



# RENTON

CRAFT BREWERY

PRESENTAZIONE PRODOTTI

[birrificiorenton.it](http://birrificiorenton.it) – [info@birrificiorenton.it](mailto:info@birrificiorenton.it) – [Seguici su Instagram e Facebook](#)

# BIRRIFICIO – CHI SIAMO

Il Birrificio Pergolese nasce a Pergola (PU) nel 2007 e con il suo impianto da un ettolitro è stato, per anni, uno dei micro birrifici più piccoli d'Italia.

“L'idea alla base del progetto è sempre stata quella di voler ritrovare in bicchiere quello che avremmo voluto bere noi per primi”.

Quest'idea ci ha guidato nel tempo spingendoci ad affinare le nostre tecniche produttive, a mettere a punto ricette originali, a selezionare con cura le materie prime avendo sempre chiara la volontà di realizzare la birra pensata e desiderata, sia che fosse di formulazione del tutto originale oppure aderente ad uno stile, personalizzato o liberamente interpretato.

Nel 2014 il Birrificio Pergolese diventa **Birrificio RentOn** e trova una nuova "casa" Si sposta a Fano, valorizzando un'area fino ad allora dismessa, una vecchia officina meccanica a ridosso delle millenarie mura romane, una delle meraviglie architettoniche della Fanum Fortunae.

300 mq di laboratorio e un impianto da 16 ettolitri.  
11 birre, 11 ricette originali frutto degli oltre 10 anni di lavoro,  
oltre alle tante collaborazioni Italiane e internazionali.  
Tante proposte diverse per chi beve e ama la birra artigianale di qualità.



VAI AL SITO:



# SUSI – ITALIAN PILS 5.2°

Pils di colore dorato, fresca, fragrante, snella.  
Una meticolosa ricerca di equilibrio fra malti e luppoli moderano sia la nota di amaro che la relativa secchezza creando una birra da bere in quantità generosa. Scorrevole come solo una bassa fermentazione sa essere ma con un piede un po' più spinto su una generosa luppolatura.  
Icona di quelle birre da bere e bere di nuovo.



## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Italian Pils  
Fermentazione: Bassa  
Grado alcolico: 5,2°  
Amaro (IBU): 20 IBU  
Grado plato: 12°

## Dettagli sulla produzione:

Acqua: di durezza media/bassa  
Malti: base-tedeschi, aroma-tedeschi  
Luppoli: amaro-tedeschi, aroma-tedeschi  
Altro: buccia d'arancia dolce (I),  
coriandolo biologico (I)



33 cl.

75 cl.

fusto

Amaro



Corpo



CO2



Aroma



# TRINI – BLANCHE 4,7°

Omaggio originale ad una classica Blanche Belga.  
L'utilizzo di Grano non maltato, coriandolo e scorze di agrumi biologici italiani  
la rendono una birra fresca, piacevole, ed estremamente appagante.  
Il moderato grado alcolico esalta una bevuta estiva e rinfrescante.



## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Blanche  
Fermentazione: Alta  
Grado alcolico: 4,7°  
Amaro (IBU): 15 IBU  
Grado plato: 10,9°

## Dettagli sulla produzione:

Acqua: di durezza media  
Malti: base-tedeschi, aroma-inglesi,  
grano biologico non maltato italiano  
Luppoli: amaro-tedeschi, aroma-americani  
Altro: buccia d'arancia dolce (I), buccia  
d'arancia amara (I), coriandolo biologico (I)



33 cl.

75 cl.

fusto

Amaro



Corpo



CO2



Aroma





# LOLA – ITALIAN SAISON 5,5°

Originalissima Saison caratterizzata dall' infusione di Salvia fresca. Le foglie di Salvia conferiscono alla birra un profilo aromatico sorprendente, una balsamicità avvolgente ed elegantissima. Amabile in entrata, l'aroma delle spezie unite a quelle del malto riempiono pienamente il palato esaltando un gusto ed una freschezza balsamica assolutamente fuori dal comune. Intensa ma mai stucchevole chiede sempre il secondo sorso facendo ricredere anche il bevitore più diffidente!



Premiata Slow Food  
Sezione "Grandi Birre"  
Edizione 2019

## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Italian Saison  
Fermentazione: Alta  
Grado alcolico: 5,5°  
Amaro (IBU): 20 IBU  
Grado plato: 13,5

## Dettagli sulla produzione:

Acqua: dura  
Malti: base-tedeschi, aroma-tedeschi  
Luppoli: amaro-tedeschi, aroma-tedeschi  
Altro: buccia d'arancia dolce e amara (I), salvia (I), coriandolo biologico (I)



33 cl.

75 cl.

fusto

Amaro



Corpo



CO2



Aroma





# JIMMY PALE - SESSION IPA 4,5°

Birra d'ispirazione anglo - americana, coi suoi 4,5 Jimmy Pale è una birra leggera ma dall'aroma molto intenso. L'abbondante utilizzo di luppolo Americano Centennial, Simcoe e Cascade, conferisce un deciso gusto amaro e una piacevole intensità olfattiva. Facilissima da bere ma senza la rinuncia a quel carattere che solo un abbondante luppolatura sa regalare.



Premiata **Slow Food**  
Sezione "Birre Quotidiane"  
Edizione 2019

## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Session IPA  
Fermentazione: Alta  
Grado alcolico: 4,5°  
Amaro (IBU): 40 IBU  
Grado plato: 10,5°

## Dettagli sulla produzione:

Acqua: dura  
Malti: base-tedeschi, aroma-tedeschi  
Luppoli: amaro-americani, aroma-  
americani



33 cl.

75 cl.

fusto

Amaro



Corpo



CO2



Aroma





# NEW ORDER – BELGIAN STRONG ALE 7°

Birra d'ispirazione Belga, robusta e strutturata. Il sapiente utilizzo di un particolare lievito Belga ammorbidisce con eleganza la sua struttura decisa nascondendo in modo sorprendente la notevole gradazione alcolica. Un' importante intensità olfattiva lascia spazio ad una bevuta amabile ed avvolgente, che sprigiona piacevoli sentori di frutta gialla, miele e frutta a polpa bianca.



Premiata Slow Food  
Sezione "Grandi Birre"  
Edizione 2017 e 2019

## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Belgian Strong Ale  
Fermentazione: Alta  
Grado alcolico: 7°  
Amaro (IBU): 20 IBU  
Grado plato: 16,6°

## Dettagli sulla produzione:

Acqua: dura  
Malti: base-tedeschi, aroma-tedeschi  
Luppoli: amaro-tedeschi, aroma-sloveni/tedeschi  
Altro: miele (I), melata (I)



Amaro	
Corpo	
CO2	
Aroma	

# JACARANDA – IPA 6°

Indian Pale Ale cui l'abbondante utilizzo di luppoli pacifici Mosaic El Dorado e Citra conferisce un profilo aromatico intenso, potente ed esplosivo di frutta esotica ed agrume. Al palato emergono delicati i sentori di caramello e frutta rossa conferiti dai malti tostati i quali preparano con eleganza ad una chiusura amara, importante ma mai eccessiva. Ipa vecchia scuola che vuole essere icona di quella rotondità gustativa spesso ingiustamente sacrificata.



## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Indian Pale Ale  
Fermentazione: Alta  
Grado alcolico: 6°  
Amaro (IBU): 45 IBU  
Grado plato: 13,6°

## Dettagli sulla produzione:

Acqua: dura  
Malti: base-tedeschi, aroma-tedeschi  
Luppoli: amaro-americani,  
aroma-americani/australiani



33 cl.

75 cl.

fusto

Amaro



Corpo



CO2



Aroma







# BOMBAY – RED ALE 5,7°

Rivisitazione in chiave moderna di una tradizionale rossa inglese. Il complesso blend di malti tostati e caramellati e il moderato grado alcolico donano alla birra un profilo aromatico ampio ed originale e una facilità di bevuta fedelissima al suo stile. Aromi di frutta secca e rossa, pane integrale e tostato, cioccolato e biscotto. Amabile in entrata lascia gradualmente spazio a un amaro elegante morbido ed abboccato.



Premiata Slow Food  
Sezione "Birra Imperdibile"  
Edizione 2020

## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Red Ale  
Fermentazione: Alta  
Grado alcolico: 5,7°  
Amaro (IBU): 15 IBU  
Grado plato: 14°

## Dettagli sulla produzione:

Acqua: di durezza medio/alta  
Malti: base-tedeschi/belgi,  
aroma-tedeschi a media tostatura  
Luppoli: amaro-tedeschi, aroma-sloveni  
Altro: miele (l)



33 cl.

75 cl.

fusto

Amaro



Corpo



CO2



Aroma



# BABADUK- PORTER 6,5° / STAGIONALE

Reinterpretazione di una classica Porter Inglese gustosa ed avvolgente in cui moderne tecniche produttive esaltano al meglio sorprendenti sentori di cioccolato, nocciola e caffè. Bevuta intensa e corposa. Una luppolatura molto contenuta mantiene un sapiente equilibrio fra dolce ed amaro donandole un piacevole bilanciamento gustativo.



## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Porter  
Fermentazione: Alta  
Grado alcolico: 6,5°  
Amaro (IBU): 15 IBU  
Grado plato: 16,5°

## Dettagli sulla produzione:

Acqua: di durezza alta  
Malti: base-tedeschi/inglesi,  
aroma-tedeschi/inglesi  
Luppoli: amaro-tedeschi, aroma-sloveni/inglesi



33 cl.



fusto

Amaro



Corpo



CO2



Aroma



# YELLOW – SUMMER ALE 4° / STAGIONALE

Birra chiara caratterizzata dall'abbondante speziatura di bergamotto e scorze di limone italiano. Il suo moderato tenore alcolico insieme all'incredibile freschezza conferita dagli agrumi creano una birra certamente estiva e dalla facilità di bevuta disarmante! La fresca criticità del bergamotto invade il palato esaltando i suoi aromi ma senza risultare ridondante. Un dissetante omaggio all'Estate!



Premiata Unionbirrai  
Birra dell'anno 2017  
1a classificata – Cat. 22

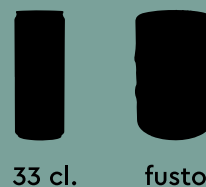


## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Summer Ale  
Fermentazione: Alta  
Grado alcolico: 4°  
Amaro (IBU): 20 IBU  
Grado plato: 10°

## Dettagli sulla produzione:

Acqua: di durezza media  
Malti: base-tedeschi, aroma-tedeschi  
Luppoli: amaro-tedeschi, aroma-americani  
Altro: bergamotto (I), buccia d'arancia (I),  
coriandolo(I), scorza di limone



33 cl.

fusto

Amaro



Corpo



CO2



Aroma





# HOP INVADERS – DOUBLE IPA 7,6°

Potente Double IPA dominata da un abbondante utilizzo di luppoli Americani Chinook, Centennial e Mosaic utilizzati in diverse fasi produttive. Il corpo caldo e robusto è ben bilanciato dal potente profilo aromatico complesso e avvolgente. Nonostante una incredibile intensità aromatica e gustativa Hop Invaders mantiene un incredibile equilibrio, esaltando quella "facilità di beva" che distingue ogni birra di Renton.



## Informazioni di base:

Stile di riferimento: Double IPA

Fermentazione: Alta

Grado alcolico: 7,6°

Amaro (IBU): 70 IBU

Grado plato: 16



33 cl.

fusto

Amaro



Corpo



CO2



Aroma





# RENTON

CRAFT BREWERY

Via Mura Augustee 14 – 61032 Fano (PU)

Andrea Caverni 393.5387053 – [andrea@birrificiorenton.it](mailto:andrea@birrificiorenton.it)

[birrificiorenton.it](http://birrificiorenton.it) – [Seguici su Instagram e Facebook](#)