



BLINK
 BREWERY

BECCO

BOCK

Birra dal colore ambrato carico con schiuma cremosa e di buona persistenza.

L'abbondante uso di malto suggerisce in bocca piacevoli note di miele, bilanciate da una leggera nota di amaro.

Malto	Munich, Munich Dark, Cara Aroma, Chocolate
Luppoli e spezie	Magnum, Cara Munich II, Perle
Fermentazione	Bassa
Colore	Ambra scuro
Schiuma	Generosa, cremosa, color zabaione chiaro, di buona persistenza
Aroma	Leggermente speziato e floreale

6,7% VOL | 20 IBU



500 ml



330 ml



2° class. cat. 2



1° class. cat. 7



GIGI

SESSION IPA

Birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata dal colore giallo paglierino.

Si presenta con una schiuma bianca, cremosa e persistente. I sentori agrumati e di frutta esotica si coniugano in un perfetto equilibrio con il suo amaro delicato e la rendono una birra particolarmente rinfrescante e dissetante.

Malto	Pils, CaraPils
Luppoli e spezie	Idaho 7, Citra, Mosaic
Fermentazione	Alta
Colore	Giallo paglierino
Schiuma	Bianca, cremosa e persistente
Aroma	Agrumato e frutta esotica

4,2% VOL | 37 IBU



330 ml



HULA HOOPS

AMERICAN IPA

Birra dorata in stile American IPA, non filtrata e non pastorizzata. Si presenta con una schiuma bianca, abbondante e persistente. L'aroma caratteristico dei luppoli Americani sprigiona in bocca sentori agrumati e di frutta esotica e lascia spazio in seguito ad un amaro persistente e resinoso.

Malto	Pils, Cara Aroma
Luppoli e spezie	Citra, Idaho 7, Mosaic
Fermentazione	Alta
Colore	Oro
Schiuma	Bianca, abbondante e persistente
Aroma	Agrumato e frutta esotica

6% VOL | 50 IBU



330 ml



BALA

DOUBLE IPA

Birra non filtrata e non pastorizzata.

Si presenta con una schiuma bianca, abbondante e persistente. L'aroma caratteristico dei luppoli americani sprigiona in bocca sentori agrumati e di frutta esotica e lascia spazio in seguito all'amaro persistente e resinoso.

Malto	Pils, Carapils
Luppoli e spezie	Citra, Mosaic, Idaho 7
Fermentazione	Alta
Colore	Oro
Schiuma	Bianca, abbondante e persistente
Aroma	Agrumato e frutta esotica

8,3% VOL | 70 IBU



330 ml



3° class. cat. 15

CHI SIAMO

Il Birrifico **Blink** nasce nel 2016 a Pesaro dalla volontà di proporre birra artigianale di qualità all'interno delle nostre piadinerie DaPeppe.

Il Birrifico si estende su una superficie di 1.000 m² e ospita il nostro **brew pub**, dove è possibile gustare piadine e specialità di carne.

La nostra cantina conta 12 fermentatori isobarici, per una capienza totale di 360 ettolitri, ed è direttamente collegata alle riempitrici isobariche.

Tale struttura ci permette di confezionare la **birra in lattine, bottiglie e fusti riutilizzabili** in plastica ed acciaio, consentendoci di ridurre al minimo l'impatto ambientale.

Inoltre, per preservare proprietà e shelf-life delle birre, il nostro laboratorio di controllo qualità ci permette di monitorare in maniera analitica le diverse fasi di produzione.

Cura e meticolosità che affianchiamo, da sempre, a **passione e attenzione per i dettagli**.



Alessandro Ricci
Co-fondatore



Giuseppe Ricci
Co-fondatore



Marco Grassini
Socio e Mastro Birraio



Emanuele Lucarini
Birraio, commerciale e distribuzione



Lorenzo Monticelli
Commerciale e produzione

EVA

HELLES

Birra in stile tedesco a bassa fermentazione di colore oro, con schiuma morbida e leggera. Molto beverina, ha un gusto delicato e pulito, senza asprezze. Offre piacevoli aromi di miele e crosta di pane.

Malto	Pils, Munich, CaraPils, Spitz
Luppoli e spezie	Magnum, Perle
Fermentazione	Bassa
Colore	Oro
Schiuma	Morbida, leggera
Aroma	Predominanza di aromi di miele e crosta di pane

5% VOL | 18 IBU



GRASS

PILS

Birra dorata in stile tedesco. Schiuma bianca e persistente. Gradevolmente amara e beverina. Le note di cereale attribuite dai malti accompagnano le note floreali ed erbacee dei luppoli.

Malto	Pils, CaraPils, Spitz
Luppoli e spezie	Magnum, Perle, Saphir
Fermentazione	Bassa
Colore	Oro
Schiuma	Bianca, cremosa e consistente
Aroma	Florescente/erbaceo con note di cereale

5,1% VOL | 32 IBU



ALVIN

MÄRZEN

Birra ambrata in stile tedesco a bassa fermentazione. Si presenta morbida in bocca, limitatamente amara, con sapori di malto puliti, ricchi e dal sentore di pane tostato.

Malto	Munich, Vienna, Melanoidinic
Luppoli e spezie	Magnum, Perle
Fermentazione	Bassa
Colore	Ambra
Schiuma	Morbida e persistente
Aroma	Sentori di pane tostato

5,3% VOL | 18 IBU



@blink_brewery

Blink Brewery



Per maggiori informazioni:

info@blinkbrewery.it

www.blinkbrewery.it

Amministrazione: 0721283277

Commerciale: 3408962099 | 3407485331

Produzione: 3920700578 | 3202179014

Via Serra 114, Villa Fastiggì

Pesaro (PU) - 61122

CONTATTACI!