



OTUS

BIRRIFICIO

Volare alto il Birrificio Otus Restyling di logo ed etichette

Nato nel 2015, con uno sguardo importante ad un mercato che continua ad avere una crescita esponenziale, 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 e dei pub-bar.



BIRRIFFICIO

OTUS

AMBRANERA

ALTA FERMENTAZIONE
MALTO: PALE, AVENA, GOLDEN NAKED OAT, CRYSTAL, BROWN, CHOCOLATE, BLACK.
LUPPOLLO: MAGNUM.

- COLORE SCURO 75 EBC.
- AROMA DI CIOCCOLATO, CAFFÈ E CAFFELATTE.
- GUSTO TOSTATO, CARAMELLO, CAFFÈ, CACAO E LIQUIRIZIA. • AMARO 27 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 8-10°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

BIRRIFFICIO

OTUS

AUSTRALE

ALTA FERMENTAZIONE
MALTO: PILS, CARAMEL AROMATIC, CARAMBER.
LUPPOLLO: EUREKA (US), AZACCA, ENIGMA.

- COLORE AMBRATO CHIARO 14 EBC.
- AROMA DI FRUTTA TROPICALE E A BACCA ROSSA, RESINA (AGHI DI PINO) ED ERBE.
- GUSTO DI FRUTTA CON NOTE DI AGRUMI, SPEZIE E CARAMELLO LEGGERO. • AMARO 50 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 7-9°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

BIRRIFFICIO

OTUS

OS7

ALTA FERMENTAZIONE
MALTO: PILS, MONACO 1, CARAPILS, FRUMENTO CHIARO.
SUCCEDANEI: ZUCCHERO CANDITO CHIARO.
LUPPOLLO: TETTNANGER, HALLERTAUBLANC.

- COLORE CHIARO 9 EBC.
- AROMA DI FRUTTA E SPEZIE.
- GUSTO DI CEREALI, MIELE ED ERBE.
- AMARO 21 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 7-9°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

BIRRIFFICIO

OTUS

SIDE B

ALTA FERMENTAZIONE
MALTO: PILS, AVENA.
CEREALI NON MALTATI: FRUMENTO TENERO.
LUPPOLLO: HALLERTAUBLANC, TETTNANGER.
SPEZIE: CORIANDOLO, BUCCE DI ARANCIA AMARA, BERGAMOTTO E LIMONE.

- COLORE CHIARO 5 EBC.
- AROMA DI FRUTTA CON NOTE DI AGRUMI E SPEZIE CON ACCENTO DI VANIGLIA.
- GUSTO DI CEREALI (GRANO), MIELE, FRUTTA (AGRUMI) E SPEZIE.
- AMARO 13 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 6-8°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

BIRRIFFICIO

OTUS

PILS²

BASSA FERMENTAZIONE
MALTO: Premium Pils, Carapils, Carahell.
Luppollo: Tettnanger, Saaz, Ella.

- Colore chiaro 6 EBC.
- Aroma di cereali, fiori, erbe e spezie.
- Gusto di miele e cereali, fiori ed erbe.
- Amaro 30 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 6-8°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

AMBRANERA

Per la questa oatmeal vengono utilizzati abbondanti quantità di avena che determinano cremosità e morbidezza al palato. In questa ricetta ne son presenti ben 7: Pale Ale, Crystal, Coffee, Chocolate, Black, Oat e Golden Naked Oat; il luppolo Magnum è poco presente nel profilo aromatico. In bottiglia da 33 cl e fusto da 24 litri.

AUSTRALE

Il luppolo è il protagonista di questa birra, utilizzato abbondantemente in sala cottura e a freddo (dry hopping). Vengono impiegati due luppoli americani di nuova generazione (Eureka e Azacca) e un luppolo Australiano (Enigma). I malti impiegati sono Pils, Caramel Aromatic e Caramber. In bottiglia da 33 cl e fusto da 24 litri.

OS7

La strong ale di Otus trae origine dalle quelle tipologie di birre che si sono diffuse nelle abbazie belghe con gradi alcolici elevati, zuccheri speciali e lieviti tipici. I malti utilizzati sono Pils, Carapils e Monaco 1, mentre i luppoli sono i tedeschi Magnum, Tettnanger e Blanc. In bottiglia da 33 e 75 cl e fusto da 24 litri.

SIDE B

Interpretazione di uno stile nato in Belgio, dove vengono utilizzati frumento locale e agrumi calabresi (limone, bergamotto e arancia amara), mentre le spezie utilizzate donano note floreali, agrumate e fruttate. Dopo il primo impatto fresco, l'amaro è praticamente assente. In bottiglia da 33 e 75 cl e fusto da 16 litri.

PILS

Birra a bassa fermentazione ad ispirazione tedesco-ceca, con luppoli continentali e oceanici. Tra i malti troviamo Premium Pils, Carapils e Carahell, mentre i luppoli sono i tedeschi Magnum e Tettnanger, il ceco Saaz e l'australiano Ella. Perfetta per tutte le occasioni. In bottiglia da 33 e 75 cl e fusto da 24 litri.

BIRRIFFICIO

OTUS

LOLIPA

ALTA FERMENTAZIONE
MALTO: PILS, CRYSTAL.
LUPPOLLO: MOSAIC, EL DORADO, SORACHI ACE.

- COLORE CHIARO 9 EBC.
- GUSTO DI AGRUMI CON ACCENTI DI POMPELMO E LIMONE.
- AROMA DI AGRUMI E SPEZIE.
- AMARO 45 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 6-9°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

BIRRIFFICIO

OTUS

redvolution

BASSA FERMENTAZIONE
MALTO: PILS, VIENNA, CARAMEL AROMATIC, CARARED, CARAFA SPECIAL.
LUPPOLLO: SAPHIR, STYRIAN WOLF.

- COLORE AMBRATO SCURO 35 EBC.
- AROMA DI MALTO, MOU, FRUTTA SECCA.
- GUSTO DI MALTO E CARAMELLO CON ACCENTI DI CAFFÈ.
- AMARO 28 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 7-9°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

BIRRIFFICIO

OTUS

WINTER MOON

ALTA FERMENTAZIONE
MALTO: PILS, VIENNA, ARBEY, AROMATIC, CARAROMA, CARAROMA.
SUCCEDANEI: ZUCCHERO CANDITO CHIARO.
LUPPOLLO: SAZ.

- COLORE AMBRATO CHIARO, 18 EBC.
- AROMA DI FRUTTA, SPEZIE E FRUTTA SECCA.
- GUSTO DI MALTO, MIELE E CARAMELLO LEGGERO.
- AMARO 21 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 7-10°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

BIRRA RED ALE

BIRRIFFICIO

OTUS

RED & GO

ALTA FERMENTAZIONE
MALTO: PALE, AROMATIC, MONACO 2, CARAROMA, FRUMENTO CHIARO.
LUPPOLLO: TETTNANGER, CASCADE.

- COLORE AMBRATO SCURO 28,5 EBC.
- AROMA DI FRUTTA SECCA, FIORI ED ERBE.
- GUSTO DI MALTO E CEREALI, ERBE E SPEZIE.
- AMARO 18 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 7-9°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

BIRRA HELLES

BIRRIFFICIO

OTUS

B5

BASSA FERMENTAZIONE
MALTO: PILS, MONACO 2, CARAPILS, CARAFA SPECIAL.
LUPPOLLO: SAZ.

- COLORE CHIARO 8 EBC.
- AROMA DI MIELE, FIORI ED ERBE.
- GUSTO DI CEREALI E MIELE.
- AMARO 20 IBU.

Temperatura di degustazione consigliata: 6-8°C.

PRODUZIONE ARTIGIANALE
Made in Italy

FATTA CON LE MANI
HANDMADE

LOLIPA

Le Ipa sono birre giocate essenziale sul luppolo; in questa ricetta si utilizza il giapponese Sorachi Ace e gli americani El Dorado e Mosaic, che donano aromi morbidi di agrumi, spezie e resina. La base maltata è delicata ed è rappresentata dai malti Pils e Crystal. In bottiglia da 33 e 75 cl e fusto da 24 litri.

RED VOLUTION

Interpretazione di uno stile che nacque in Germania nella città di Einbeck (da qui il nome Bock). Per questa specialità vengono usati i malti Pils, Vienna, Caramel Aromatic, Carared e Carafa; mentre i luppoli sono i tedeschi Tettnanger e Saphir e lo sloveno Styrian Wolf. In bottiglia da 33 e 75 cl e fusto da 24 litri.

WINTER MOON

È la birra stagionale più importante del birrifficio. In stile belga a metà tra una Dubbel e una Tripel. Una birra dal tono alcolico importante con una componente aromatica che avvolge il palato. Per questa stagionale si utilizzano delicati malti torrefatti, caramello e lievito belga. In bottiglia da 75 cl e fusto da 24 litri.

RED & GO

È una birra che si ispira alle bitter inglesi o alle red ale irlandesi, spillate nei pub d'oltremarica. Vengono impiegati 5 malti (Pale, Monaco 2, Aromatic, Cararoma e frumento) e 3 luppoli (Magnum, Tettnanger e Cascade). I malti caramellati donano sfumature rosse e toni dolci. In bottiglia da 50 cl e fusto da 24 litri.

B5

È una birra che prende ispirazione dalle Hell tedesche; la ricetta prevede malto Pils, Carapils e Monaco 2, mentre i luppoli sono il tedesco Magnum e il ceco Saaz. Una birra essenziale, assai equilibrata. Profumi piacevolmente erbacei e dal sapore leggermente mieloso. In bottiglia da 50 cl e fusto da 24 litri.



Nel 2018, secondo il report pubblicato da AssoBirra, il comparto della birra è riuscito a registrare un +4,7% della produzione nazionale di birra, con un incremento delle birre speciali del 115% negli ultimi 5 anni, unitamente alla valorizzazione dei territori e delle loro peculiarità, tra cui anche le materie prime locali. Anche il consumo è aumentato, nella misura del 3,2%, raggiungendo il suo massimo storico. Ma è il settore della birra artigianale che fa registrare un vero e proprio boom. Oggi i birrifici sono 862, per una produzione di 504mila ettolitri, in crescita del 4,3% sul 2017.

Due sono le motivazioni più importanti alla base di questo fenomeno. La prima ricade nel mondo amatoriale, dove sostan-

zialmente si decide di spingere la produzione casalinga verso il mercato Horeca. La seconda, invece, risiede nell'esigenza di dare vita ad un progetto ben definito, con obiettivi e traguardi da raggiungere, dove l'aspetto imprenditoriale emerge in modo significativo. È proprio da quest'ultimo contesto che trae ispirazione il Birrificio Otus di Seriate (Bg).

La vera forza del Birrificio Otus è stata proprio quella di costituire un birrificio artigianale, legato alla produzione di qualità, con un marchio spirito imprenditoriale

nella sua gestione. A partire dal nome - "Otus" è il termine scientifico che definisce la famiglia degli strigidi, gli uccelli rapaci notturni, che richiamano un carattere vigile, attento ma anche saggio - si è voluto ispirare la produzione alle effettive richieste di mercato grazie all'elaborazione di una perfetta strategia nel perseguire il

lavoro con grande attenzione e molta pazienza. In più, la maestria, che l'immagine del gufo sapiente richiama, è personificata nel lavoro preciso e competente del birraio, Alessandro Reali.

Passione, ricerca, competenza tecnica: il birrificio persegue costantemente la ricerca della qualità, che significa ricerca e selezione minuziosa delle materie prime, artigianalità sapiente di tecniche antiche e una continua innovazione. L'intenzione è di creare birre diverse, con forte personalità ma uguali a se stesse in modo da guidare il consumatore verso una maggiore consapevolezza della varietà sensoriale e gustativa che il mondo della birra offre.

La ricerca della qualità di Otus è costante in tutto il processo produttivo, a partire dalle materie prime e dall'uso 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 birre sono così frutto del connubio tra tradizione e innovazione, reinterpretando in modo originale stili e tipologie di prodotto. La continua ricerca di qualità e di prodotti differenti

non è solo una passione ma è anche un punto fondamentale dell'azienda: oltre alla ricetta, la birra deve arrivare al consumatore sempre al massimo della qualità e della freschezza per poter offrire un prodotto costante nel tempo.

A completamento di questo percorso, dopo soli 40 mesi, il birrificio decide di dare una più marcata identità al prodotto artigianale attraverso un restyling del logo e, di riflesso, a un'inedita linea grafica per ogni singola birra, in modo da raccontare una storia unica per ogni birra. La produzione è caratterizzata da 7 birre ad alta fermentazione e 3 a bassa fermentazione, tutte a lavorazione in isobarica. I formati delle bottiglie sono da 33 cl, 50 cl e 75 cl, secondo la tipologia, oltre all'innovativo fusto con sacca da 24 litri a perdere. [cod 61636](#)

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com

RIPARTIZIONE MERCATO ESTERO

