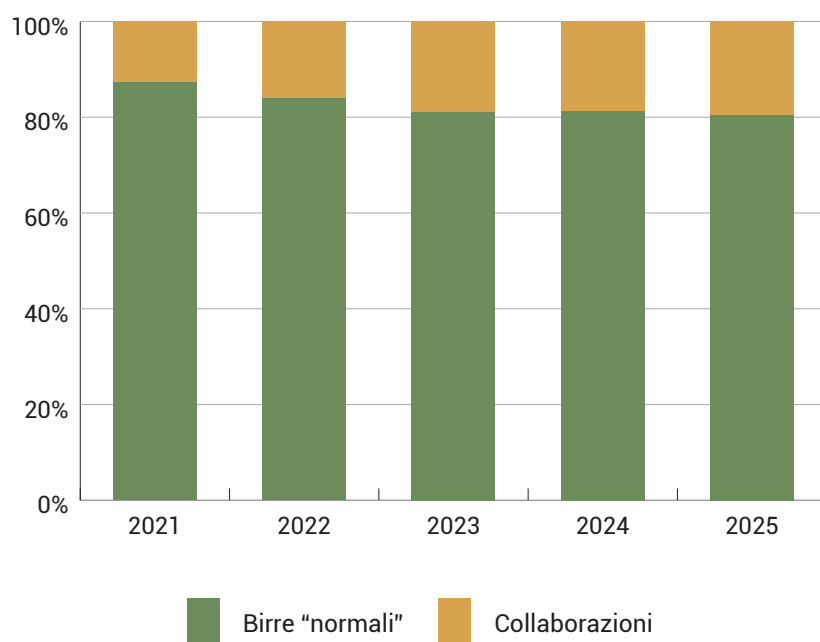
BIRRE COLLABORATIVE

La percentuale di birre collaborative nel 2025 si è mantenuta intorno al 19%, confermando (e rafforzando ulteriormente) l'andamento dei due anni precedenti. In particolare il valore si è fermato al 19,51%: in altre parole **quasi una birra inedita su cinque è stata il frutto della partnership tra due o più birrifici**. Si tratta di un fenomeno piuttosto peculiare, che in passato abbiamo approfondito nel dettaglio e che si è attestato intorno a questa quota dopo il periodo della pandemia. La pratica delle collaboration brew è dunque molto diffusa e permette ai birrifici di **sperimentare nuove tecniche, condividere conoscenze, fare networking e mantenere alta l'attenzione nell'ambiente**, trasformandosi spesso e volentieri in una precisa strategia di marketing.



i Per birre collaborative si intendono quelle create da due o più birrifici, mentre sono escluse quelle create da un birificio in partnership con un locale, un distributore, un fornitore o altro soggetto non produttore.

PERCENTUALE DI BIRRE COLLABORATIVE PER ANNO



BIRRE COLLABORATIVE DEL 2025

159

19,51% del totale di birre inedite

GRADAZIONE ALCOLICA

La gradazione alcolica indica la quantità di alcol etilico (etanolo) presente in una bevanda rispetto al suo volume totale, espressa in percentuale.

2025

0,5%

Alcohol is Dead
Amiata

Birra inedita
meno alcolica
del 2025

5,67%

Gradazione
alcolica media
delle birre inedite
prodotte nel 2025

13,0%

Sangue Misto
Eastside

Birra inedita
più alcolica
del 2025

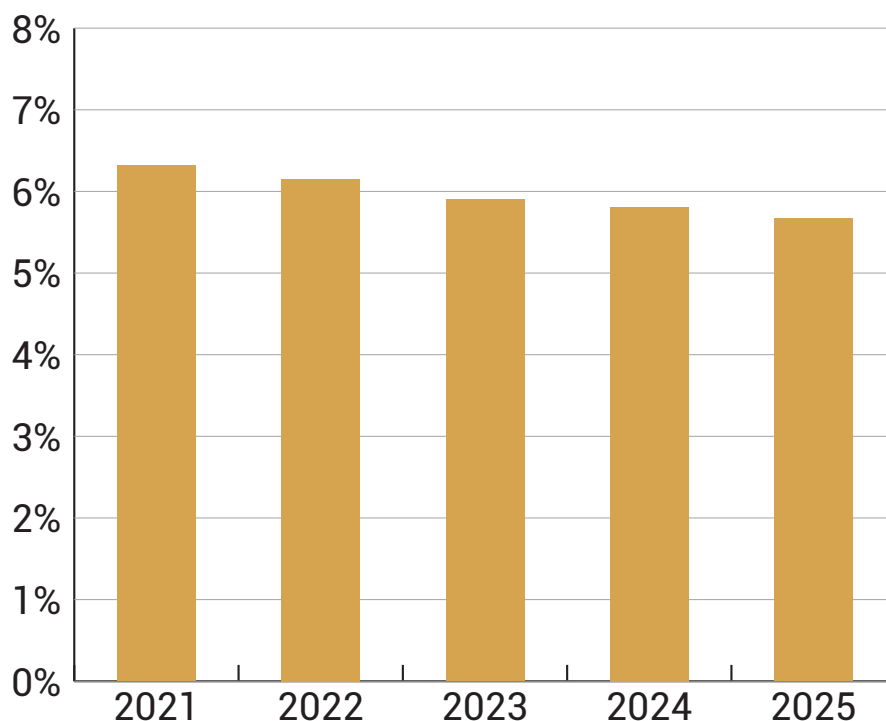


Analizzando la gradazione alcolica delle nuove birre del 2025, emerge il dato più evidente in termini di tendenze brassicole: **il definitivo accredito del segmento NoLo**, costituito cioè da birre analcoliche e dal basso contenuto alcolico. Questa novità ha avuto ripercussioni sulla **gradazione media delle birre inedite** del 2025 (5,67%), scesa ulteriormente rispetto al calo graduale già registrato in passato (6,32% nel 2021, 6,15% nel 2022, 5,9% nel 2023, 5,81% nel 2024). Si tratta tuttavia di un indicatore poco sensibile alle variazioni di anno in anno, perché le sue fluttuazioni rimangono sempre nell'ordine dei decimali. Dunque, nonostante il dato mostri nel lungo termine un trend costante – ed eloquente – per evidenziare meglio la decisa ascesa del segmento NoLo nel 2025 abbiamo integrato l'analisi con ulteriori parametri.

In particolare abbiamo preso in esame **tutte le birre inedite sotto il 4% di volume alcolometrico**. Se infatti il concetto di “birra analcolica” in Italia è fissato per legge (non superiore all'1,2% alc., oltre a un grado plato compreso tra 3 e 8), lo stesso non vale per l'espressione “birra low-alcohol” – esiste la definizione di birra “leggera” o “light”, che semanticamente non è del tutto sovrapponibile. Per le nostre rilevazioni abbiamo scelto il limite inferiore al 4% alc. perché storicamente la birra artigianale italiana si è spinta pochissime volte sotto tale soglia. È quindi anche **un confine “psicologico”**, che ha una forte valenza simbolica.

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA PER ANNO

Delle birre inedite

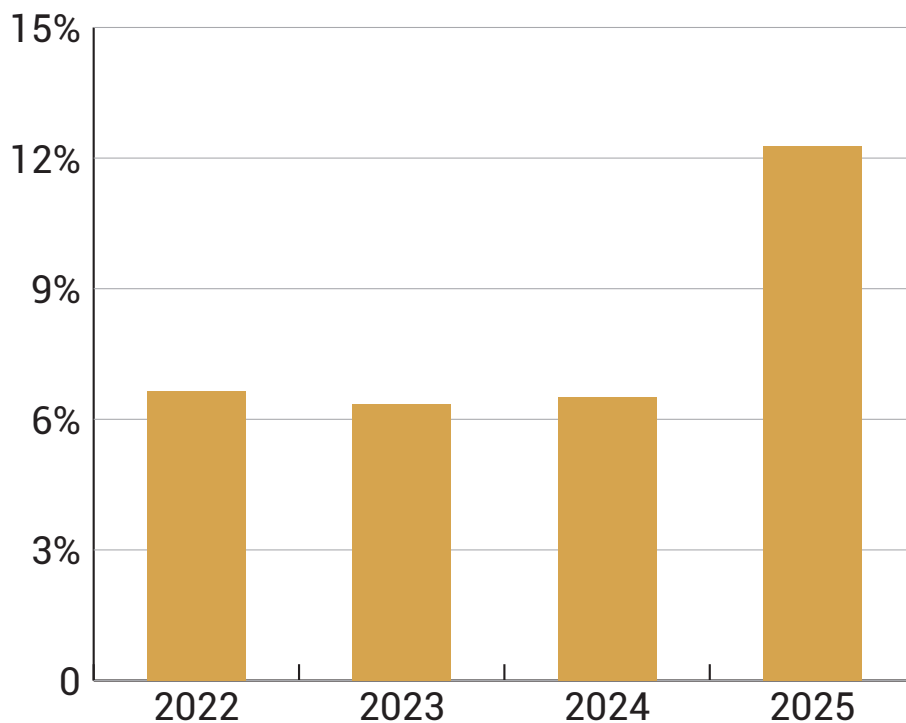


Ebbene, nel 2025 le nuove birre sotto il 4% alc. hanno rappresentato **il 12,27% del totale**, raddoppiando una quota che negli anni precedenti si era sempre fermata intorno al 6,5%. Su 815 produzioni inedite censite, ben 100 sono rientrate nel segmento NoLo, decretando il definito ingresso dei birrifici artigianali italiani in questa emergente nicchia di mercato. **Non tanto con le birre analcoliche** - ne abbiamo registrate "solo" 10 nel 2025 – che comportano problemi tecnologici spesso insuperabili, **quanto con le low-alcohol**, che per gli stessi motivi rappresentano il giusto compromesso richiesto dal mercato.

Restando nel confine delle birre a bassa gradazione alcolica, lo stile di gran lunga più gettonato dai birrifici italiani è stato quello delle **Session IPA** – che in questi casi ha assunto spesso la denominazione "Micro IPA". Tra le tipologie più frequenti troviamo anche le **Pilsner in versione "light"** (talvolta utilizzando l'espressione "Světly Výčepní" propria della classificazione ceca), **Berliner Weisse** prodotte con l'aggiunta di frutta, **Mild** in stile britannico e **American Lager**, categoria in cui abbiamo incluso anche India Pale Lager e Cold IPA.

BIRRE SOTTO IL 4% ALC. PER ANNO

Delle birre inedite





MICRO-TREND

L'analisi dei **micro-trend del 2025** – elaborati associando alle birre dei “tag” che indicano potenziali future tendenze di mercato – segna l'ascesa di tre concetti rilevanti: West Coast, Italian Pilsner e Nitro. L'espressione **West Coast** è sempre più utilizzata dai birrifici italiani e, per quanto riguarda le birre inedite censite dal nostro report, il suo uso risulta raddoppiato rispetto al 2024. Due parole che identificano birre secche e limpide e che ormai **hanno travalicato i confini delle American IPA**: ad esempio le abbiamo trovate associate anche a Pils moderne e luppolate. A proposito di Pils, in continua ascesa è la creazione di prodotti espressamente appartenenti alla famiglia delle **Italian Pilsner**: può apparire paradossale, ma i nostri birrifici hanno cominciato a produrre birre esplicitamente appartenenti a questa tipologia solo a partire dal 2024. Un ritardo difficilmente spiegabile rispetto a un sottostile che ha trovato la sua consacrazione “istituzionale” prima negli Stati Uniti e solo successivamente in Italia.

Il micro-trend del 2025 che ci sembra più interessante è però quello delle **birre “nitro”**, saturate cioè con una miscela di anidride carbonica e **azoto**. Si tratta di un vero e proprio exploit per un concetto che esiste da decenni nel mondo birrario, ma che è praticamente inedito per la birra artigianale italiana. Sebbene nel 2025 le produzioni inedite rientranti nella tipologia siano state poche in termini assoluti, mai l'ambiente





NITRO

STILE ceco Decozione

WEST COAST

KVEIK

ITALIAN PILSNER

Dip hopping Estratto tiolico

si era confrontato con le birre “nitro”. È un tema che i nostri birrifici presumibilmente continueranno a sviluppare in futuro, anche perché **sta assumendo forme piuttosto variegate**. Il birrificio **Mukkeller**, ad esempio, nel corso del 2025 ha lanciato la linea **Nitro Club** pensata per i pub italiani, composta da quattro birre azotate. Il birrificio **Bajon**, con la collaborazione di **Ritual Lab**, ha invece sperimentato l'utilizzo dell'**argon** come gas aggiuntivo alla classica miscela di anidride carbonica e azoto per ottenere risultati analoghi, ma senza la necessità di ricorrere a una linea di spillatura ad hoc. Il birrificio **War**, infine, grazie al supporto dell'azienda **Cime Careddu**, ha lanciato la prima birra nitro italiana confezionata in **lattina con widget**, declinando in forma artigianale – caso più unico che raro nel panorama europeo – una soluzione tecnologica resa celebre dalla Guinness. A quest'ultimo progetto abbiamo dedicato un articolo dettagliato nel presente report.

Infine tra i micro-trend del 2025 si registra una lenta crescita della **decozione** e degli **stili espressamente cechi**, mentre risulta in decisa contrazione l'utilizzo di **estratti tiolici**, impiegati per amplificare le note fruttate grazie alle interazioni biochimiche con il lievito.





BIRRE LOW E NO ALCOL: TRA CAMBIAMENTO CULTURALE, VUOTI NORMATIVI E NUOVE OPPORTUNITÀ

Alessandra Agrestini

“E' in atto un cambiamento culturale di cui non si può non tenere conto, che si ripercuote in una crescente domanda di bevande low/no alcol”: un'affermazione che compare con una buona frequenza in gran parte delle discussioni che animano il mondo birrario ma non solo. **Un'affermazione che trae vigore da diversi fattori:** controlli più stringenti per chi si mette alla guida, campagne che parlano indistintamente di uso e abuso dell'alcol, cambiamenti nel gusto e nelle abitudini di consumo. In particolare, il campanello d'allarme riguarda **le nuove generazioni**, che sembrano essere più attente a salute, benessere e consumo consapevole e questa tendenza si ripercuoterebbe in modo significativo sui consumi di bevande alcoliche.

Scendendo però nel dettaglio, **lo scenario che si delinea non è così definito;** quando si tenta di approfondire l'argomento, alle tante domande non sempre corrispondono risposte univoche e molto spesso non sono supportate da numeri di facile lettura.

Proviamo comunque ad addentrarci in questo ambito e partiamo dal primo quesito: **cosa si intende per birre analcoliche, low e no alcol?**

Se la domanda è chiara, la risposta non è altrettanto

immediata. Questi aggettivi, infatti, acquisiscono **un significato diverso a seconda della nazione di cui si parla**, in un contesto legislativo difforme che non aiuta – purtroppo – ad avere un quadro chiaro del comparto. Né ci viene in aiuto l'Unione Europea che non vuole (oppure non riesce?) ad uniformare le diverse definizioni dei singoli paesi, alimentando la confusione.

Tralasciando l'argomento accise (che è comunque parte della questione e la complica) e concentrandoci solo sul grado alcolico, in **Regno Unito**, ad esempio, le regole sono alquanto stringenti. Si passa dalle birre “alcohol-free” con un titolo alcolometrico volumico (ABV) non superiore allo 0,05%, per passare alle “de-alcoholised” con ABV fino allo 0,5%, per arrivare alle “low-alcohol” con una gradazione inferiore all'1,2%. Per gran parte delle **altre nazioni europee**, invece, le birre “alcohol-free” possono giungere sino allo 0,5%, mentre per le “low-alcohol” i limiti sono diversi e possono arrivare anche attorno al 3,5-4%.

Volgendo lo sguardo al mercato italiano, la legislazione a cui si fa riferimento risale agli anni Sessanta dello scorso secolo. Le definizioni, mostrano segni di obsolescenza, non rispecchiano la grande evoluzione del comparto degli ultimi decenni e **contengono anche**



alcune storture; ad esempio, nel definire “analcoliche” birre che presentano invece un grado alcolico e con parametri più ampi rispetto al resto d'Europa. La legislazione italiana, difatti, identifica come analcoliche le birre prodotte “con titolo alcolometrico volumico non superiore a 1,2%”, alimentando l'illusione nel consumatore di non assumere alcol con questi prodotti.

Può inoltre comparire in etichetta la dicitura “alcol 0.0%” se la gradazione alcolica è inferiore a 0,05% e “alcol 0%” se l'ABV è inferiore o uguale a 0,5%; si tratta però di un'indicazione commerciale su base volontaria, che si può utilizzare accanto alle denominazioni di legge.

Salendo nella gradazione, ritroviamo poi **le birre leggere o light**, prodotte “con titolo alcolometrico volumico superiore a 1,2% e non superiore a 3,5%”. Come si vede, **non compare invece una definizione chiara del termine “low”**, ossia applicabile alle birre di basso grado alcolico; una mancanza che lascia spazio a diverse interpretazioni di questa fascia di mercato.

Proviamo a questo punto ad analizzare il mercato birrario “analcolico”. Come si può immaginare, la percentuale di gran lunga più consistente è strettamente in carico all'industria, ma **nella nicchia**

artigianale i produttori di birre analcoliche sono un numero davvero esiguo. Le motivazioni sono diverse: per alcuni produttori questo ambito non è ancora così interessante, per altri sono delle produzioni che presentano una serie di criticità ardue se non impossibili da superare. Per altri ancora, il superamento di queste difficoltà implicherebbe delle scelte decisionali in contrasto con il proprio concetto di artigianalità.

Chi invece sceglie di cimentarsi con questo ambito ha di fronte diverse modalità produttive, così come sono varie le tecniche che possono essere utilizzate per “sbarazzarsi” dell'alcol prodotto durante il processo fermentativo.

Il crescente sviluppo tecnologico sta infatti offrendo diverse soluzioni produttive per raggiungere l'obiettivo “analcolico”: a fianco della **fermentazione interrotta**, ossia non portata a completamento, sono disponibili altre metodologie per la **dealcolizzazione post fermentazione** che permettono di arrivare anche alla totale assenza di alcol.

L'obiettivo per produrre birre analcoliche di qualità è di **mantenere un profilo aromatico interessante, compiuto,**



associato alla presenza di corpo, pur eliminando la componente alcolica. Critici e detrattori delle birre analcoliche, infatti, le accusano di essere deboli, acquose, e lamentano la presenza di note che ricordano il mosto e una birra non fermentata completamente.

Per ottenere questo risultato si può ricorrere anche all'utilizzo di **lieviti non convenzionali** che non metabolizzano completamente gli zuccheri presenti nel mosto, permettendo così di ottenere prodotti di bassa gradazione, quando non analcolici. Anche **l'aggiunta di enzimi** può rivelarsi una buona soluzione per ottenere un mosto con meno zuccheri fermentiscibili e limitare la perdita di corpo e di profilo aromatico. Tra i metodi per dealcolare si annoverano anche **l'osmosi inversa e la distillazione sottovuoto**; si tratta però di soluzioni costose che permettono di raggiungere un contenuto alcolico molto basso o quasi nullo ma che sono difficilmente affrontabili per il comparto artigianale.

Di certo vi è che l'assenza di alcol rende queste birre molto delicate e a rischio di contaminazione batterica. Mancando quello che è a tutti gli effetti uno dei migliori conservanti naturali, ovvero l'alcol, **queste birre devono essere sottoposte a trattamenti per garantirne stabilità e conservabilità**.

Attualmente, le soluzioni stabilizzanti sono parecchio onerose e difficilmente applicabili ai microbirrifici: tra queste si parla di **ultrasuoni e alta pressione**, oltre che di **nanofiltrazione e pastorizzazione**. Quest'ultima pare aver trovato spazio in alcune realtà più strutturate, tant'è



che nel mese di agosto 2025 Unionbirrai ha affrontato l'argomento, aprendo alla pastorizzazione per le birre analcoliche prodotte dai soci dell'associazione.

Per chiarezza, riportiamo le parole del Direttore Generale **Vittorio Ferraris**: "La produzione di birre analcoliche richiede oggi, in modo sempre più diffuso, trattamenti specifici per garantirne la sicurezza. Tra questi, la pastorizzazione è spesso indispensabile. Per questo abbiamo aggiornato i criteri tecnici di adesione all'associazione: chi pastorizza birre analcoliche, senza farne la propria produzione prevalente, può continuare a far parte di Unionbirrai". Il comunicato stampa rilasciato da Unionbirrai continua poi con un chiarimento: "Ci è stato chiesto se pastorizzare una singola birra comporti la perdita dello status artigianale per tutto il birrificio, ma la risposta è no. Non esiste il 'birrificio artigianale' in termini normativi: l'artigianalità si applica al singolo prodotto. Se una birra viene pastorizzata, quella birra non è artigianale, punto. Ma ciò non ha conseguenze su eventuali altre birre dello stesso produttore che rispettano i requisiti previsti dalla legge."

Resta comunque **lo scoglio economico** che ad oggi rende poco appetibile questa soluzione alla maggior parte dei microbirrifici. Considerando gli alti costi è attualmente un investimento poco sostenibile per delle produzioni che non sono giustificate da congrui volumi di vendita.

Diverso è invece il discorso quando si parla di **birre a bassa gradazione**. All'interno del comparto artigianale e in ambito "low" la crescita è stata notevole; considerando la soglia del 4% come limite per la definizione alcolica di questa fascia e considerando solo le birre di nuova produzione che non rientrano nell'ambito dell'analcoliche, lo scenario è chiaro: nel 2023 queste produzioni occupavano il 5% delle nuove release; nel 2025 la quota è raddoppiata, arrivando quasi al 11%.

A differenza delle birre analcoliche, che come abbiamo visto richiedono costosi investimenti, le birre a basso contenuto alcolico **possono essere prodotte con attrezzature standard da birrificio o con minori investimenti**. I birrai artigianali hanno a propria disposizione alcuni accorgimenti a livello di ricetta e nelle varie fasi produttive, riuscendo ad ottenere birre molto diverse tra loro e con caratteristiche sensoriali e di corpo che le rendono estremamente interessanti.

Questa tipologia di birre non dovrebbe essere intesa come un'alternativa alle altre birre; a mio parere le low-alcohol non vanno necessariamente a penalizzare

il consumo di birre di maggiore gradazione, ma permettono di **ampliare le occasioni di bevuta**, quando gli impegni o semplicemente la guida non consentono una maggiore libertà. Oltre ad essere una piacevole scoperta ed un modo per scardinare alcuni pregiudizi per chi si avvicina al mondo della birra da neofita.

Parrebbe quindi che sia il segmento low-alcohol a poter giocare **un ruolo strategico per il comparto artigianale**, in questo momento storico, rispetto al settore delle analcoliche. Comunicandolo in modo adeguato e puntando ad un modello più attento al cambiamento di gusto in atto ed alle nuove generazioni, questa fascia di mercato potrebbe intercettare un numero maggiore di utenti interessati ad **un consumo consapevole e limitato di alcol**. Grazie alla produzione di birre che non hanno nulla a che invidiare alle sorelle di gradazione maggiore e che, al tempo stesso, possono essere realizzate senza attrezzature troppo costose o tramite procedimenti così invasivi per il prodotto, si potrebbe comunicare una rinnovata idea di artigianalità e di indipendenza.

Ovviamente questo risulta più difficile senza **una definizione chiara di questo segmento**, in combinazione con un aggiornamento di definizione legislativa che sta diventando sempre più urgente. Le birre a basso grado alcolico devono recuperare vita e dignità propria, senza essere inglobate in un gruppo assieme alle cugine analcoliche per potersi trasformare in uno dei cavalli di battaglia del comparto artigianale.





Un collettivo di liberi professionisti,
colorato, non convenzionale,
radicato nel mondo del food di qualità,
della birra artigianale e dello specialty coffee.

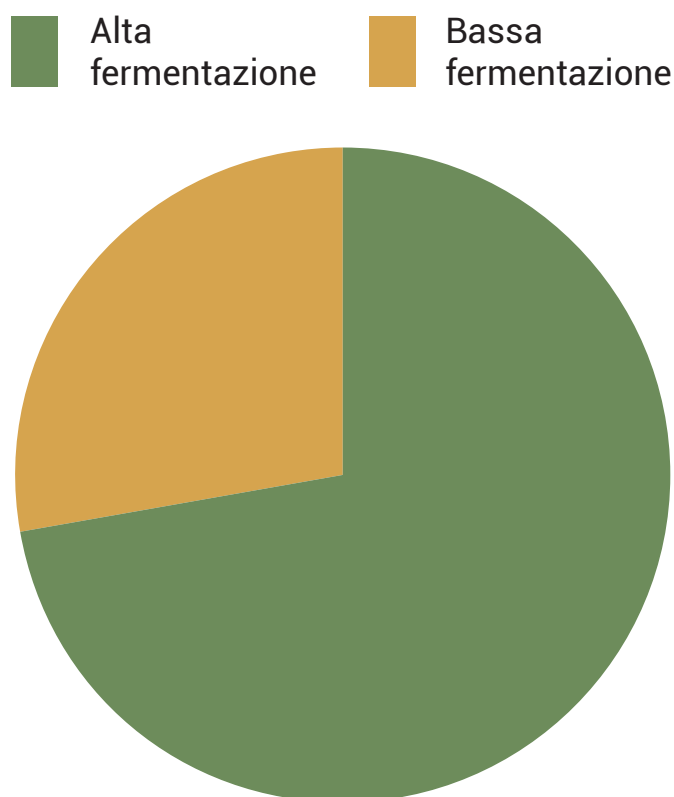
Strategy
Social Influence
Advertising
Consulenza strategica
Digital marketing
Formazione

www.zestycomunicazione.it

**TIPOLOGIE
E STILI BIRRARI**

ALTA VS BASSA FERMENTAZIONE

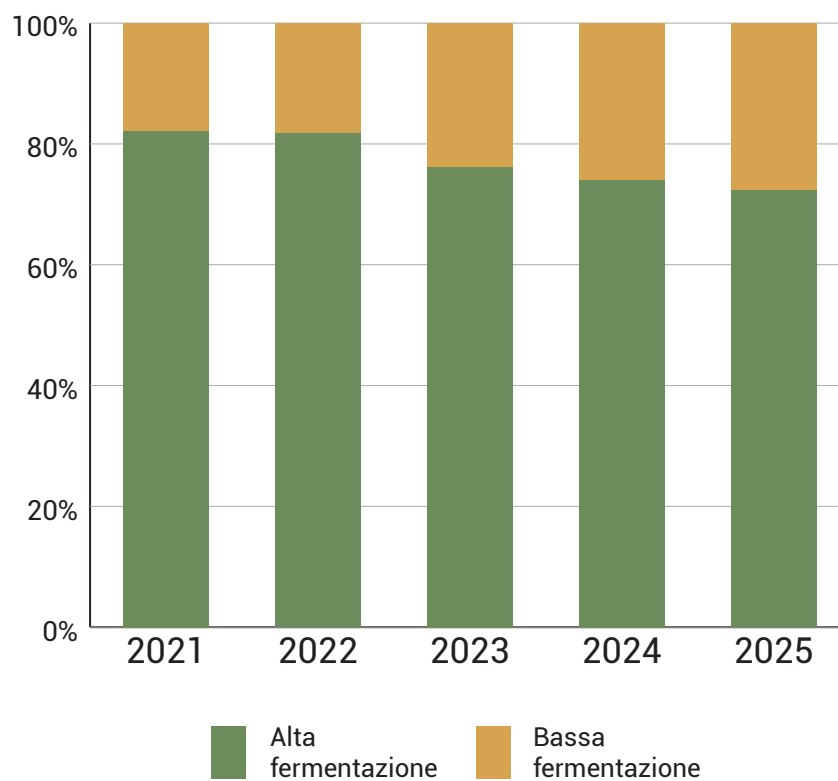
Il 2025 ha confermato **la lenta ma costante ascesa della bassa fermentazione**, che in cinque anni ha guadagnato quasi dieci punti percentuali nell'ambito delle birre inedite. Le Lager nel 2025 sono andate ampiamente **oltre il 27% di tutte le nuove birre**, decretando una sempre maggiore predilezione per questa famiglia brassicola da parte dei birrifici italiani. A spingere la tendenza c'è la definitiva consacrazione delle **Italian Pilsner**, ma anche la riscoperta dei **classici stili tedeschi e cechi**. Infine, come l'anno scorso ha pesato la diffusione di **moderne basse fermentazioni luppolate** (India Pale Lager, Cold IPA e Pacific Lager), spinte anche da una ricerca verso produzioni dal profilo intenso, ma dal tenore alcolico contenuto.



Il grafico prende in esame esclusivamente gli stili birrari chiaramente riconducibili all'alta o alla bassa fermentazione. Sono dunque escluse tutte le tipologie derivanti da fermentazioni miste o spontanee e gli stili che per definizione possono appartenere indistintamente alle due famiglie (Baltic Porter, New Zealand Pilsner, ecc.).



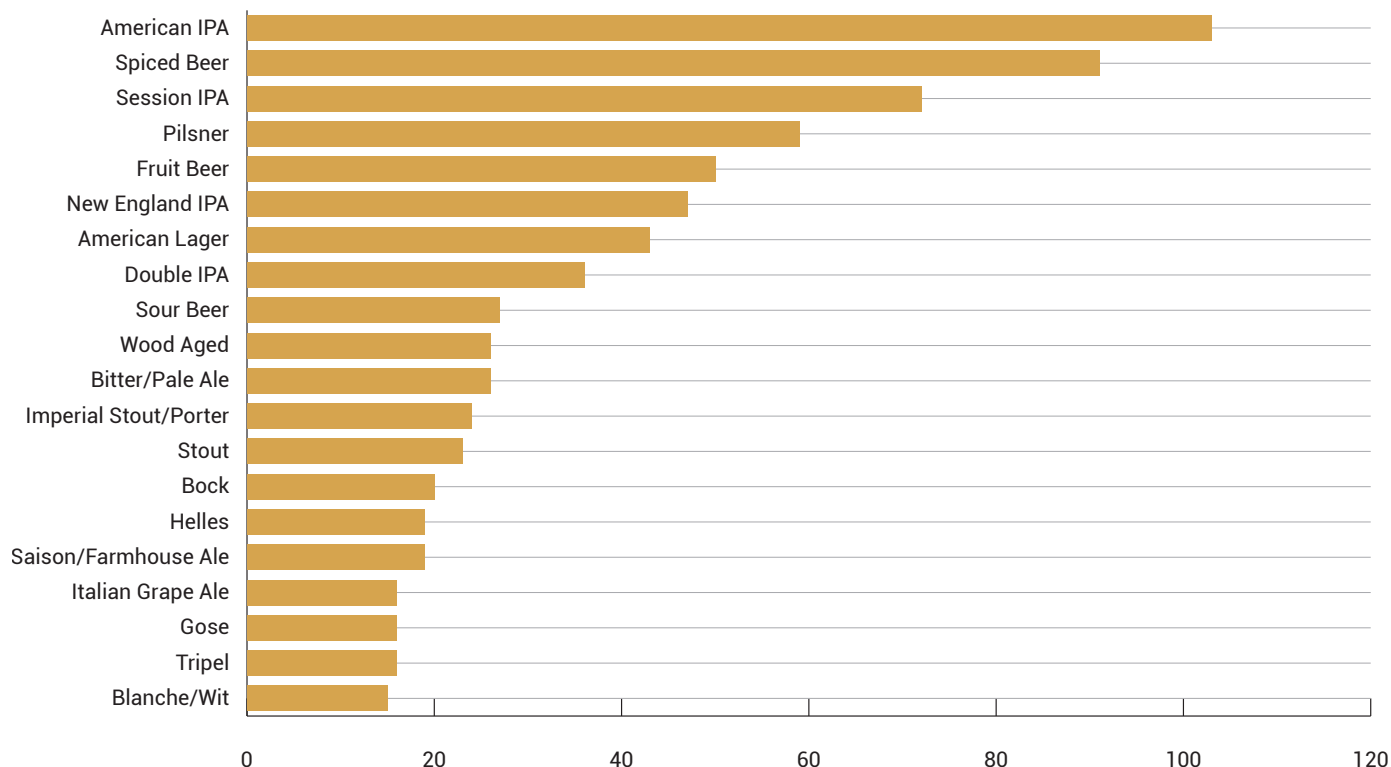
PERCENTUALE DI BASSE FERMENTAZIONI VS ALTE FERMENTAZIONI PER ANNO



TIPOLOGIE BRASSICOLE E STILI BIRRARI

In termini di macro-famiglie brassicole, **le produzioni luppolate continuano a essere le regine del mercato** delle birre inedite, sfiorando il 36% del totale. È tuttavia un dato in leggero calo rispetto al 2024 (37,04%) e soprattutto mostra un ridimensionamento di questa categoria nel medio-lungo termine, che nel 2021 pesava oltre il 43% di tutte le nuove birre italiane. Gli oltre sette punti percentuali persi in cinque anni sono stati conquistati quasi interamente dalle **tipologie della cultura tedesca e ceca**, che in passato rappresentavano una presenza quasi irrilevante nella scena artigianale nazionale. Ora invece questa famiglia si attesta al 23,8% di tutte le birre inedite, con una leggerissima crescita registrata anche nel corso del 2025. L'ascesa di queste produzioni, documentata anche dal crescente spazio che stanno ottenendo le basse fermentazioni, incarna senza dubbio **uno dei cambiamenti più vistosi nelle scelte dei birrifici italiani nel corso degli anni '20**.

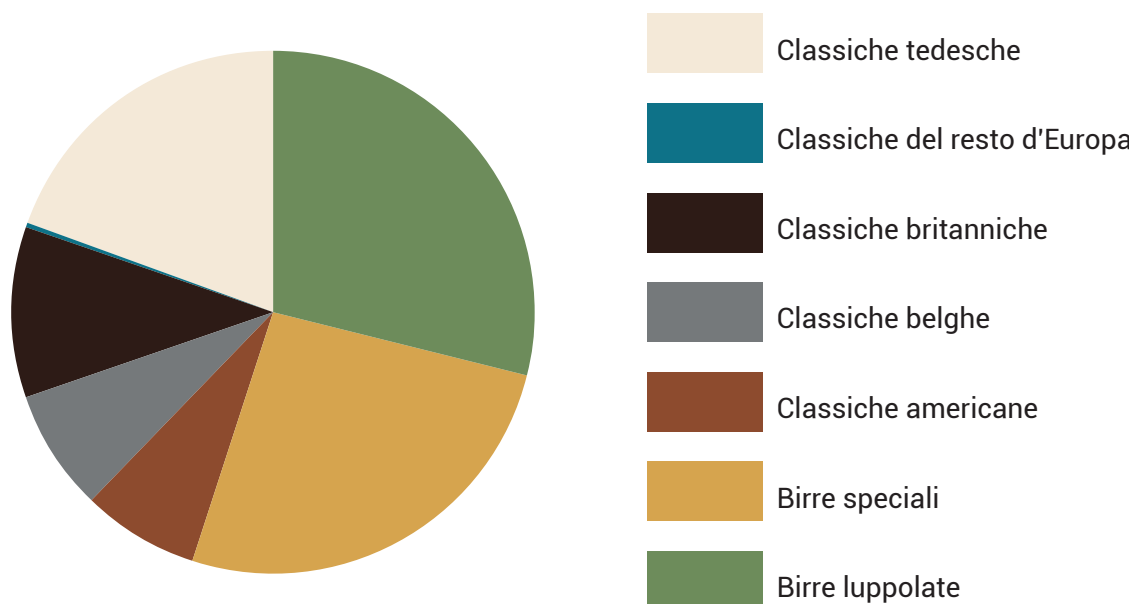
Un terzo delle birre inedite lanciate nel 2025 appartiene alla macro-categoria delle **produzioni speciali**, nelle quali facciamo rientrare creazioni non facilmente classificabili altrove: affinate in legno, stagionali, birre con ingredienti speciali, analcoliche, fermentazioni miste, sperimentali, ecc. Anche in questo caso il dato è in calo: leggermente rispetto al 2024 (quasi un punto percentuale in meno), più evidente rispetto agli ultimi cinque anni (quasi sette punti percentuali in meno). L'interpretazione appare piuttosto chiara: **la tendenza generale è verso**



I dati del grafico sono determinati dal meccanismo di classificazione delle birre di Whatabeer, che prevede un'associazione multi-stile. In altre parole birre rientranti chiaramente in una tipologia specifica sono classificate con un solo stile; altre che si posizionano a cavallo tra diverse tipologie, sono classificate con due stili.

STILI BIRRARI PIÙ PRODOTTI

Considerando le birre inedite del 2025



bevute più facili e immediate, con la riscoperta di tipologie contraddistinte proprio da simili predisposizioni.

Merita menzione, infine, **la leggera ripresa dei classici stili belgi**, che nel 2025 hanno guadagnato quasi un punto percentuale e mezzo. Il dato restituisce equilibrio a un andamento pesantemente penalizzato dalle rilevazioni del 2024, offrendo qualche speranza per il futuro: oggi i birrifici italiani per le loro birre inedite guardano agli stili belgi solo in un caso su dieci (in realtà anche meno, 9,33%), lasciando le briciole a una cultura brassicola che ha ampiamente segnato gli esordi della birra artigianale in Italia.

In riferimento ai singoli stili birrari, **il calo più evidente è stato registrato dalle American IPA**, che hanno perso i 4 punti percentuali conquistati nel 2024. Come già evidenziato in precedenza, questo ridimensionamento non si spiega con il ridotto interesse per le birre luppolate, bensì con una contrazione della gradazione alcolica che **ha fatto "scivolare" le ricette nel regno delle Session IPA** (2,72 punti percentuali guadagnati rispetto al 2024). Bisogna poi registrare **la contrazione delle American Pale Ale**, che presumibilmente continuerà anche in futuro: a causa della progressiva frammentazione della famiglia delle birre luppolate, è sempre più difficile trovare nuove creazioni appartenenti a questo stile.

Tra gli stili in crescita si registra **un leggero ma significativo aumento delle Tripel belghe e delle Bock tedesche** e soprattutto **una crescita non indifferente delle Stout** (quasi 2 punti percentuali in più), causata probabilmente dal già citato interesse per le birre "nitro". Sul fronte opposto, è arrivata **una significativa contrazione delle birre realizzate con l'aggiunta di frutta**: un calo di oltre 2 punti percentuali che forse si spiega con gli elevati costi produttivi che talvolta implicano queste creazioni – specialmente in un contesto di maggiore attenzione alle spese.

A eccezione delle variazioni più evidenti, in generale comunque non si sono avvertite grandi trasformazioni rispetto al 2024. In altre parole **i birrifici italiani sembrano aver mantenuto una posizione cauta**, poco incline alle sperimentazioni. Il dato appare **coerente con il momento storico che sta vivendo la birra artigianale in Italia**, segnata da difficoltà inedite per il comparto che suggeriscono di mantenere una posizione quantomeno conservativa anche in termini di nuove birre da lanciare sul mercato.

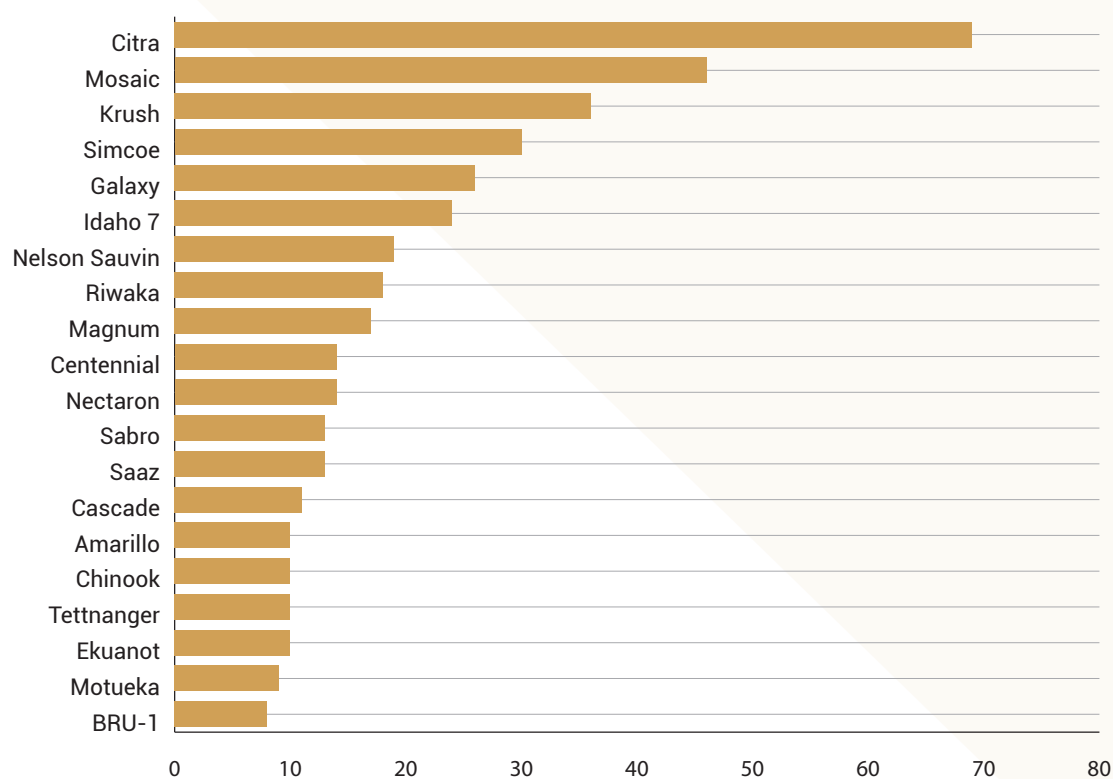


The logo for LUPPOLI features a small orange horizontal bar above the word "LUPPOLI" in a white, bold, sans-serif font. The text is centered within a large, solid olive-green rectangular area. The background of the entire page is white, with large orange geometric shapes in the top-right and bottom-left corners, and a vertical strip of green foliage on the far left.

LUPPOLI

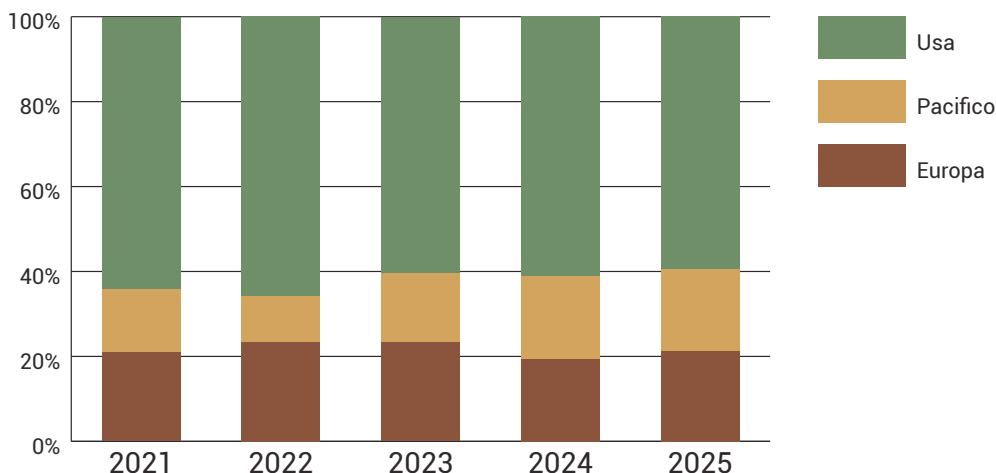
LUPPOLI PIÙ CITATI

Non sempre i birrifici indicano i luppoli usati per le loro birre e talvolta si limitano a citare solo quelli d'aroma. Tuttavia il seguente grafico è molto interessante per capire quali sono state le varietà preferite dai birrifici italiani nel corso del 2025.



PROVENIENZA DEI LUPPOLI IN PERCENTUALE

Nelle birre inedite del 2025 (quando citati)



Anche nel 2025 i luppoli più citati dai birrifici italiani per le loro birre inedite sono stati nell'ordine **Citra** e **Mosaic**, varietà che occupano le prime due posizioni di questa speciale graduatoria da quando censiamo con regolarità le birre inedite (2021). La grande novità è rappresentata dalla terza posizione del **Krush**, non tanto perché ha sopravanzato il **Simcoe**, sul podio nelle tre precedenti rilevazioni annuali, quanto perché rappresenta una cultivar commerciale estremamente giovane: è apparso ufficialmente sul mercato solo nel 2024, dopo un periodo di test con il codice HBC 586. Apprezzato per la sua resistenza alle malattie e per un profilo intenso di agrumi e frutta tropicale, **il Krush dunque è riuscito a imporsi in poco tempo sulla scena nazionale e internazionale**, convincendo i birrai italiani a sceglierlo con crescente frequenza per le proprie birre inedite. Al quinto posto compare il **Galaxy**, prima cultivar dell'area del Pacifico, che precede di qualche posizione altre varietà della zona: Nelson Sauvin, Riwaka, Nectarone a metà classifica, Ekuanot e Motueka più in fondo. Le varietà europee occupano posizioni piuttosto marginali e curiosamente quella più citata è il **Magnum**, segno che i birrifici italiani cominciano a trovare interessante comunicare anche i luppoli d'amaro oltre a quelli da aroma.

Relativamente alla provenienza geografica dei luppoli citati nelle birre inedite del 2025, tuttavia, si nota **una leggera ripresa delle cultivar europee**, che tornano sopra la soglia del 20%. Il guadagno è tutto a discapito dei **luppoli americani**, che perdono un punto percentuale e mezzo rispetto al 2024. La variazione può essere considerata il frutto di una fisiologica fluttuazione da un anno all'altro, piuttosto che il segnale di un'inversione di tendenza. Non rappresenta quindi l'indizio di un calo d'interesse per i luppoli americani, quanto piuttosto una maggiore attenzione a citare le varietà di luppolo anche quando vengono prodotti stili classici tipici dell'area europea. È rimasta stabile infine la percentuale relativa ai **luppoli del Pacifico**, che sono stati utilizzati in quasi una birra inedita su cinque nel corso del 2025.





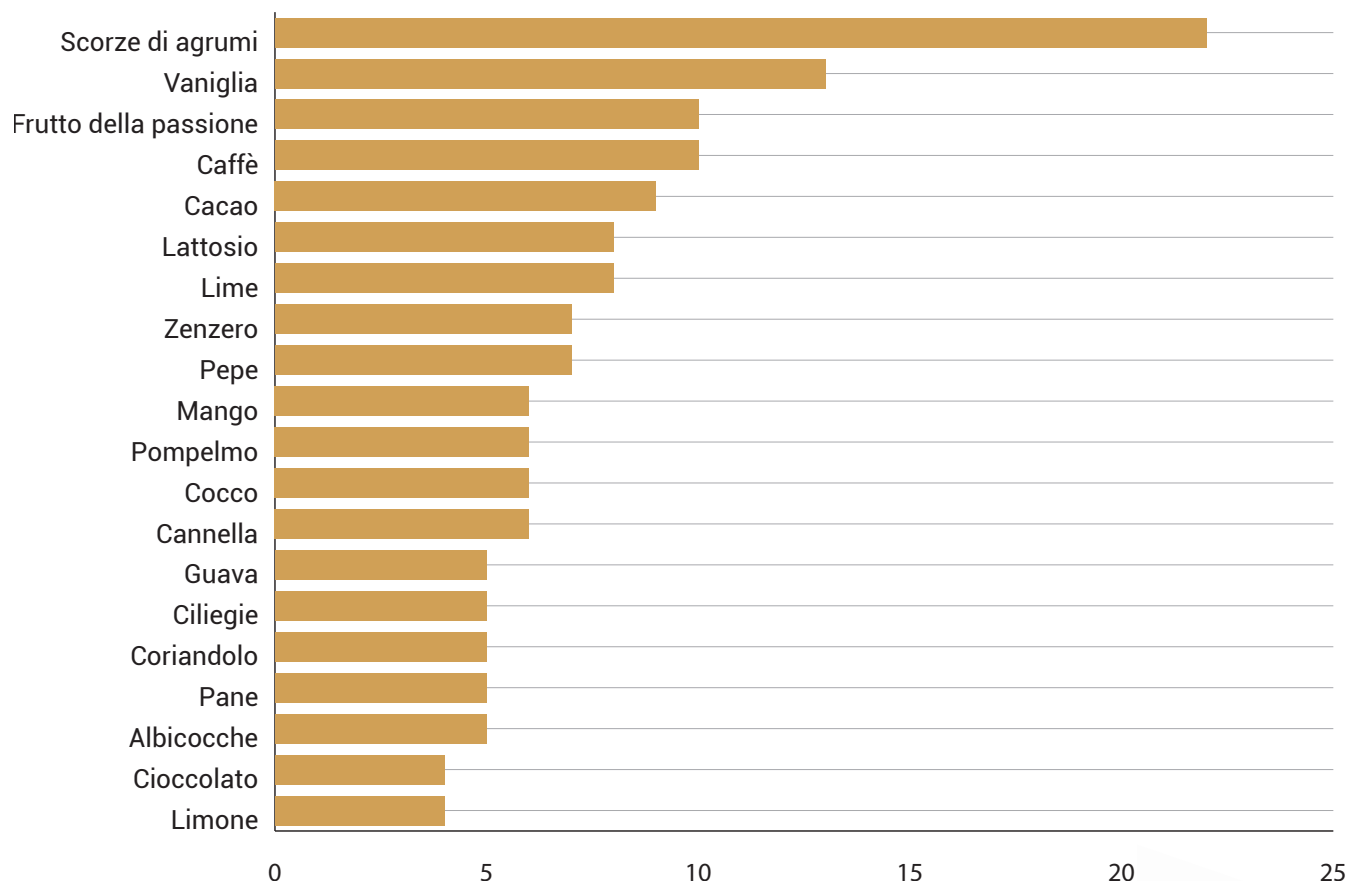
The background features a white base with large, solid-colored geometric shapes. A dark olive green rectangle is positioned in the center, containing the text. Two mustard yellow triangles are placed in the top right and bottom left corners. A vertical strip on the far left shows a close-up of a food item, possibly a pizza or bread, with visible toppings and a golden crust.

INGREDIENTI

INGREDIENTI

Nel 2025 le **scorze di agrumi** sono state l'ingrediente speciale di gran lunga più utilizzato nelle nuove birre italiane. Occorre precisare che il dato non tiene conto degli stili che prevedono espressamente il loro impiego, come le Blanche. Il primato non è casuale: secondo le nostre rivelazioni, le scorze di agrumi sono state l'ingrediente speciale più citato anche nel 2021 e nel 2023. Merito della loro **grande versatilità**, che ne rende spesso consigliabile l'utilizzo tanto in stili classici rivisti quanto in tipologie moderne. Scende in seconda posizione la **vaniglia**, che continua a essere scelta dai birrai italiani soprattutto per produrre birre "da pasticceria": Pastry Stout e, più recentemente, Pastry Sour. Bel passo avanti del **passion fruit** in terza posizione, primo frutto propriamente detto nella graduatoria degli ingredienti speciali più citati nel corso del 2025, a pari merito con il **caffè**, ormai quasi esclusivamente impiegato in forma "specialty".





Per il resto alcuni ingredienti speciali hanno mantenuto una posizione simile all'anno precedente, altri hanno mostrato un certo ridimensionamento, se non addirittura una scomparsa dalle zone di vertice della classifica. È il caso dei **frutti di bosco**: si fa notare l'assenza dei lamponi (nella top 10 del 2024) e delle more e il leggero calo delle ciliegie. Buona invece la presenza degli **agrumi**, con il lime a precedere il pompelmo e il limone. Interessante anche il balzo in avanti dello **zenzero**. Si mantiene infine nella Top 20 il **pane**, utilizzato come integrazione al malto d'orzo in birre che puntano sull'economia circolare e sulla riduzione degli sprechi alimentari.





WHATABEER

whatabeer.com



Cronache
di Birra

Tutta la birra a portata di click

**APPENDICE:
BIRRE INEDITE DEL 2025**

BIRRE INEDITE DEL 2025

Nel seguente elenco sono presenti tutte le birre inedite del 2025 utilizzate per generare i dati del seguente report. Le birre sono raggruppate per birrificio di produzione e ordinate secondo un criterio alfabetico.

4 Mori

Frà Pils
5,0%
Pilsner

50&50

Blöt
7,0%
American IPA

Citra³
6,5%
American IPA

Drama
5,2%
Schwarz

Fragole Panna & Ch*mp*gne
3,8%

Sour Beer + Spiced Beer

Fränk You
5,3%
Rauch/Smoked/Peated

Krush3
6,5%

American IPA

Peacharine3
7,0%

American IPA

Simcoe³
6,5%

American IPA

Slo Mo
5,0%
American Lager

Varesotta
5,0%
American IPA

ABC – Agua Brewing Company

Grand!
4,2%
Irish Red Ale

M. Pierre
5,5%
Saison/Farmhouse Ale

Mc Wheat

5,5%
American Wheat Beer

Mr Frank
3,9%

Bitter/Pale Ale

Nebulosa
4,5%

New England IPA

Saison 17
5,5%
Saison/Farmhouse Ale

Steve Hops
3,9%
American Lager

AgriBirrificio Birr'è

Rhodia
4,2%
Spiced Beer

Aimara

Blanka
4,6%
Blanche/Wit

Pull Up
3,2%
Session IPA + New England IPA

Akudunniad

The New Hopster
6,2%
New England IPA

Al Frate Birraiolo

Christmas Beer - Bock al miele di castagno
8,0%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

Christmas Beer - I.G.A. di Natale
7,5%
Italian Grape Ale

La Borrromea Irreverent Sour

4,3%

Fruit Beer

La Pasqualotta

8,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Tappa 18

5,5%

Helles

Alchemist Ale**Expedio**

0,6%

Analcoliche

Alder**Atoya**

5,8%

American IPA

Buffalo River

6,6%

American IPA

Cool Box

6,5%

American Lager

Creamer

4,2%

Stout

Dorcha

10,5%

Baltic Porter

Gnarly

5,3%

Pilsner

Gordita

13,5%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Halve Hahn

5,6%

Kölsch

Krushfield

6,8%

American IPA

Multipla

6,5%

American IPA

Niva

6,5%

American IPA

Pomazanka

4,2%

Pilsner

Pumm

8,0%

Double IPA

Räim

7,8%

Double IPA

Seidla

4,9%

Keller

Solo Elani™

6,5%

American IPA

Solo HBC1019

6,5%

American IPA

This is Peacharine

6,2%

American IPA

Altavia**Dieci Meno Uno**

5,2%

Helles

Val Spaß

5,8%

Märzen/Festbier

Altotevere**Arca - Cotogne Edition**

7,5%

Belgian Golden Strong Ale + Fruit Beer

Daisy

5,1%

Blanche/Wit

Drake

8,5%

Tripel

Gulp

5,1%

American Lager

Trip

5,2%

American IPA

Alveria

L'Evolutiva
9,0%
Belgian Golden Strong Ale
Mulo
5,0%
Pilsner

Amerino

Flow
3,0%
American Lager
Red
7,3%
Dubbel
Shh
4,7%
American Lager

Antikorpo Brewing

Back to Bock
7,0%
Bock
Behemhop
6,8%
American IPA
Goddess' Juice
6,0%
New England IPA
Lucid Kaos
0,4%
Analcoliche + Session IPA
Perrito
4,5%
American Lager + Fruit Beer
PSY-EYE
5,3%
American IPA
Twin Peaks
6,5%
New England IPA
Wai Pia
4,5%
Pilsner

Atoms Brewing

Mana
3,8%
Berliner Weisse + Fruit Beer

Mek

6,3%
New England IPA
Mindgame #3
6,0%
New England IPA
Rick Pils
4,8%
Pilsner

Badalà

D-Hoppia Libidine
6,6%
Double IPA

Bajön

Bamberg To Ravenna
5,3%
Keller
Dobček
0,0%
Doppelbock
E-45
4,0%
Stout
Echte Liebe
8,0%
Doppelbock
Geisfeld
5,2%
Keller
Schnitt
5,2%
Pilsner

Baladin

Botanic Blanche
0,0%
Analcoliche + Blanche/Wit
Botanic IPA
0,0%
Analcoliche + India Pale Ale
Open 2025
4,0%
Bitter/Pale Ale
Open Hub American Ipa
6,5%
American IPA

Open Hub Blanche

4,8%

Blanche/Wit

Open Hub Italian Bock

7,0%

Bock

Open Hub Italian Pils

5,0%

Pilsner

Open Hub Pale Ale

5,2%

Bitter/Pale Ale

Open Hub Super B

8,0%

Belgian Dark Strong Ale

Bandiga**Alcol Q.I. Double IPA**

7,9%

Double IPA

Belgian Strong

9,0%

Belgian Golden Strong Ale

Gose

4,3%

Gose + Spiced Beer

IPA no alcool

0,6%

Analcoliche + American IPA

Porter

5,2%

Porter

Barbaforte**Ambra**

5,5%

American Pale Ale

Cinquanta

14,1%

Barley Wine

Fermento

4,9%

American Lager

Basei**Totem**

4,9%

Pilsner

BEdreamER**Canappia**

8,0%

Double IPA

Beer In**Acqua di Biella**

4,6%

Pilsner

Bellazzi**Black Bart**

4,3%

Stout

Bibibir**Arriba Arriba**

4,0%

American Lager + Spiced Beer

Czech Affair

5,1%

Pilsner

Transumare

6,1%

American IPA

BiRen**Biren x Montebaldo**

4,4%

Blanche/Wit

Birra 100Venti**Hippy Lager**

5,2%

American Lager

V.I.P. - Very Italian Pils

4,2%

Pilsner

Birra 81**Hector**

6,0%

Stout + Spiced Beer

Birra Amiata

Gambatesa

6,2%

India Pale Ale

Sex A Pils

4,7%

Pilsner

The Blonde Affair

4,9%

Helles

Birra del Bosco

The Howler

6,5%

Export Stout + Spiced Beer

Birra dell'Eremo

Black Currant

5,4%

Fruit Beer + Wood Aged

Giubilo

5,8%

Belgian Blond Ale

Lose Control

6,2%

American Lager

Low

2,5%

Session IPA

Narcotic

6,0%

American IPA

The Snatch

8,0%

Strong Ale

Unplugged

7,6%

Double IPA

Birra Elvo

11:34 AM

5,3%

American Lager

Pink Lips

4,5%

Gose + Fruit Beer

Sly in the Sky

5,0%

American Lager

Smild

3,9%

Mild

Birra Gaia

Dazy

4,0%

Golden Ale

K - Crafted for Temptation

6,0%

Bock + Spiced Beer

Merry Paxmas

8,5%

Double IPA

Birra Gladium

Memoriae - Numerus 7

13,0%

Barley Wine + Spiced Beer

Oro

5,2%

Spiced Beer

Birra Impavida

Mexicalia

4,5%

American Lager

Birra Lira

Millino

3,0%

American Lager

Birra Mastino

Light Italian Pils

3,0%

Pilsner

Birra OV

Maracaibo

3,5%

Session IPA

Birra Pasturana

Cian Cian
8,8%
Wood Aged + Spiced Beer
Filospinato - Maibock
6,9%
Maibock
Foglie Rosse
8,0%
Italian Grape Ale

Birra Perugia

Terza Classe
4,2%
Porter + Rauch/Smoked/Peated

Birra Puddu

Classica
5,0%
Keller
Golden Zen
5,0%
Golden Ale + Spiced Beer

Birra Tarì

Spillo12 Blonde
4,9%
Golden Ale
Spillo12 Stout
4,7%
Stout
Spillo12 Tripel
10,0%
Tripel

Birra XO

Etto
5,7%
American IPA
Mannaggia
2,7%
Session IPA
Specter
6,0%
American IPA

Birranova

Osmicka
3,2%
Pilsner

Birrificio 17

S-Birra
2,2%
Experimental

Birrificio Agricolo Sorio

Vanzega
4,5%
Belgian Blond Ale

Birrificio Campestre

Mugiwara
3,9%
Spiced Beer

Birrificio Clandestino

Hoppy Ending
4,2%
American Pale Ale
New Zealand Pils
5,3%
Pilsner

Birrificio Comedia

Born To Be Mild
3,5%
Mild
Hazy Snuggle
4,5%
New England IPA

Birrificio d'Ogliastro

10 Years Hops
6,0%
American IPA

Birrificio dei Castelli

Pro Domus
4,8%
Helles
Schola Project - Modern IPA
5,8%
American IPA
Sobria
2,5%
Session IPA

Birrificio del Doge

La Sessionissima
4,5%
Session IPA
Recoba 99
3,6%
American Lager

Birrificio del Forte

Electra
3,8%
Session IPA
Meglio Tardi Che Mai
5,2%
New England IPA

Birrificio del Golfo

C4dimare
6,8%
Black IPA/Cascadian Dark Ale
Fezzano
5,1%
Session IPA
Le Grazie
6,4%
American IPA
Marola
5,0%
Weizen
San Terenzo
6,1%
Imperial Pils
Spezia Centro
4,8%
American Lager
Venere Azzurra
5,3%
White IPA

Birrificio del Vulture

Ladyhawke
4,8%
Gose
Moriarty
5,0%
Irish Red Ale
Strazz
6,4%
Experimental
Tre Radici
5,2%
Blanche/Wit

Birrificio di Quero

Lady Brew
4,0%
Session IPA

Birrificio Estense

Nada Mas
4,4%
Schwarz

Birrificio Foràn

Zaffi
5,0%
Spiced Beer

Birrificio Inesistente

Pilsten
4,0%
Pilsner

Birrificio Italiano

433 MI-RM
6,6%
White IPA
Mooncherry
8,4%
Sour Beer + Fruit Beer
Something To Dance On
3,0%
American Lager

Vùdù Xmas

7,0%

Dunkelweizen + Spiced Beer

Birrificio Km8**Barbara Ann**

3,8%

Berliner Weisse + Fruit Beer

Perfect

6,0%

Weizen + Rauch/Smoked/Peated

Volare

4,0%

Session IPA

Birrificio Lariano**Christmas Crumble**

7,5%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

Imperial Grigna

5,6%

Imperial Pils

Only One - Bru-1

4,2%

Session IPA

Only One - Saaz Shine

2,5%

Pilsner

Only One - Strata

4,2%

Session IPA

Birrificio Lepino**Lola**

4,2%

Session IPA

Sissi

8,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Birrificio Mastrale**Rhapsody**

4,5%

Session IPA

Birrificio Pagus**Deria**

5,9%

Chestnut

Birrificio Pasubio**1974**

4,8%

Pilsner

Birrificio Rurale**Brewer's Collection Grapefruit IPA**

6,7%

American IPA + Fruit Beer

Brewer's Collection Little Beauty

2,0%

Session IPA

Brewer's Collection Sweet Sixteen

4,6%

Gose + Fruit Beer

Festplatz

5,7%

Märzen/Festbier

Time Out

10,3%

Imperial Stout/Porter

Tribe Selection #3

5,0%

American Lager

Birrificio Sabino**Low-K**

2,8%

Fruit Beer

Phobos

6,6%

Bock

Birrificio Settimo**Nox Furiosa**

12,0%

Imperial Stout/Porter

Birrificio Sothis

Nessie
8,0%
Rauch/Smoked/Peated

Birrificio Trevigiano

Troppifrutti - Drop Shot #7
8,2%
Double IPA

Birrificio Trichès

Viva
5,0%
Spiced Beer

Birrificio Trunasse

Buffy Whey Blond Ale
5,2%
Experimental
Far West Lager
5,2%
American Amber Ale
Ostrica nella Perla
4,8%
Stout + Spiced Beer
Pic Nic
5,2%
Experimental

Birrone

2526 Inverno Liquido
7,5%
Strong Ale
Baviera Ceca
7,0%
Weizenbock
Estate Italiana
4,5%
Helles
Extra
4,8%
American Lager
PH 2.8
5,8%
Lambic

T.ITA

4,8%
Helles

Boia Brewing

Dark Mask
4,0%
Stout
Electric Shock 110 Volts
4,0%
Session IPA
Electric Shock 220 Volts
6,0%
American IPA
Electric Shock 380 Volts
8,0%
Double IPA
Exsecutio #9
5,6%
Oatmeal Stout + Spiced Beer
In the Belly of the Brazen Bull
3,9%
Gose + Spiced Beer
Out of the Cage
5,5%
American IPA + Fruit Beer
Squeeze Revenge
8,0%
Tripel + Spiced Beer
The Last Exsecutio
5,5%
Belgian IPA

Bonavena

Blood
6,5%
Bock
Floyd
4,0%
Stout
Free Boxing - TDH IPA Alpha
6,7%
American IPA
Iron Mike
8,5%
Tripel
Manos de Piedra
6,5%
American IPA

Bondai

La Cima
7,6%
Double IPA
Quattro Stracci
6,8%
Maibock

Brasseria della Fonte

Destiny
13,0%
Imperial Stout/Porter + Wood Aged
Eternity
13,0%
Imperial Stout/Porter + Wood Aged
Fruit D'un Croisement
5,0%
Saison/Farmhouse Ale + Wood Aged
Harvesting Memories
6,2%
Saison/Farmhouse Ale + Wood Aged
Immortality
13,8%
Barley Wine + Wood Aged
Infinity
14,0%
Barley Wine + Wood Aged
IX Anniversary
13,8%
Barley Wine + Wood Aged
Nitro Stout
8,4%
Export Stout
Opravdové Pivo
4,6%
Pilsner
Petite Ruche
7,0%
Wood Aged + Honey Beer
Symphony from the Double Barrels
13,8%
Imperial Stout/Porter + Wood Aged
Vetus Memoria
14,4%
Old Ale + Wood Aged
Without you, Without us
12,5%
Imperial Stout/Porter + Wood Aged

Brewberry

Berry White
4,9%
Blanche/Wit
Fusione
5,8%
American IPA + Sour Beer
Rauchy Balboa
5,1%
Rauch/Smoked/Peated

Brewfist

Leprecauno
4,3%
Stout + Spiced Beer
Quella è la Porta
4,0%
Session IPA + Fruit Beer
Session Caterpillar
4,2%
Session IPA

Bruno Ribadi

Red Etna
5,0%
Blanche/Wit + Fruit Beer

Bruton

Billy Budd
3,8%
Golden Ale

Busa dei Briganti

Another Green World
5,1%
American IPA
Cuor Di Fragola
5,5%
Sour Beer + Spiced Beer
FeeNo-me-nale!
3,1%
Sour Beer + Spiced Beer
Foliage
6,9%
Bock

I've Had Worse (from a bottle)

5,0%

Stout + Spiced Beer

Instant Krush

5,9%

New England IPA

Jungsim

6,5%

American IPA

Just Drink It

0,4%

Analcoliche

Klausenberg Season 3

8,0%

Doppelbock + Honey Beer

Refraction

6,5%

American IPA

Ca' del Brado

Anniversario 2025

7,4%

Sour Beer + Spiced Beer

Aperitivo Artichoke Spritz

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Aperitivo Hugo

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Aperitivo Spritz

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Blend Ambasciatori N.5

6,4%

Saison/Farmhouse Ale + Wood Aged

Bradamante

6,5%

Flemish Red Ale

Gose

4,5%

Gose + Wood Aged

Intrecci Alba

7,4%

Italian Grape Ale

Intrecci Bera

7,4%

Italian Grape Ale + Wood Aged

Intrecci Masia

7,4%

Italian Grape Ale + Wood Aged

Juni

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

The Wildest Berries

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

The Wildest Flowers

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

The Wildest Holidays – Vaniglia, cardamomo e scorza

d'arancia

6,2%

Sour Beer + Spiced Beer

The Wildest Holidays – Zenzero, cannella e anice

stellato

6,2%

Sour Beer + Spiced Beer

The Wildest Holydays – Biancospino e aghi di abete

6,2%

Sour Beer + Spiced Beer

The Wildest Leaves

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

The Wildest Pumpkin

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

The Wildest Roots

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Canediguerra

Anniversary Festbier

5,8%

Märzen/Festbier

Modern IPA

5,5%

American IPA

Cantina Errante

Bruin 20/22 Ramasin

8,1%

Oud Bruin + Fruit Beer

Rustic Doll

8,5%

Belgian Golden Strong Ale

Rustic Double

7,2%

Saison/Farmhouse Ale + Wood Aged

Rustic Noble

6,0%

Saison/Farmhouse Ale + Wood Aged

Vignevecchie

8,0%

Italian Grape Ale

Casa Vecchia

Ruggers
4,2%
American Amber Ale

Cascina Don Guanella

Hopazia
4,0%
Session IPA

Chianti Brew Fighters

Basil Instinct
5,5%
Sour Beer + Spiced Beer
Citrusage Divinorum
4,0%
Sour Beer + Spiced Beer
George Bestemmia
4,0%
Bitter/Pale Ale
La Bestemmia Sportiva
2,9%
Experimental
La Mascherata
5,5%
Märzen/Festbier
Peel Good
5,0%
Berliner Weisse + Spiced Beer
Trip to Extravaganza
2,9%
Session IPA

Claterna

Leipähiiva
7,0%
Historical Beer
Micro Ipa
2,7%
Session IPA
Mild
3,5%
Mild

Collerosso

Criminal World
4,5%
Session IPA

Crak

10 Crak
7,1%
American IPA
2026
7,0%
American IPA
Crak + Alder
6,0%
American IPA
Tenuta Solofrana
5,8%
Italian Grape Ale + Gose
Trattoria da Crak
5,0%
American IPA

Croce di Malto

F.O.D.
5,7%
American IPA
Hop Saber
5,8%
American Lager
SoCal
5,3%
Pilsner

Dada

Bernie Lomax
8,2%
Double IPA
Dark Side of Bitter
3,7%
Mild
Hops Tropic
3,9%
Session IPA
Volmar
3,9%
Leichtbier

Dank Brewing

Barrio Logan
8,5%
Tripel
Buffalo Pasadena
7,8%
Double IPA
Cicciosun
4,0%
Session IPA
Coast Driver
4,3%
Session IPA + Spiced Beer
La Mesa
4,7%
Helles
Los Tacos
4,2%
Session IPA
Safe House
5,2%
Pilsner

De Alchemia

Best Bitter
4,5%
Bitter/Pale Ale

De Lab Fermentazioni

Brain Rot
6,0%
American IPA
Brainrot IPA
6,0%
American IPA
C'hai na IPA?
6,0%
American IPA + Spiced Beer
Panettone Milkshake Pastry IPA
8,0%
American IPA + Spiced Beer

Degged (ex Doctor B)

Ottetto
8,0%
Baltic Porter

Diciottozero

Barrel-24
6,8%
Wood Aged
Frewit - Guava & Maracuja
5,5%
Fruit Beer

Dr. Barbanera

Voltarenne
8,0%
Kerst/Christmas/Winter Warmer

Due Fusti

Scocca Lampo
6,6%
New England IPA + Fruit Beer

Eastside

Bianco Latte
5,0%
Blanche/Wit
Foresta Nera
10,0%
Imperial Stout/Porter + Spiced Beer
High Hopes
4,8%
Helles
Incubo Italiano
13,0%
Imperial Stout/Porter + Spiced Beer
Last Dance
4,5%
American Lager
Liquor Panis
5,2%
Märzen/Festbier + Alternative Grain
Per Aspera Ad Astra
6,3%
New England IPA
Real Deal
0,8%
Analcliche
Sure Shot
6,5%
Bock
Wasted Years Cognac
13,0%
Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Edit**Black Mask**

6,1%

Black IPA/Cascadian Dark Ale

Hej Brodr

7,7%

Bock

Pamela

5,2%

Pilsner

Small Vibes

3,3%

Session IPA

Element Beer**Au Oro**

5,4%

Session IPA

Emod Brewery**Mechanical Animal**

8,5%

Tripel

Enigma Brewery**Cucaracha**

5,1%

American Lager

Hercule

5,9%

American IPA

Noctus

5,0%

Stout + Spiced Beer

Entropia Big Brain**Quantum Core**

8,0%

Maibock

Quantum Luck

5,5%

Stout

Eternal City Brewing**Papale**

2,7%

Golden Ale

Evoqe Brewing**Bot Parade**

4,8%

Blanche/Wit

Darker Still

4,2%

Robust Porter

Feel Beer**Revolver**

4,8%

Helles

Fermento Libero**Asteroid**

5,5%

American IPA

Bad Penny

5,0%

Bitter/Pale Ale

Beer-mingham

3,8%

Mild

Lisbeth

5,1%

Sour Beer + Spiced Beer

Lovercraft

5,0%

Bitter/Pale Ale

Filodilana**Doppio Manto**

8,0%

Double IPA

Saltasassi

3,0%

Pilsner

Zucca Vuota

7,0%

Pumpkin Beer

Free Lions

Bio Parco

5,0%
American IPA

Galaxy Beer Shop

Mai Più Insieme

5,7%
American IPA

Garlatti Costa

Dicke Titten

5,6%
Märzen/Festbier

Iggy

5,5%
Italian Grape Ale + Belgian Blond Ale

Tutti Frutti

3,8%
Berliner Weisse + Fruit Beer

Ziggy

9,0%
Italian Grape Ale + Tripel

Gimme More

Hazy Daizy

4,2%
Session IPA + New England IPA

IDK

7,0%
Bock

Mango N.5

3,8%
Berliner Weisse + Fruit Beer

Rivoltana Road

0,6%
Analcoliche + American IPA

Giustospirito

2 Punto 5

2,5%
Pilsner

Godog

IPA

5,5%
American IPA

Marcomanno

5,5%
Pilsner

Pils

5,0%
Pilsner

Tuxedo

6,0%
Stout + Spiced Beer

Granda

Barrel Aged IGA Barley Wine

12,0%
Barley Wine + Italian Grape Ale

Barrel Redemption

10,0%
Italian Grape Ale + Wood Aged

Be Grapeful with Braufactum

4,8%
Italian Grape Ale + Kölsch

Comfort Snack

5,7%
Stout + Spiced Beer

Natural Absolution

6,0%
Italian Grape Ale + Saison/Farmhouse Ale

Scarlet O' Sour

5,0%
Fruit Beer

Southern Tang

5,5%
American IPA + Sour Beer

Hammer

Drip

3,0%
American Lager

Trim

5,4%
New England IPA

Wuaah

3,0%
Pilsner

Hibu

Festbier
5,8%
Märzen/Festbier

Hilltop

Hilltop Pils
4,6%
Pilsner
Maple Hill
6,0%
Bock + Spiced Beer

Micro IPA
3,0%
Session IPA

Sour Fruit Lamponi, Buccia di Limone & Ibisco
5,0%
Berliner Weisse + Fruit Beer

Winter Light
5,0%
Golden Ale

Hold On

Apricoat
7,5%
Double IPA + Fruit Beer

Burning Slice
4,5%

Gose + Fruit Beer

Inflaming
7,5%

Double IPA

Light On

5,0%

Helles

Our Hope

4,5%

Session IPA + New England IPA

The Way

6,6%

Bock

Weisszilla

5,0%

Weizen

HoneyMonkey Brewing

Infinite Monkey Theorem
7,5%
Double IPA

Hooked Brewery

Ctrl+ALTBier+Canc
5,0%
Alt

Mamma ho perso la birra
6,0%
Kerst/Christmas/Winter Warmer

Mild Una Gioia
3,7%
Mild

My Friend Nelson
4,5%

American Pale Ale

Toc Toc...chi Czech?
5,0%
Pilsner

Hop Skin

Force
7,0%
New England IPA

Kippis
7,3%
American IPA

Overlook
3,5%
Session IPA

Zia Pils
4,2%
Pilsner

Humus

Basecamp
4,7%
Helles

Dark Sea
9,8%
Imperial Stout/Porter

Krush
5,8%
American IPA

Krush
6,0%
American IPA

Raj
5,0%
Pilsner

Hype Brewing

Brilla

7,5%

Tripel

Nekomata

7,5%

Double IPA

Nika

4,2%

Gose + Fruit Beer

Satori

7,9%

Italian Grape Ale + Wood Aged

Tentacolare

4,6%

Helles

Tropics Got Sour

3,8%

Fruit Beer

IBeer

Good *uck

4,2%

Stout

Il Conte Gelo

Urluk ad Nadal

4,0%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

Il Mastio

Quattordici

3,5%

Session IPA

Iron Brewery

Italian Pilsner

4,9%

Pilsner

Strong Scotch Ale

7,1%

Scotch Ale

Itineris

Cassia

4,9%

American Pale Ale

Cimina

5,0%

Weizen

Civitonica

4,0%

Bitter/Pale Ale

Clodia

6,8%

American IPA

Francigena

8,8%

Tripel

Jack Rabbit

Ri-Sveglia!!

4,5%

Schwarz + Spiced Beer

Jungle Juice

Spectro

4,8%

Stout

Kamun

90 Shilling Golconda

7,6%

Scotch Ale + Rauch/Smoked/Peated

Karma

Again

5,0%

Golden Ale

Kult 25

4,0%

Session IPA

Kashmir

Lamortesua Enkidu

6,0%

American IPA

Lamortesua Lil Tropical

4,7%

Session IPA

Red Monk

8,0%

Doppelbock

Superstereoradio

5,7%

American Lager

The Six Million Dollar IPA

6,8%

American IPA

Zlaty Boy

4,2%

Pilsner

Kauss**Terres Beer 25**

4,1%

Pilsner

Kobi Brewing**La Radice**

8,0%

Belgian Golden Strong Ale

SC8

8,0%

Scotch Ale

L'Olmaia**Summer On A Solitary Beach**

2,8%

Bitter/Pale Ale

LA Brewery**Lucida**

1,3%

Session IPA

La Buttiga**Zia Clayton**

5,2%

Saison/Farmhouse Ale

La Casa di Cura**Dipa 33**

8,5%

Double IPA

La Casetta Craft Beer Crew**Fumika**

5,2%

Rauch/Smoked/Peated

La Collina**Be Beeep!**

4,4%

Gose

La Fucina**Rauch-Maninov**

4,5%

Rauch/Smoked/Peated

La Gramigna**Calima**

5,0%

Schwarz + Spiced Beer

La Monna**Balla Bock**

5,8%

Bock

Monte Ciocci

4,7%

Pilsner

La Petrognola**3.3**

3,3%

Session IPA

La Piazza**Kooperation**

5,0%

Rauch/Smoked/Peated

Panatè
6,5%
Saison/Farmhouse Ale + Alternative Grain

La Ribalta

Decina
4,0%
Session IPA

La Stecciaia

Kellerina
5,3%
Keller

La Villana

Bikini IPA
2,8%
Session IPA
Fruttami Piano
6,0%
New England IPA

Lambrate

B di Brambilla
3,8%
Golden Ale
Casorett
5,0%
Pilsner
Cicinin
2,8%
Session IPA
El Martell
4,2%
Golden Ale
Eurhipa
5,0%
American IPA
Martinitt
6,0%
American IPA
Opora
5,8%
New England IPA
Super Easy
4,8%
Kölsch

Trentatre
5,8%
Pilsner

Leder

Pur
7,5%
Italian Grape Ale

Legnone

Amore Che Weiss
5,0%
Weizen
Micro Valtellipa
3,0%
Session IPA
Pizzoccherauch
5,5%
Rauch/Smoked/Peated + Alternative Grain
Servili Auguri
9,5%
Kerst/Christmas/Winter Warmer
Who is dead?
5,5%
India Pale Ale

Lieviteria

(1.1)
6,2%
Saison/Farmhouse Ale + Wood Aged
(1.2)
6,2%
Flemish Red Ale
Righ
3,9%
Historical Beer

Linfa Brewery

Alpenkirche
5,5%
Keller
Corgi
4,0%
Bitter/Pale Ale

Liquida

Crime of the Century

3,3%

Session IPA

I Don't Want to Grow Up

4,5%

Session IPA

Land Sfera

4,6%

Keller

Marbella

5,0%

American IPA

Thurn

5,0%

Pilsner

Workers

4,4%

Stout

Lucky Brews

Beefy Stout

4,1%

Stout

Kaori Poco Poco

1,7%

Pilsner

Revo

6,0%

American IPA

Tap-pa

4,7%

Keller

U Venceslao

4,8%

Schwarz

Ultraberibus

4,7%

Helles

Luppolajo

Belgian Fake Ale

5,5%

Flemish Red Ale

Non-consensual Marriage

5,3%

Fruit Beer + Wood Aged

LZO Brewery

Acid Pepper

3,8%

Berliner Weisse + Spiced Beer

Axolotl Riff

4,2%

Session IPA + New England IPA

Banana Barrel

11,6%

Imperial Stout/Porter + Fruit Beer

Beurger

5,2%

Rauch/Smoked/Peated + Spiced Beer

Birra che... Cola

5,0%

Experimental

Biru

5,6%

New England IPA

Bufo Frog

7,0%

Double IPA + Fruit Beer

Cyber

4,8%

Saison/Farmhouse Ale

Don't Worry Be Hoppy

5,2%

American Lager

Granny Spooks

6,0%

Pumpkin Beer

Juicy Lucy

4,4%

Session IPA + Fruit Beer

Junomar

4,8%

American Lager + Spiced Beer

M4CE

4,0%

American IPA + Fruit Beer

Moose Morning Breakfast

8,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Patrick IPA

5,0%

American Lager + Fruit Beer

Peach Princess

3,6%

Berliner Weisse + Fruit Beer

Pitaya Protocol

5,5%

New England IPA + Fruit Beer

PuRRplex
6,0%
New England IPA

Queen of Milkshake
6,2%
New England IPA + Spiced Beer

Scene Crime
4,0%
Bitter/Pale Ale + Spiced Beer

Shishito Spicezilla
7,5%
Tripel + Spiced Beer

Smoke Me Tender
5,0%
Rauch/Smoked/Peated + Fruit Beer

Snowy Pine
11,7%
Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Take Me Bitter
3,8%
Bitter/Pale Ale

The Hops House League
6,5%
Double IPA

Thyme Bloom
4,6%
Saison/Farmhouse Ale + Spiced Beer

Velvet Nuts
9,5%
Imperial Stout/Porter + Wood Aged

Malacoda Brewing

Colada
5,0%
American Pale Ale + Fruit Beer

Easy
2,8%
Session IPA

King
6,6%
New England IPA

Mildwall
3,4%
Mild

Malaripe

Amitrano
6,2%
Bock

Noi Sempre
6,1%
American IPA

Rebus
6,1%
American IPA

Manifattura Birre Bologna

Juicy Berliner Weisse
4,8%
Berliner Weisse

Marsos
Cafona
4,1%
American Pale Ale

MC-77

Gaume Set Match
6,4%
Belgian Blond Ale

Ned Fiandre
5,0%
Belgian Blond Ale

Scavallonia
6,0%
Belgian Blond Ale

Meltz

Buffalo
5,5%
American IPA

Christmas Thief
7,7%
American Lager

Grafen
4,8%
Weizen

Mandingo Beach
8,2%
Double IPA + New England IPA

Mustang
6,0%
American IPA

White Forest
5,0%
Weizen

Wolfy
4,0%
Session IPA

Yana

9,2%

Tripel

Menaresta**Abbasso la Verguenza**

5,0%

American Lager

La Verguenza Galattica

7,5%

Double IPA

La Verguenza Micron

4,0%

Session IPA + New England IPA

Menaresti

5,4%

Keller

Mezzavia**Frumenta**

4,6%

American Wheat Beer

Milvus**Darwin #4**

3,9%

Pilsner

Tropicbird

4,7%

Saison/Farmhouse Ale

Mister B**Baddie Blanche**

4,9%

Blanche/Wit

Biolka Mantovana

4,5%

Kölsch

Bomberone

7,0%

American IPA

Bon da Bon Antoniazzi

8,0%

Experimental

Bon da Bon Castagna

5,6%

Porter + Spiced Beer

Bon da Bon Ferri

4,2%

Bitter/Pale Ale + Spiced Beer

Burnout

7,0%

American IPA

Bølle

7,7%

Double IPA + New England IPA

L'Acchiappacitrulli

5,5%

Sour Beer + Spiced Beer

MOI Beer**On Sight**

5,0%

Keller

Punta Rossa

5,8%

Irish Red Ale

Quad

9,0%

Quadrupel

Mostoitaliano**Fragosetta**

3,7%

Gose + Fruit Beer

Mudita**Black Boost**

6,4%

Black IPA/Cascadian Dark Ale

Komorebi

4,1%

Session IPA

Magari

2,8%

Session IPA

Mukkeller**Bella Gnocca**

5,2%

Dunkel

La Conella

11,8%

Belgian Golden Strong Ale

Senza Piumme
4,3%
Bitter/Pale Ale
Stile Libero
5,4%
American Pale Ale
The Dark Side of the Mu
4,6%
Stout
The Gentleman
6,0%
American IPA
The Hooligans
5,3%
Bitter/Pale Ale

Muttnik

Cernuška
4,2%
Stout
Dry Nutting
4,6%
American Amber Ale + Spiced Beer
Jambon Attacks
6,2%
Session IPA

Nama Brewing

Autopilot
7,0%
American IPA
Bloom
5,8%
American IPA
Cockney
4,0%
Golden Ale
Dark Star
4,8%
Porter
Double Trouble
8,5%
Double IPA
Krush Test
6,6%
American IPA
Mayday
5,0%
Pilsner
Mellow Mood
4,7%
Blanche/Wit

Monaghan
4,5%
Stout

Nectaron
6,8%
American IPA
One Inch Man
2,8%
Session IPA

Peacharine
6,8%
American IPA
Public Enemies - West Coast IPA
7,0%
American IPA
Triskel
9,0%
Tripel
Zdeněk
5,2%
Pilsner

Noiz

Cosmorama
5,0%
American Lager

O'Ste Birra Artigianale

Flemish Errante
6,4%
Flemish Red Ale

OBL - Opificio Brassicolo Lametino

Mi Bevo la Fresca
4,5%
Session IPA

Ofelia

Beerj Khalifa
8,8%
Kerst/Christmas/Winter Warmer
Jungle Bird
2,5%
Session IPA

Officina del Baccano

Bakerloo
4,3%
Bitter/Pale Ale
Hellraiser
4,8%
Helles
Keystone
3,5%
Mild
Ziegenbock
8,0%
Doppelbock

Old Copper (Pork'n'Roll)

Spice Jam
6,0%
American IPA + Spiced Beer

Oltremondo

Centilena
4,9%
Saison/Farmhouse Ale

Onei

Bee Crazy
4,8%
Pilsner
Coronei
5,0%
American Lager + Alternative Grain

Opperbacco

(R)evoluzioni Hazy IPA #6
6,1%
New England IPA
(R)evoluzioni Hazy IPA #7
6,4%
New England IPA
(R)evoluzioni Hazy IPA #8
6,4%
New England IPA
Biancadoppia
7,5%
Blanche/Wit
Deddy
4,8%
Session IPA + Fruit Beer

Hardline
9,5%
Double IPA + New England IPA
Hazyo!
5,5%
New England IPA
Paranoid in Black
6,6%
Black IPA/Cascadian Dark Ale

Otus

Bitter
4,2%
Bitter/Pale Ale
Brown Porter
4,0%
Porter
Double Ipa
7,8%
Double IPA
Otus Lab - 10 Anni
10,0%
Belgian Dark Strong Ale
Otus Lab - Cold Ipa
6,8%
American Lager
Otus Lab - Due Terre
4,3%
Saison/Farmhouse Ale
Otus Lab - Dunkelweizen
5,1%
Dunkelweizen
Otus Lab - Good Vibration
4,3%
Gose + Fruit Beer
Otus Lab - Karel
4,5%
Dunkel
Otus Lab - Marzen
5,3%
Märzen/Festbier
Otus Lab - Rye Lager
5,3%
Keller
Otus Lab - Tripel
8,5%
Tripel
Otus Lab - Weizen
5,1%
Weizen
Otus Lab - White IPA
5,3%
White IPA

Oxiana

'Na Biondina
4,5%
Golden Ale

Parsifal

Parsifal 0 Alcol
0,0%
Analcoliche

PicoBrew

Garganella
4,7%
Pilsner

Sparagoa
3,8%
Leichtbier + Spiced Beer

Podere 676

Dual IPA
7,6%
Double IPA

Podere La Berta

Dabon
5,0%
Golden Ale

Porta Bruciata

Borealis
6,1%
American IPA

Rada
2,1%
Session IPA

Walita
7,0%
American IPA

Pratorosso

Flame
5,2%
Porter

Qubeer

The Cat Is On The Table
5,2%
Bitter/Pale Ale

R-Esist

Brava
4,5%
Session IPA

Callaredd
4,4%
Cream Ale

Viva Maria
5,0%
Irish Red Ale

Radiocraft

Holiday
5,0%
Session IPA + Spiced Beer

Karashò
6,7%
New England IPA

Lacio Drom
5,5%
Historical Beer

Riders on the Storm
7,0%
Sour Beer + Rauch/Smoked/Peated

Riders On the Storm
7,0%
Fruit Beer + Rauch/Smoked/Peated

TNT
6,5%
Black IPA/Cascadian Dark Ale + New England IPA

Unleashed
3,5%
Berliner Weisse + Spiced Beer

Railroad Brewing

Cugina
5,0%
American Lager

Raise Brewing

Boundless #1
4,9%
New England IPA

Rebeers

Grani di Puglia
5,3%
Helles

Rebel's

Baby Tropical
2,5%
Session IPA
Chill Guy
4,8%
Session IPA
Mi-Ro
6,5%
New England IPA
South Wind
5,0%
American Pale Ale

RentOn

10 Anni
4,7%
American Pale Ale
Boden Gold
4,8%
Keller
Duet
4,6%
Session IPA
Mangusta Mucho
5,6%
Fruit Beer

Resaka Brewing Tribe

Resakeller
4,6%
Keller

Rethia

Barbarossa
4,6%
Dunkel

Retorto

Repils
4,2%
Pilsner

Ritual Lab

163 RM-MI
4,2%
White IPA
Barrelborn
15,0%
Imperial Stout/Porter + Wood Aged
Barrelborn Coffee Edition
15,0%
Imperial Stout/Porter + Spiced Beer
Beyond The Resin
6,5%
American IPA
Fera Ciliegie
7,5%
Saison/Farmhouse Ale + Fruit Beer
Ipa Colada
6,5%
American IPA + Fruit Beer
Ordinary Troubles
6,5%
New England IPA
Ritual +
3,8%
Pilsner

Rock Brewery

Power Up
6,0%
American IPA

Rotorcraft

Maverick's al Miele
5,2%
American Lager + Honey Beer

Schigibier

Anatema
6,2%
Saison/Farmhouse Ale

Baklava
10,0%
Quadrupel + Spiced Beer

Belfagor
9,5%
Tripel

I'm A Peach
5,0%
Blanche/Wit + Fruit Beer

Imprimatur
8,1%
Belgian Dark Strong Ale + Spiced Beer

Karasciò
4,7%
Belgian Blond Ale

Kom Op Miki
9,5%
Kerst/Christmas/Winter Warmer

Prison Beer - Prevost
5,8%
Saison/Farmhouse Ale + Fruit Beer

Serra Storta

Yucca
3,7%
Session IPA

Sguaraunda

Italian Grape Ale - Barbera
5,4%
Italian Grape Ale

Shire Brewing

Für Elise
5,0%
Helles

Salz und Zweifel
4,5%
Gose

Siemàn

Barroom Hero
3,8%
American Pale Ale

Bitter John
4,2%
Bitter/Pale Ale

Eddie Valiant
6,2%
American IPA

Good Ole Boys
6,2%
American IPA

Kneipe
5,0%
Keller

Sen
5,1%
Pilsner

Sir Pilade
4,0%
Bitter/Pale Ale

Sun Eats Hours
4,4%
Pilsner

Villaga Beach
4,5%
Session IPA

South Soul

Sati
5,5%
White IPA

Stradaregina

Ausgang
4,8%
Helles

Black Desire
9,5%
Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Lychee Tide
5,0%
Gose + Fruit Beer

Mango Clash
3,8%
Berliner Weisse + Fruit Beer

Midnight Cream

9,5%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Wiener Blut

9,5%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Styles**Hop Pils**

5,1%

Pilsner

The Golden Pot**Americans vol. 8**

4,5%

American Lager

Grandfather Bock

7,5%

Bock

Thirsty Brothers**NZ T-Ipa**

4,9%

Pilsner

Pacific Island

5,1%

American IPA

Tilt Brewing Lab**Italian Job**

5,0%

Pilsner

Monsters & Hops

5,5%

American Amber Ale

No Panic

5,1%

American Amber Ale

Perfect Glow

2,8%

Session IPA

Sub Sonic

8,0%

Double IPA

TIP - Torre In Pietra**West Coast**

5,0%

American IPA

TNKS!**Happy Birthday Beer Solution**

6,0%

American IPA

Toccalmatto**1617**

6,2%

Bock

Doppietta

7,5%

Double IPA

Fantastica

5,0%

American IPA

Sabrosita

3,8%

Session IPA

Totem Brewing**Ara Ara**

7,5%

Double IPA

Beck

7,0%

Bock

Italian Job

5,0%

Pilsner

Kilt Parade

5,2%

Bitter/Pale Ale

Kuku

4,8%

Keller

Marienplatz

5,8%

Märzen/Festbier

Obek

6,5%

American IPA

Ruda
3,8%
Session IPA

Siva
7,5%
Honey Beer
Xiba
5,0%
Dunkel

Tsunami

Toccasana
4,5%
Oatmeal Stout + Spiced Beer

Turris Birra

Marassa
3,3%
Bitter/Pale Ale

Vecchia Orsa

Bitter Sweet Symphonies
3,9%
Bitter/Pale Ale

Vento Forte

Cold Nectar
6,0%
American Lager

Sapopils
4,7%
Pilsner

Seebock
6,5%
Bock

Super Sundek
6,3%
American IPA

Vertiga

Game (Hang) Over
0,5%
Analcoliche

Gosebusters
3,8%
Gose + Fruit Beer
Show #06
3,2%
Session IPA
Sir Hop
5,5%
Bitter/Pale Ale

Vetra

Black Chocolate
6,8%
Schwarz + Spiced Beer

Black Coconut
6,8%
Schwarz + Fruit Beer

Black Coffee
6,8%
Schwarz + Spiced Beer

Italiaen Graffiti
6,5%
Imperial Pils

Pacific Vandals
5,9%
Pilsner

Twin Machine
2,9%
Session IPA

Žalec Rush
4,4%
Bitter/Pale Ale

Via Priula

Priula d'Inverno
7,5%
Kerst/Christmas/Winter Warmer

War

Dodici
4,6%
Pilsner

El Paso
4,5%
American Lager

Faccio Finta
2,0%
American Lager

Level Up

6,9%

American IPA

Modalità Aereo

6,8%

American IPA

Nitro

4,5%

Stout

Osanna

5,0%

Weizen

Raczilla

6,0%

American Lager

Sleeping in Barcelona

7,0%

New England IPA

You Look Sober

4,5%

Belgian IPA

White Dog**Hoppy Dog**

5,4%

American Pale Ale

White Hill**Milford Sound**

5,2%

American Lager

One

6,4%

Scotch Ale

Rudolph

8,8%

Tripel + Spiced Beer

Thirsty Alligator

8,0%

Doppelbock

Über Den Wolken

4,9%

Weizen

Whitetree**Arkenstone**

7,8%

Doppelbock

Ellessar

5,0%

Pilsner

Eryn

6,2%

American IPA

Family Reunion

4,3%

Bitter/Pale Ale

Helm

7,0%

Bock

Wild Raccoon**A Little Money**

8,0%

American Lager

All That Layers - LYR001

11,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

All That Layers - LYR002

11,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Beyond Infinity

3,9%

Session IPA

Black Phillip

6,7%

Bock

Could Be Raining

4,1%

Session IPA

Dolci On Fire - Mango & Banana Lassi

5,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Dolci On Fire - Peanut Butter & Jelly

5,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Dolci On Fire - Tropical Smoothie

5,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Don't Be Gloomy

5,6%

India Pale Ale

Dream of the Fool

6,5%

New England IPA + Spiced Beer

Each Other's Paranoia

6,5%

American IPA

Ehi Tu, Elegantone!
6,9%
American IPA

End of the Road
6,6%
New England IPA

Eternal, Shiny & Chrome
8,5%
Double IPA

Hashtag Hustle
6,5%
New England IPA

I Feel the Need
6,3%
American IPA

Kopernik Was A Woman
7,8%
Double IPA + New England IPA

Krteček
5,1%
Schwarz

Laundry And Taxes
7,7%
Double IPA + New England IPA

Lobby Boy
7,9%
Double IPA + New England IPA

My Advice To You
6,2%
American IPA

Niceness Doesn't Last
4,0%
Stout

Not a Looser
6,0%
New England IPA

Punti di Vista
5,9%
American IPA + Spiced Beer

Purpose of Life
4,7%
Helles

Robbery With A Fuing Replica**
8,0%
Double IPA

Scarcecrowds Don't Talk
7,8%
Double IPA

Shape of Memory
6,6%
American IPA

Straight To Harvest
6,7%
New England IPA

The Day of Pleasure
4,7%
Pilsner

The Order of Ni!
3,9%
Golden Ale

Tous Les Amants
4,5%
Gose + Fruit Beer

Twenty Shells
6,6%
New England IPA + Spiced Beer

VFX
6,0%
American IPA

Yblon

Aurea
8,5%
Tripel

Empyrica
7,0%
Dubbel

Hop Collusion
6,0%
American IPA

Kora
5,0%
Helles

Methabolika
8,0%
Double IPA

Nefra
4,5%
Blanche/Wit

Nica
2,7%
Golden Ale

Small World
6,0%
Belgian IPA

Zero.5

Argon

6,5%

American IPA

Overcrypt

7,0%

Doppelbock

Prisma

6,5%

American IPA

Zona Mosto

Brain Soup 08

6,0%

Pilsner

Frescura

4,0%

Berliner Weisse + Fruit Beer

Peach Please

4,2%

Session IPA + New England IPA

Pudding

7,0%

Export Stout

Sunday Roast

4,0%

Golden Ale

Zuppa Di Sasso

Cold Is the New Black

6,0%

American Lager + Black IPA/Cascadian Dark Ale

Golden Wave

4,8%

Kölsch



