



### Opera Prima - birra da aperitivo

Birra chiara ottenuta utilizzando esclusivamente malto Pilsner ed un lievito da spumantizzazione (*Saccharomyces Bayanus* S.) Che le dona un profilo aromatico complesso, fruttato e floreale ed un carattere secco e dissetante. Caratteristiche che la rendono ideale per essere consumata come aperitivo in accompagnamento a cibi delicati. Temperatura ideale di servizio 4°C in un bicchiere tipo flute.

Alcol % vol. 5,1  
Colore: giallo paglierino  
Unità di amaro: 16 IBU



### Opera Berry - birra con frutti rossi

Variante dell'Opera Prima nella quale vengono aggiunte, durante la fermentazione, delle bacche di mirtillo nero. Il risultato è una birra di color rosa intenso, fruttata e dolce, con un'acidità moderata che la rende molto dissetante.

Alcol % vol. 5,1  
Colore: rosa  
Unità di amaro: 16 IBU



### Opera Zen - birra con zenzero

Variante dell'Opera Prima nella quale vengono aggiunte, durante la fermentazione, delle radici di zenzero che le donano un'eccezionale bevibilità e freschezza.

Alcol % vol. 5,1  
Colore: giallo paglierino  
Unità di amaro: 16 IBU



### Biancaneve - White IPA

Birra di frumento intensamente luppolata, in bocca prevalgono le note agrumate che le donano freschezza ed estrema bevibilità. L'aggiunta in fermentazione di bucce di bergamotto creano un profilo aromatico esplosivo ed unico.

Alcol % vol. 4,2  
Colore: giallo paglierino  
Unità di amaro: 28 IBU



### Swheatmilla - Weizen

Birra con una leggera velatura opalescente, fresca e floreale, grazie all'aggiunta in fermentazione di fiori di camomilla. Il nome nasce da un mix delle sue caratteristiche Sweet (dolce) trasformato in Wheat (grano) e infine Milla (camomilla).

Alcol % vol. 5,1  
Colore: giallo paglierino  
Unità di amaro: 12 IBU



### Diva - birra di frumento e fiori

Birra di frumento, dal colore giallo paglierino, volutamente torba, con schiuma abbondante. All'assaggio si presenta fresca, con un corpo leggero, decisamente dissetante e beverina. L'aroma è ricco grazie all'aggiunta in bollitura di arancia dolce e amara, di piante officinali come camomilla e malva e in fermentazione di boccioli di rosa che le donano un bouquet unico e inconfondibile.

Alcol % vol. 5,1  
Colore: giallo paglierino  
Unità di amaro: 16 IBU



### Novella - IGA

Birra IGA (Italian Grape Ale) ottenuta con l'aggiunta in fermentazione di mosto di uva Moscato. La leggera luppolatura lascia spazio agli aromi fruttati conferitegli dall'uva. Un incontro equilibrato tra due mondi, quello del vino e quello della birra, che ha dato vita a questa nostra IGA.

Alcol % vol. 7,5  
Colore: giallo carico  
Unità di amaro: 28 IBU



Ti aspettiamo nella nostra Taproom  
in Via Salvemini 3 a Signa (FI),  
dove troverai 10 birre alla spina  
accompagnate da una cucina  
semplice ma sfiziosa

Scansiona il qr code per  
rimanere sempre aggiornato  
su nuove birre e sulle  
disponibilità



## Birrifico Artigianale Lilium

Via Salvemini, 3b 50058 Signa (FI)  
www.birrificiolilium.com  
cel. 3337857510



### Exinea - Blond Ale

Birra ispirata ai classici stili della bassa fermentazione ma ottenuta utilizzando un "lievito ale". Di colore biondo dorato, delicatamente pungente in bocca, è caratterizzata da un aroma erbaceo, un buon corpo e un retrogusto lievemente amaro. Servita a 4°C è ottima come aperitivo, a 6-8°C si sposa con formaggi, affettati e primi piatti con condimenti leggeri.

Alcol % vol. 5,1  
Colore: giallo  
Unità di amaro: 24 IBU



### Lilium - American Pale Ale

Birra Ale di colore ambrato con riflessi vivi nel bicchiere. Ottenuta con l'impiego di malto Pale e Crystal e luppoli americani ed europei. Al naso prevalgono aromi fruttati, grazie ad un moderato dry hopping. Di media corposità è caratterizzata da un bassa gasatura e da un finale amaro piuttosto persistente in bocca. Ottima abbinata con primi piatti dal gusto deciso, secondi di carni rosse e verdure grigliate.

Alcol % vol. 5,1  
Colore: ambrato  
Unità di amaro: 32 IBU



### Fiorenza - Blanche

Birra Blanche, ottenuta con un grist composto per il 50% da grano non maltato di varietà antiche. Speziata con coriandolo e buccia di arancia amara risulta molto fresca e beverina.

Alcol % vol. 4,0  
Colore: giallo paglierino  
Unità di amaro: 12 IBU



### Ligustica - birra con miele

Birra aromatizzata con aggiunta in bollitura e fermentazione di miele di produttori della Provincia di Firenze, prodotto dalle api ligustiche, endemiche del nostro territorio. La schiuma è morbida ed il colore è giallo carico con riflessi ambrati. La sensazione di dolcezza conferita dal miele è sapientemente bilanciata dalla ricca luppolatura che rende il gusto di questa birra ben equilibrato. Formaggi, arrostiti e dolci rappresentano l'abbinamento ideale.

Alcol % vol. 6,9  
Colore: giallo carico  
Unità di amaro: 32 IBU



### Toscanella - birra con malto torbato

Birra prodotta con aggiunta di malto affumicato su fuoco di torba, ispirata ai profumi e ai sapori del classico sigaro Toscano. Alcolica, con un gusto morbido, leggermente dolce e un aroma con note di caramello, torba e affumicato. Ottima in abbinamento con piatti dal sapore intenso e deciso, ma anche da sorseggiare come un buon whisky nei momenti di relax.

Alcol % vol. 7,5  
Colore: tonaca di frate  
Unità di amaro: 32 IBU



### Milord - Dark Ale

Birra dal sapore intenso e deciso, corposa con un buon tenore alcolico. In bocca i sentori maltati e caramello sono equilibrati da una generosa luppolatura e da una certa secchezza che la rendono equilibrata, con un sorso che non risulta pesante o stucchevole. Ottima in abbinamento con carni rosse (stracotti e brasati) ai formaggi erborinati.

Alcol % vol. 8,8  
Colore: rosso intenso  
Unità di amaro: 30 IBU



### Lila - Tripel

Birra chiara in stile Belgian Tripel, ottenuta con l'utilizzo di tre cereali (orzo, avena e frumento). Al palato sprigiona una ricca gamma di sensazioni: note maltate, un equilibrato calore alcolico, dolcezza e una delicata speziatura. Temperatura di servizio 8-10°C.

Alcol % vol. 8,0  
Colore: giallo dorato  
Unità di amaro: 16 IBU



### Numerouno - Imperial Stout

Birra dal colore nero intenso, al naso caffè, liquirizia e cacao, mentre in bocca prevalgono i sentori di caffè e liquirizia. Birra molto complessa da scoprire sorso dopo sorso. Ottima in accompagnamento a dolci a base di cacao.

Alcol % vol. 7,5  
Colore: nero  
Unità di amaro: 40 IBU



### Bruma - Birra Vintage

Birra invernale, in stile Belgian Strong Ale, sempre dal tasso alcolico sostenuto 8-10 vol., la Bruma è stata definita birra vintage in quanto ogni anno la sua ricetta varia pur rimanendo nello stile di riferimento. E' la nostra birra per scaldare le fredde serate invernali.

Alcol % vol. 10,0  
Colore: tonaca di frate  
Unità di amaro: 24 IBU



### Milady - American IPA

Birra in stile IPA di color giallo dorato con riflessi arancioni e le inconfondibili note agrumate conferite dai luppoli americani e australiani. L'armonia tra l'amaro del luppolo e il dolce dei malti caramello dona a questa birra un carattere elegante e gentile degno di una nobildonna.

Alcol % vol. 6,5  
Colore: giallo aranciato  
Unità di amaro: 40 IBU



### D612 - Session Ale

Birra Ale di colore giallo paglierino. Una birra da bere tutta di un sorso, dal corpo leggero e dissetante, ottima per il caldo dell'estate. Il luppolo utilizzato le dona un aroma di frutta tropicale accattivante.

Alcol % vol. 4,0  
Colore: giallo paglierino  
Unità di amaro: 12 IBU



### Rudolph - Birra di Natale

Corposa, alcolica, speziata, perfetta per le fredde serate invernali e in accompagnamento ai dolci tipici del periodo.

Alcol % vol. 7,4  
Colore: rosso  
Unità di amaro: 24 IBU