



alchemistale.it

WE ARE

ALCHEMIST

GLI ALCHEMISTI DELLA BIRRA

Birre creative

ed Elisir di felicità

Alchemist Ale è un progetto che nasce a Giugno 2022 dalla mente di Diego, Gabriele e Lorenzo con l'obiettivo di mettere insieme diverse competenze per creare prodotti ed emozioni originali e fare della birra artigianale una professione. Il nostro approccio unisce due nazioni dalla grande storia brassicola: Belgio e Inghilterra. Ci ispiriamo alla facilità di bevuta e all'equilibrio delle Ale inglesi, ma con l'ingegno, la creatività e la cura che i birrai belgi hanno per le materie prime e per le loro birre.

Siamo una Brewing Company: realizziamo le nostre birre in conto terzi, ma su nostra ricetta e con un nostro brand. Ci occupiamo della vendita, della spedizione e delle consegne. Nel tempo libero, creiamo nuove ricette nel nostro laboratorio...

Dove e come operiamo: Abbiamo un magazzino a Imola, ci occupiamo della distribuzione tramite consegna diretta e spedizione su tutto il territorio nazionale. Occasionalmente potete trovarci anche in fiere ed eventi con il nostro Alchemist Stand!



*POTREBBE NON ESSERE VERO

Mission, Vision e Valori Aziendali

Trasformiamo le materie prime in birre uniche e creative, che siano per i nostri consumatori un elisir di felicità.

Regaliamo un'emozione con ogni sorso, affascinando e sorprendendo il nostro pubblico.

COSA GUIDA LE NOSTRE SCELTE:

- «**Precisione**»: forte attenzione alla qualità e all'organizzazione.
- «**Creatività e originalità**»: diamo un tocco unico e caratterizzante alle nostre creazioni.
- «**Audacia**»: crediamo che a volte si debba avere il coraggio di andare controtendenza.
- «**Equilibrio**»: siamo seri nel lavoro che facciamo, ma non seriosi. Le nostre creazioni non vogliono essere talmente estreme da essere incomprensibili.
- «**Coinvolgimento**»: emozionare è coinvolgere, stupire, affascinare e far sorridere.



La nostra identità

Il nostro brand può essere tradotto letteralmente «**Birra dell'Alchimista**», ma questa traduzione non renderebbe giustizia.

«**Ale**» è una parola dell'inglese antico, la cui radice è legata a significati magici. Infatti, produrre birra ha sempre avuto, storicamente, una componente magica. Per molti, la birra e la sua produzione è avvolta tuttora dal mistero.

La figura che meglio incarna questi aspetti è l'**Alchimista**, colui che pratica l'alchimia: una

scienza tra chimica, magia e religione, il cui primo fine era di elevare la materia allo stato più puro.

Noi, come degli alchimisti, trasformiamo le nostre materie prime, il malto, il luppolo e l'acqua, in birra. Un prodotto, nobile espressione del nostro impegno, talento, creatività ed emozione.

È un'alchimia difficile, ma quando riusciamo a dare espressione agli ingredienti, è meraviglioso.



LE NOSTRE

BIRRE

Italian Pilsner

AERIS





**GUIDA
SLOWFOOD
2025**

Aeris è l'**Italian Pilsner**, che incarna alla perfezione **la nostra idea di alchimia**. Nel corpo snello, leggere note di miele di acacia si combinano con l'eleganza del luppolo Saaz ceco e dello Strisselspalt dell'Alsazia francese. Il risultato è una **birra delicatamente profumata e con un amaro brillante, ma non invasivo**.

Aeris, simboleggia immaginazione e leggerezza: la logica delle pilsner incontra la creatività italiana, in una **birra razionale ma non convenzionale**.

CARATTERISTICHE TECNICHE

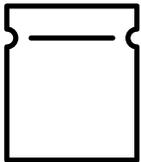
Grado alcolico: 5.0%

IBU: 35

Temp. di servizio: 6°C – 8°C

ABBINAMENTI

Ottima **per ogni aperitivo** o da abbinare a piatti a base di **cereali e legumi, a carni bianche** delicate e a **verdure**. Perfetta anche con la pizza della tradizione italiana per eccellenza: la **margherita**.



FUSTO

POLYKEG 24 LT



BOX 16 LATTINE

SLEEK 33 CL



AERIS
RISAI
ISAER
ERISA

Blanche

FLUIDUS



Nella sua semplicità, Fluidus è **una birra curata nei minimi dettagli**. Abbiamo scelto quattro spezie diverse, combinando la **scorza di arancia** dolce e amara con il **coriandolo** e la radice di **liquirizia**. La nostra alchimia non si ferma qui, perché abbiamo impiegato anche **quattro cereali**: orzo, frumento, avena e segale. Il tutto ben bilanciato per creare una birra beverina e rinfrescante.

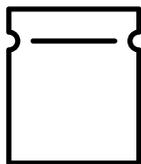
Fluidus rappresenta l'Acqua, l'elemento adattabile per eccellenza. **Leggera, delicata e invitante, si abbina alla perfezione ad ogni contesto.**

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Grado alcolico: 4.5%
- IBU: 15
- Temp. di servizio: 6°C - 8°C

ABBINAMENTI

Fluidus è **estremamente versatile** negli abbinamenti, ma è in grado di valorizzare al meglio i **piatti di pesce, le carni bianche e i formaggi** non troppo stagionati e saporiti.



FUSTO

POLYKEG 24 LT



BOX 16 LATTINE

SLEEK 33 CL



FLUIDUS
FLUIDUS
FLUIDUS
FLUIDUS

DDH IPA

ESSENZA





Essenza è caratterizzata dall'intenso **aroma dei luppoli Azacca, Galaxy e Sabro che si combinano insieme per un bouquet ricco e complesso**. Accanto si ritrovano leggerissime note mielate del malto, ma **la bevuta è secca, balsamica e con i luppoli come protagonisti**.

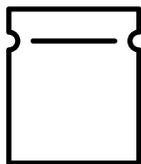
L'essenza è associata alla **parte migliore della materia, la più potente**, ottenuta attraverso le trasformazioni alchemiche. Così la nostra Essenza, ottenuta attraverso gli **oli essenziali del luppolo**: lo "spiritus" della pianta trasmutato in birra.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Grado alcolico: 6.0%
- IBU: 50
- Temp. di servizio: 6°C – 8°C

ABBINAMENTI

La complessità aromatica della birra si sposa benissimo con la carne degli **hamburger artigianali**, degli **arrosticini abruzzesi**, di una **pizza capricciosa** o con un piatto di **crostini misti**.



FUSTO

POLYKEG 24 LT



BOX 16 LATTINE

SLEEK 33 CL



ESSE
SENZA
SENZA
ESSE

American Amber Ale

IGNIFER





**GUIDA
SLOWFOOD
2025**

Il cuore di questa birra sono i malti che donano un tocco **estremamente potente, con aromi di caramello, crosta di pane, brioches e leggere note di frutti di bosco**. Il luppolo Northern Brewer si esprime con delicate **note resinose ed erbacee**, rendendolo ottimo per bilanciare la bevuta.

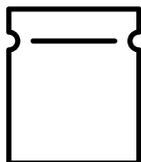
Il Fuoco è un elemento energetico, audace e deciso. Così è questa birra, **originale, creativa** e pensata con grande passione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Grado alcolico: 5.1%
- IBU: 38
- Temp. di servizio: 6°C – 8°C

ABBINAMENTI

I toni maltati si abbinano perfettamente a **piatti a base di carne**, come un **arrosto saporito**. Il suo equilibrio accompagna egregiamente anche **taglieri di formaggi e salumi**.



**FUSTO
POLYKEG 24 LT**



**BOX 16 LATTINE
SLEEK 33 CL**



**IGNIF
NIFEL
FERIO
RIGNI**

Belgian Stout

TELLUS





**GUIDA
SLOWFOOD
2025**

Tellus è una birra unica nel suo genere: una Stout realizzata con un lievito delle **birre di abbazia** e con una **struttura tipica delle birre belghe**. Dal **colore nero** con riflessi granato, al naso spiccano i sentori di **dattero, fico e uvetta**. La bevuta sorprende con note di **caffè, noce e cioccolato** tipici delle stout inglesi. Una birra **piena e avvolgente**.

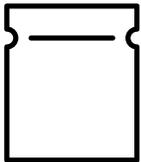
Tellus rappresenta la Terra, un elemento che simboleggia **unione e amicizia, per una birra che è l'unione di due mondi** e di due passioni: il Belgio e l'Inghilterra. Una birra da condividere.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Grado alcolico: 7.0%
- IBU: 35
- Temp. di servizio: 8° - 10°C

ABBINAMENTI

Indicata per affiancare **piatti complessi** e soprattutto ai **dolci**. Validissima con uno stufato, magari cotto in questa birra, da provare con una **cheesecake ai frutti di bosco!**



FUSTO

POLYKEG 24 LT



BOX 16 LATTINE

SLEEK 33 CL



TELLU
LLUST
USTE
ELLUS

American Pale Ale

ADITUS





**GLUTEN
FREE**

Di stampo americano, ma con il tocco creativo che caratterizza Alchemist Ale, Aditus è una birra chiara con un **amaro breve e raffinato**. I luppoli le donano aromi **agrumati, floreali e di frutta rossa** molto pronunciati con note di **fragola e ciliegia**.

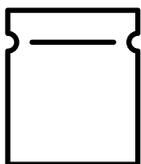
E' la nostra prima **birra senza glutine**: rappresenta le **possibilità**, una porta che si apre verso nuovi orizzonti e un nuovo tipo di bevuta. Una birra nata dalla passione e dalla volontà di portare le nostre creazioni a sempre più persone.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Grado alcolico: 5.0%
- IBU: 40
- Temp. di servizio: 6° - 8°C

ABBINAMENTI

Questa birra dal **moderato tenore amaro** dà il meglio di sé quando accompagnata con piatti con una **leggera sapidità** o con un contorno **leggermente amaro**. Ottima quindi con una **Caesar Salad** o con pizza e hamburger non troppo intensi.



FUSTO

POLYKEG 24 LT



LATTINA

SLEEK 33 CL



ADITUS
ADITUS
ADITUS
ADITUS
ADITUS

Belgian Strong Ale

AUREA





Dolce, profumata e **intrigante**, Aurea è una birra di stampo belga ottenuta dopo tanti esperimenti e approfondite ricerche. Per questa nostra creazione dal profilo unico abbiamo scelto un particolare lievito che produce delicati sentori di **pera e frutta estiva**. Il bouquet è arricchito con una **speziatura che è il tocco segreto** degli alchimisti.

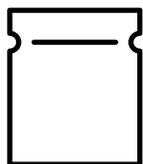
Aurea rappresenta l'oro, il **più nobile degli elementi** alchemici, nella sua raffigurazione di Apollo. **Chiara e brillante** come il sole, questa nostra creazione speciale non deluderà chi cerca una **birra dolce e alcolica**.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Grado alcolico: 8.0%
- IBU: 30
- Temp. di servizio: 6° - 10°C

ABBINAMENTI

Data la sua nota dolce, questa birra si abbina molto bene a tutto ciò che ha un deciso contenuto di sale. Ottima quindi con gli **affettati**, come il salame toscano, o i **formaggi**, come il roquefort. Sorprendente anche con **pesce e pescato**, come trota, orata o vongole.



FUSTO

POLYKEG 24 LT



LATTINA

SLEEK 33 CL



AUREA
REAA
AAUR
AUREA

DIVENTA

RIVENDITORE

ALCHEMIST ALE

Per il tuo locale

Diventare un rivenditore Alchemist Ale significa ottenere numerosi vantaggi, tra cui l'accesso ad **un'ampia gamma di prodotti e servizi finalizzati alla vendita**. Chi sceglie di diventare nostro partner può avvalersi di:

- Scontistica e cashback esclusivi;
- Consegne dirette e gratuite senza intermediari;
- sottobicchieri, bicchieri, gadget e altri omaggi.

Sarete supportati nella vendita con la possibilità di organizzare **serate ed eventi di promozione nel vostro locale** con la nostra partecipazione diretta. Inoltre, sarete costantemente aggiornati sulle **ultime novità e sui prodotti in arrivo**, in modo da poter offrire ai vostri clienti sempre il meglio. Infine, il nostro responsabile commerciale sarà **sempre a vostra disposizione** per rispondere a qualsiasi domanda o necessità.



Scopri i locali che ci hanno scelto in tutta Italia inquadrando il QrCode o visitando la sezione **"Dove trovarci"** sul nostro sito **alchemistale.it**. Non vediamo l'ora di collaborare per portare la nostra birra artigianale ai vostri clienti!





Alchimie Srl

Via Luigi Zappi Ceroni, 18 - Imola (BO) - 40026

Email: info@alchemistale.it

Phone: +39 376 1030185

