

Birrificio Otus

Contatti
email info@birrificiootus.it [2]



[3]



[4]



[5]

Il Birrificio Otus nasce 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. La scelta di Otus quindi è stata quella di costituire un birrificio artigianale, legato alla produzione di qualità, garantendo birre costanti nel tempo e disponibili in via continuativa, con ingredienti e procedure naturali, che valorizzino l'appartenenza nazionale, ma con un vocato spirito imprenditoriale nella sua gestione.

Il birrificio comincia la produzione con l'inizio del 2015, per creare una realtà lavorativa che puntasse alla produzione di qualità, avviando percorsi di promozione sociale e culturale, nella valorizzazione del territorio. Il birraio è Alessandro Reali che, dopo aver studiato enologia in Italia, si è specializzato nel Regno Unito in produzione birraia.

Passione, ricerca, competenza tecnica: il birrificio persegue costantemente la ricerca della qualità, che significa ricerca e selezione minuziosa delle materie prime, artigianalità sapiente in tecniche antiche e gesti misurati, ed una continua innovazione.

L'impianto è da 20 hl. La produzione è caratterizzata da birre ad alta fermentazione, con 8 referenze, e 6 prodotti a bassa fermentazione. I formati delle bottiglie sono da 33cl, 50cl e 75cl secondo la tipologia.

Produzione: birra artigianale.

Prodotti certificati "Bergamo città dei mille sapori": Birra Arlecchino

Arlecchino è una birra a bassa fermentazione, non filtrata, che prende ispirazione dalle Kellerbier della tedesca Franconia. Dall'aspetto rustico, leggermente velato, il colore è dorato-ambrato e la schiuma cremosa è color avorio. L'aroma è caratterizzato dalle note dolci di cereali e miele del malto Pils che si fondono con quelle erbacee e speziate dei luppoli italiani Futura ed Aemilia, capaci di bilanciare l'iniziale gusto di malto, elegante e complesso.

Si tratta inoltre di una birra 100% italiana e nella selezione delle materie prime è stata privilegiata dove possibile la filiera corta, anche in un'ottica di sostenibilità ambientale: lievito e orzo sono prodotti a pochi chilometri dalla sede di Seriate (Bg). L'orzo in particolare è una selezione di Otus e viene coltivato esclusivamente per le "birre del gufo".

Con la birra Arlecchino, il birrificio artigianale aderisce all'iniziativa "Birra della Bergamasca", si inserisce anche nell'evento di ampio respiro "Bergamo e Brescia Capitale italiana della Cultura 2023" e valorizza un importante patrimonio storico, culturale e produttivo legato al territorio bergamasco, l'espressione di una secolare cultura di produzione di alimentari. Per questa birra è stata dedicata un'etichetta speciale: il gufo del marchio Otus e la maschera di Arlecchino si identificano per omaggiare un evento così importante per il territorio.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Ingredienti 100% italiani.

- Fermentazione: bassa
- Colore: dorato - ambrato (10 EBC)
- Alcol: 5,1% vol.
- Formato: 75 cl



Prodotti certificati «BERGAMO, Città dei Mille... sapori»

[Birra della Bergamasca](#) [6]

Ultima modifica: Mercoledì 22 Febbraio 2023

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/produttori/altri-prodotti/birra-della-bergamasca/birrificio-otus>

Collegamenti

[1] <mailto:info@birrificiootus.com>

[2] <https://www.birrificiootus.com/>

[3] <https://www.facebook.com/BirrificioOtus/>

[4] https://www.instagram.com/birrificio_otus/

[5] <https://twitter.com/BirrificioOtus>

[6] <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/altri-prodotti/birra-della-bergamasca>