

**RAIDERS**



**CRAFT BEER**

## IL BIRRIFICIO

A Ravenna, nel cuore della Romagna, è situato il birrificio artigianale I.C.B. Italian Craft Brewery, un progetto che nasce dalla voglia di trasformare una passione coltivata tra le mura di casa per diversi anni in una professione vera e propria.

Dedizione, passione, curiosità, sono gli ingredienti che i fratelli Michele e Monica mettono in campo tutti i giorni e che accompagnano quotidianamente le loro scelte.

Le birre DELiRA sono birre semplici che rispettano la tradizione: acqua, malto d'orzo, lievito, luppolo e un pizzico di follia compongono le ricette; prodotte con impianti all'avanguardia e strumentazioni tecniche di controllo innovative, per garantire gli standard qualitativi massimi richiesti dal mercato.



## LA TUA RICETTA

I.C.B. fornisce da sempre servizi dedicati all'elaborazione di prodotti personalizzati per il settore Ho.Re.Ca e per clienti privati, dando la possibilità di rendere unico ogni prodotto, in funzione delle proprie esigenze di ricetta e grafiche.

La produzione per conto terzi è prima di tutto un valore per la nostra azienda. Il lavoro viene svolto in massima trasparenza, nel rispetto delle leggi e dell'ambiente, assicurando ai committenti un prezzo competitivo, un'elevata qualità del prodotto finale e la riservatezza necessaria per preservare l'originalità delle ricette.



## LAGER BIONDA

La bionda è un omaggio allo stile di birra più diffusa da sempre, la German Lager, che trae il proprio nome dalla Germania e dalla parola Lager che significa magazzino nonché le grotte dove veniva lasciata maturare per lungo tempo.

DELiRA bionda è adatta a qualsiasi momento della giornata, dissetante, dal sapore asciutto, secco ed equilibrato, con una schiuma fine e persistente. La generosa luppolatura arricchisce le classiche note d'amaro che caratterizzano questa tipologia di birre. Come da tradizione è una birra che viene fatta fermentare a bassa temperatura. Questo processo permette di esaltare al meglio gli aromi e i sapori delle materie prime utilizzate in modo naturale.

Si consiglia di berla in un calice flute ed abbinarla a risotti alle erbe, formaggi teneri, carni bianche.

**AMARO**



**AROMA**



**COLORE**

GIALLO DORATO

**GRADO  
ALCOLICO**



**VOL. 5%**

**33 CL - 50 CL - FUSTO 5 LT - KEG 24 LT**

## LAGER ROSSA

A differenza delle "sorelle" bionde, le birre lager rosse a bassa fermentazione non sono molto diffuse, specialmente in Italia. Attraverso questa lavorazione a bassa temperatura di fermentazione è possibile ottenere una birra rossa più rotonda e beverina.

DELiRA rossa è una birra dal carattere unico, caratterizzata da una miscela di 4 tipi di malti d'orzo tostati a diverse temperature che le conferiscono un colore ambrato scuro e un aroma dal corpo deciso, ben bilanciato, da cui spicca un retrogusto di caffè, dovuto alla particolare tostatura di uno dei malti utilizzati.

Si consiglia di berla con un calice tulipano grande ed abbinarla a carni rosse, formaggi e salumi stagionati ma anche dessert al cucchiaio.



**Birra premiata da  
"Birre d'Italia 2019 Slow Food Editore"**

**AMARO**



**AROMA**



**COLORE**

AMBRATO SCURO

**GRADO  
ALCOLICO**



**VOL. 5.5%**

**33 CL - 50 CL - FUSTO 5 LT - KEG 24 LT**





## WEISS

Lo stile di birra weiss a prevalenza di frumento è sempre stata presente nella tradizione brassicola tedesca e in particolare nel sud della Germania. A differenza della maggior parte delle birre tedesche, la weiss è una birra ad alta fermentazione il cui ceppo di lievito è responsabile dell'inconfondibile odore di banana.

DELiRA Weiss rappresenta lo stile HEFEWEIZEN, non filtrata e dal tipico aspetto torbido causato dalla presenza di lieviti e di sostanze proteiche rimaste in sospensione. Una birra armoniosa e fresca, dal bouquet aromatico fruttato, moderatamente acidula.

Si consiglia di berla con un calice a chiudere e abbinarla a carni di maiale, bolliti, torte salate, formaggi affumicati, wurstel.

AMARO



AROMA



COLORE

GIALLO DORATO  
OPALESCENTE

GRADO  
ALCOLICO



VOL. 5.5%

33 CL - 50 CL - FUSTO 5 LT - KEG 24 LT

## INDIAN PALE ALE

Lo stile IPA (Indian Pale Ale) nasce nel periodo coloniale e deve il suo profilo aromatico alla necessità di conservarsi per i lunghi viaggi verso l'India. Nella prima metà dell'800 le esportazioni dall'Inghilterra si fecero sempre più massicce, portando così i produttori ad utilizzare una consistente luppolatura in grado di mantenere la birra bevibile una volta arrivata a destinazione.

DELiRA IPA racchiude in sé le caratteristiche per eccellenza di queste birre "esotiche", dai profumi floreali e dal gusto erbaceo ed agrumato, mantenendo la sua beverinità semplice e delicata.

Si consiglia di berla con una pinta imperiale Nonick e abbinarla ad affettati piccanti, formaggi morbidi, carni bianche pollo e selvaggina, cibo etnico, speziato.

AMARO



AROMA



COLORE

GIALLO AMBRATO

GRADO  
ALCOLICO



VOL. 5.5%

33 CL - 50 CL - FUSTO 5 LT - KEG 24 LT





## AMERICAN PALE ALE

La birra American Pale Ale, APA, è uno degli stili più diffusi al mondo, nato grazie alle sperimentazioni dei birrai statunitensi che hanno cominciato a impiegare i luppoli made in U.S.A. Una birra ad alta fermentazione che appartiene alla famiglia delle Ale che si distingue principalmente per le varietà di lieviti e luppoli utilizzati.

DELiRA APA rappresenta la nostra personale dedica alla Pale Ale d'oltre oceano, dove i malti caramellati e tostati si incontrano con le note amare dei luppoli americani richiamando alla mente note speziate di resina e pino avvolte in un profumo intenso.

Si consiglia di berla con una pinta imperiale Nonick e abbinarla a pietanze piccanti, con erbe amare, arrosti e contorni fritti ma anche con insalate di pollo alla piastra.

AMARO



AROMA



COLORE

AMBRATO DECISO

GRADO  
ALCOLICO



VOL. 5.5%

33 CL - 50 CL - FUSTO 5 LT - KEG 24 LT

## PALE ALE SENZA GLUTINE

Dopo un periodo di ricerca e sperimentazione abbiamo deciso di produrre una birra Ale ad alta fermentazione senza glutine, adatta a tutti e alle persone intolleranti a questa proteina e che fino ad ora non hanno potuto godersi il piacere di una DELiRA fresca.

Una birra moderna, dalle sfumature color giallo ramato opaco e un inconfondibile sentore di crosta di pane, dal gusto leggermente maltato e un amaricatura bilanciata, con un accenno di cereali. No glutine, 100% gusto!

Si consiglia di berla con una pinta imperiale Nonick e abbinarla ad affettati, carni bianche e formaggio morbidi.

\*% glutine nei minimi consentiti per legge

AMARO



AROMA



COLORE

GIALLO RAMATO

GRADO  
ALCOLICO



VOL. 5%

33 CL - FUSTO 5 LT - KEG 24 LT





# DELIRA

## PROCESSO DI BIRRIFICAZIONE BREWING PROCESS



ACQUA  
WATER

ORZO  
BARLEY

MOSTO  
WORT

LIEVITO  
YEAST

LUPPOLO  
HOPS

MACINATURA  
MILLING

AMMOSTAMENTO  
MASHING

SEPARAZIONE  
LAUTERING

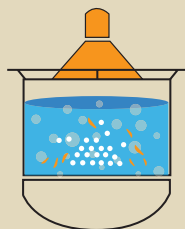
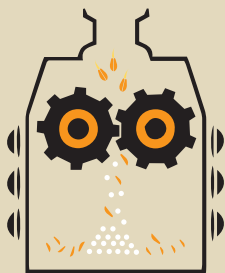
BOLLITURA  
+ LUPPOLO  
BOILING + HOPS

CENTRIFUGA  
WHIRLPOOL

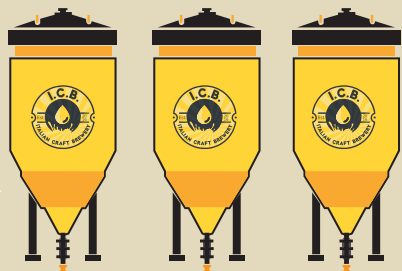
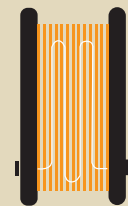
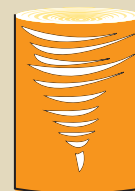
RAFFREDDAMENTO  
COOLING

LIEVITO +  
FERMENTAZIONE  
YEAST + FERMENTATION

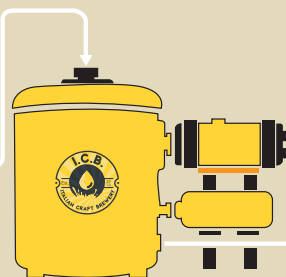
MALTO  
D'ORZO  
BARLEY



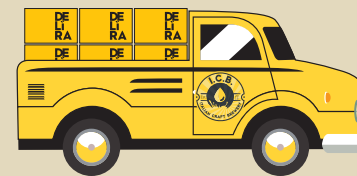
TREBBIE ESAUSTE  
SPENT GRAIN  
BISCOTTI "DELIROTTI"  
"DELIROTTI" BISCUITS



MATURAZIONE  
MATURING



IMBOTTIGLIAMENTO/INFUSTAMENTO  
BOTTLING/KEGGING



DISTRIBUZIONE  
DISTRIBUTION



**DELIRA**<sup>TM</sup> | *Raw Craft Beer*  
BIRRA CRUDA ARTIGIANALE

Prodotta e imbottigliata da / Brewed and bottled by / Gebraut und  
abgefüllt von:

**ITALIAN CRAFT BREWERY SRL**

Via Torri, 363 - Ravenna - Italy

Tel: +39.0544.532303

[info@craft-brewery.it](mailto:info@craft-brewery.it) • [www.craft-brewery.it](http://www.craft-brewery.it)

Marketing&Sales  
Monica +39 3498839750

Mastro Birraio  
Michele +39 3664091724

Commerciale  
Giuseppe + 39 3484412650

**VIENI A GUSTARE LE NOSTRE BIRRE,  
PRENOTA LA TUA VISITA GUIDATA!**

 DELIRA craft beer

 ICB ITALIANCRAFTBREWERY

PRODUCT OF ITALY