



alchemistale.it

WE ARE
ALCHEMIST

*Dare espressione agli ingredienti
è un'alchimia meravigliosa*

GLI ALCHEMISTI DELLA BIRRA

Trasformiamo passione e
competenza in birre uniche

Alchemist Ale è un progetto che nasce a Giugno 2022 dalla mente di Diego, Gabriele e Lorenzo. L'obiettivo è di mettere insieme diverse competenze per creare birre ed emozioni originali, andando oltre il semplice prodotto.

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 sede a Imola, ci occupiamo della distribuzione tramite consegna diretta e spedizione su tutto il territorio nazionale. Portiamo la nostra birra al pubblico partecipando a fiere ed eventi in tutta Italia.



La nostra Mission

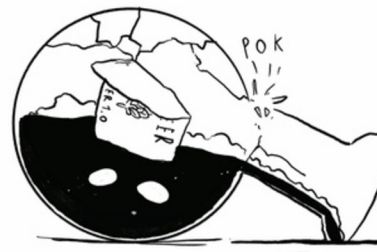
Creiamo birre artigianali con ricette uniche, curate in ogni dettaglio, per offrire un'**esperienza autentica** a chi cerca **più di una semplice birra**. Diffondiamo la cultura brassicola attraverso e-commerce, eventi e collaborazioni, rendendo la **qualità accessibile e condivisibile**.

I nostri Valori

La **precisione** per noi è sacra: ogni dettaglio conta, dalla ricetta alla consegna. Ma ci piace anche **creare fuori dagli schemi** — mettiamo sempre qualcosa di nostro in ogni birra, quel tocco che la rende unica. **Non ci spaventa osare**, ma cerchiamo sempre l'**equilibrio** giusto: perché la birra deve essere per tutti, sorprendendo senza esagerare, e si può essere seri senza essere noiosi. E soprattutto, vogliamo **coinvolgere**. Farvi emozionare, incuriosire, sorridere. Farvi dire "wow" al primo sorso. Perché Alchemist Ale non è solo birra. **È un'esperienza**.

La nostra Vision

Diventare un **punto di riferimento** nella birra artigianale italiana, creando una community di appassionati e trasformando ogni sorso in un momento unico. Vogliamo che Alchemist Ale sia sinonimo di **qualità, passione e originalità**.



La nostra identità

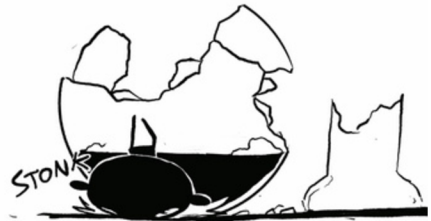
Alchemist Ale si potrebbe tradurre con "Birra dell'Alchimista"... ma sarebbe riduttivo. Per noi è molto di più.

La parola "**Ale**" affonda le radici in un inglese antichissimo, legato a riti, misteri e magia. E in fondo, fare birra è sempre stato un po' così: un gesto antico, che mescola sapere e intuizione, tecnica e incanto.

L'Alchimista, per noi, è il simbolo perfetto di questa visione. È colui che trasforma la materia grezza in qualcosa di più grande, puro e vero.

Proprio come facciamo noi: prendiamo malto, luppolo, acqua e li facciamo diventare birra. Una birra che racconta chi siamo, cosa amiamo, e che emozioni vogliamo condividere.

Dietro ogni sorso c'è una formula fatta di **passione, creatività, impegno** e quella scintilla che non si può spiegare. Solo assaporare.



FLEMMY

La nostra mascote

Flemmy è il nostro **homunculus**, il piccolo uomo nell'ampolla. Ormai è il nostro spirito guida **irriverente, curioso e imprevedibile**. Compare quando meno te lo aspetti: su una lattina o in un post social. Ma è sempre lì, pronto a ricordarti che dietro ogni birra c'è un po' di mistero e un po' di magia.



I NOSTRI NUMERI

*La traccia concreta
di un percorso di crescita.*

450

Ettoltri
prodotti nel
2025

48

Fiere
partecipate

Presenti in

11

Regioni

100'000

Chilometri
Percorsi



Storie che viaggiano

Non sono solo numeri: sono birre servite, mani strette, strade percorse e confini superati. Alchemist Ale cresce con chi ci sceglie. **E noi non ci fermiamo.**

LE NOSTRE **BIRRE**

*Ogni sorso è un viaggio alchemico tra
qualità, carattere ed emozione.*

Italian Pilsner

AERIS





GUIDA
SLOWFOOD
2025

Aeris è l'**Italian Pilsner**, che incarna alla perfezione **la nostra idea di alchimia**. Nel corpo snello le leggere note dolci del malto coltivato nella laguna di Venezia si combinano con l'eleganza dei profili erbacei dei luppoli Europei. Il risultato è una **birra lager delicatamente profumata e con un amaro brillante, ma non invasivo**.

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

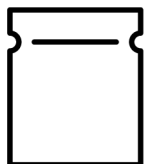
Grado alcolico: 5.0%

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**



**BOX 12
BOTTIGLIE
50 CL**



AERIS
RISAI
ISAER
ERISA

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.

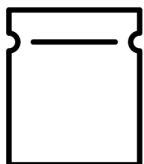
Il Fuoco è un elemento energetico, audace e deciso. Così è questa birra, **originale, creativa** e pensata con grande passione.

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 **hamburger al bacon** o una **tagliata di manzo** al rosmarino. Il suo equilibrio accompagna egregiamente anche una **pizza bianca con speck e funghi**.



FUSTO
POLYKEG
24 LT



BOX 16
LATTINE
SLEEK 33 CL



BOX 12
BOTTIGLIE
50 CL



IGNIF
NIFEE
FERIO
RIGNI

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 date dal malto, ma **la bevuta è secca, balsamica e con i luppoli come protagonisti**.

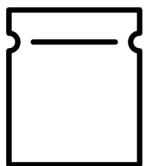
L'essenza è associata alla **parte migliore della materia, la più potente**, ottenuta attraverso le trasformazioni alchemiche. Così la nostra Essenza, ottenuta attraverso gli **oli essenziali del luppolo**: lo "spiritus" della pianta trasmutato in birra.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Grado alcolico: 6.0%
- IBU: 55
- Temp. di servizio: 6°C – 8°C

ABBINAMENTI

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



**FUSTO
POLYKEG
24 LT**



**BOX 16
LATTINE
SLEEK 33 CL**



**BOX 12
BOTTIGLIE
50 CL**



ESSE
SENZA
SENZA
ESSE

Blanche

FLUIDUS



Nella sua semplicità, Fluidus è una birra curata nei minimi dettagli. Accanto alla tradizionale **scorza di arancia**, sia amara che dolce, e al **coriandolo**, abbiamo affiancato il **pepe del Timut**, una particolare spezia che caratterizza il profilo in modo unico. La nostra alchimia non si ferma qui, perché abbiamo impiegato anche **tre cereali**: orzo, frumento e avena, il tutto ben bilanciato per creare una birra rotonda e profumata.

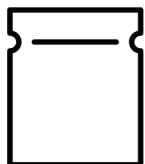
Fluidus rappresenta l'Acqua, l'elemento adattabile per eccellenza. **Leggera, delicata e invitante, si abbina alla perfezione ad ogni contesto.**

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Grado alcolico: 4.0%
- 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

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 **cioccolato, caffè e liquirizia** tipici delle stout inglesi. Una birra **piena e avvolgente**.

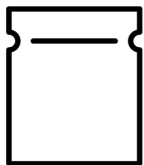
Tellus rappresenta la Terra, un elemento che simboleggia **unione e amicizia, per una birra che è l'unione di due mondi** e di due passioni: il Belgio e l'Inghilterra. Una birra da condividere.

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

ABBINAMENTI

Indicata per affiancare **piatti di carattere**, come uno **stufato o uno stinco**, ma ottima anche per **taglieri di formaggi e confetture**. Grande apprezzamento trova il **Birramisù**, un tipo di tiramisù in cui il caffè è sostituito con una birra scura.



**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 americani Amarillo e Strata impiegati le donano aromi **agrumati, floreali e di frutta tropicale**, mentre il Barbe Rouge, un luppolo continentale, arricchisce e completa il profilo con note di **fragola e mirtillo**.

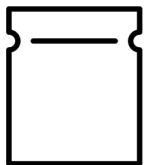
Aditus è la nostra prima **birra senza glutine**: rappresenta le **possibilità**, una porta che si apre verso nuovi orizzonti e un nuovo tipo di bevuta. Una birra nata dalla passione e dalla volontà di portare le nostre creazioni a sempre più persone.

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**



**BOX 16
LATTINE
SLEEK 33 CL**



ADITUS
ADITUS
ADITUS
ADITUS

Belgian Strong Ale

AUREA



AUREA
AUREA
AUREA
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 a pasta gialla**. Il bouquet è arricchito con una **speziatura che è il tocco segreto** degli alchimisti.

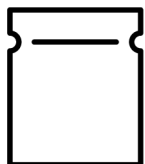
Aurea rappresenta l'oro, il **più nobile degli elementi** alchemici, nella sua raffigurazione di Apollo. **Chiara e brillante** come il sole, questa nostra creazione speciale non deluderà chi cerca una **birra dolce e alcolica**.

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**



**BOX 16
LATTINE
SLEEK 33 CL**



AUREA
REA
AUR
AUREA

Double IPA

QUINTESSENZA





Una Double IPA di ispirazione belga con un **mix di luppolo e spezie** che la distingue dalle comuni IPA. La base aromatica è dominata dai luppoli **Amarillo, Simcoe e Nectaron** con note agrumate, tropicali e frutti estivi, ma l'uso del lievito **Belgian Abbaye** e un'accurata selezione di spezie ne elevano il bouquet, aggiungendo complessità e un tocco unico.

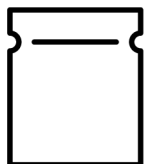
Oltre la materia, dove gli elementi si fondono. **Quintessenza è l'etere alchemico**: l'unione di luppoli e spezie che trasformano una Double IPA in una birra memorabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

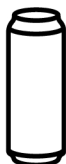
- Grado alcolico: 8.0%
- IBU: 65
- Temp. di servizio: 6° - 10°C

ABBINAMENTI

Con il suo corpo importante e il finale deciso, la Quintessenza è ideale con piatti ricchi, come il **Curry Thai** per richiamare le spezie, i **formaggi erborinati** che bilanciano l'alcol e la base maltata, o il **maiale in agrodolce** per esaltare i luppoli agrumati.



FUSTO
POLYKEG
24 LT



BOX 16
LATTINE
SLEEK 33 CL



QUIN
NTES
SSEN
NZAQ

Zero Alcohol IPA

EXPEDIO



EXPEDIO
EXPEDIO
EXPEDIO
EXPEDIO



LIMITED QUANTITY

Leggermente fruttata e piacevolmente agrumata, Expedio è la nostra prima **birra analcolica** ottenuta con l'utilizzo di lieviti di nuova generazione. Grazie all'impiego di due tipi di luppoli i cui olii essenziali sono estratti con le più **avanzate tecnologie**, Expedio è perfettamente in stile IPA, con piacevoli note di **frutta tropicale, citriche, resinose** e un amaro presente e gradevole.

Expedio è il processo alchemico che rappresenta la **libertà**, quella di potersi bere una birra **senza pensieri**.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Grado alcolico: 0.6%
- IBU: 37
- Temp. di servizio: 6° - 8°C
- **Conservare sempre al fresco.**

ABBINAMENTI

Dato il corpo leggero e lo spiccato amaro, consigliamo Expedio per gli antipasti e tutti i piatti più delicati. Ottima quindi con le **crudità di pesce** per esaltare la vivacità aromatica o con le **poke di riso**, magari con il salmone e l'avocado. E per i curiosi, da provare con i **tacos vegetariani**!



LATTINA
SLEEK 33 CL



EXPE
EDIO
IOEX
EXPE

DIVENTA RIVENDITORE

*Porta in mesquita qualcosa di diverso.
Condividilo con chi ci mette passione.*

ALCHEMIST ALE

Per il tuo locale

Scegliere Alchemist Ale vuol dire portare nel tuo locale un **prodotto curato e originale**, supportato da un servizio pensato per chi lavora sul campo.

Consegniamo direttamente e gratuitamente in Emilia-Romagna, Roma e Marche, anche per ordini minimi componibili. Fuori zona? **La prima spedizione è gratuita** e quelle successive sono sempre a **costi agevolati**. Con noi **non pagherai mai le spese di spedizione piene**.



Avrai accesso a **sconti dedicati e materiali promozionali**: bicchieri, sottobicchieri, gadget, e molto altro.

Organizziamo con te **eventi personalizzati** e serate di lancio, con la nostra partecipazione diretta.

E non ti lasciamo mai solo: il nostro team commerciale è sempre disponibile per aiutarti a vendere meglio, raccontare la birra e sorprendere i tuoi clienti.

Parliamone di persona.

Hai il nostro biglietto in mano: contatta il responsabile commerciale e scopri come Alchemist Ale può fare la differenza nel tuo locale — con semplicità, cura e passione per la birra artigianale.

Oppure inquadra il qrCode e compila il modulo di contatto, ti richiameremo noi!





Alchimie Srl

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

Email: info@alchemistale.it

Phone: +39 376 1030185

