

Otus:

porte aperte in birrificio

Passione, ricerca, competenza tecnica: il birrificio Otus persegue costantemente la ricerca della qualità, che significa ricerca e selezione minuziosa delle materie prime, artigianalità sapiente di tecniche antiche, ed una continua innovazione; ecco come prende vita Cuor di Pane.

Nato nel 2015, dalla volontà di un gruppo di imprenditori del settore, accomunati dalla passione per la birra e animati dall'idea di creare una diversa esperienza produttiva dedicata al mondo artigianale, il Birrificio Otus ha voluto interpretare la sua vocazione all'eccellenza, senza perdere di vista le criticità che troppe volte colpiscono queste tipologie di prodotti. Ha fatto sua la forza di garantire birre costanti nel tempo e disponibili in via continuativa, con grande attenzione ad

elementi fondamentali quali il packaging o il posizionamento in esclusiva nel canale della ristorazione o dei pub-bar tramite alleanze commerciali con i locali più attenti. In più, la maestria, che l'immagine del 'gufo sapiente' richiama, è personificata nel lavoro preciso e competente del birraio, Alessandro Reali, laureato all'Università di Agraria di Milano, specializzato nel Regno Unito in produzione brassicola. L'intenzione è di creare birre diverse, con forte personalità ma uguali a sé stesse in modo da guidare il consumatore verso una maggiore consapevolezza e conoscenza della varietà sensoriale e gustativa che il modo della birra artigianale offre. La ricerca della qualità di Otus è costante in tutto il processo produttivo, a partire dalle materie prime e dall'uso proprio dell'acqua. La qualità autentica

nasce infatti dalle migliori materie prime e dall'artigianalità, che significa tecniche antiche, gesti misurati e un'infinita passione per la creazione di prodotti unici, con ingredienti e procedure naturali. Le loro birre sono così frutto del connubio tra tradizione

e innovazione, reinterpretando a modo loro stili e tipologie di prodotto. Proprio a completamento di questo percorso, a distanza di soli 40 mesi, hanno deciso di dare una più marcata identità al prodotto artigianale, dando vita ad un restyling del logo e, di riflesso, ad un'inedita linea grafica per ogni singola birra, in modo da raccontare una storia unica per ogni birra prodotta. La produzione è caratterizzata da birre ad alta fermentazione, con sette referenze, e tre prodotti a bassa fermentazione, tutte a lavorazione in isobarica. I formati delle bottiglie sono da 33cl, 50cl e 75cl secondo la tipologia, e l'innovativo fusto con sacca da 24 litri a perdere. A completare la gamma, nasce 'Cuor di Pane', una birra lager chiara che riunisce anche due importanti situazioni. Grazie alla sperimentazione effettuata negli ultimi mesi, il processo tecnico utilizzato, unito ad un particolare enzima, 'consuma' quasi tutto il glutine presente dando così vita ad una birra gluten free. Il pane utilizzato negli ingredienti poi, sarà quello raccolto all'origine il giorno dopo, contribuendo così ad evitare uno spreco alimentare. Disponibile dall'11 novembre in bottiglie da 33 cl e fusti da 24 litri.

Per informazioni scrivere a info@birrificiootus.com
www.birrificiootus.com



PORTE APERTE IN BIRRIFICIO

DOVE

presso Birrificio Otus
a Seriate in via Rumi, 7

QUANDO

lunedì 11 novembre 2019

ORARI

dalle 11.00 alle ore 18.00

SESSIONI FORMATIVE

a cura del birraio Alessandro Reali
alle 11,30 - 14,30 - 16,30

BIRRE IN DEGUSTAZIONE ALLA SPINA

Cuor di Pane, Wintermoon
e due specialità Single Batch

IN ABBINAMENTO

due risotti mantecati alla birra a cura
dell'Associazione Cuochi Bergamaschi

BIRRE IN DEGUSTAZIONE IN BOTTIGLIA

tutte

INGRESSO

riservato agli operatori

SCHEDA TECNICA

CUOR DI PANE

produttore: Birrificio Otus

categoria commerciale: specialità

categoria legale: birra

stile di riferimento: Helles

fermentazione: bassa (presenza di lieviti)

categoria colore: Chiaro (EBC 8)

% alcol volume: 5

Gluten Free

curiosità: birra chiara al pane

formati disponibili: bottiglia da 33 cl. e fusto Poly Keg da 24 litri

note produttive: una classica Helles che racchiude valori straordinari quali la lotta contro lo spreco alimentare visto che viene utilizzato anche il pane invenduto, recuperato presso i produttori originali il giorno dopo, oppure l'utilizzo di un particolare lievito in grado di 'consumare' quasi tutto il glutine. Il malto utilizzato è Pils, mentre il luppolo è lo Styrian Kolibri. Nella sua produzione viene utilizzata anche l'avena. IBU 20