



La Birreria Hofbräu München

L'arte di produzione della birra – dal 1589

HOFBRÄU  MÜNCHEN
WWW.HOFBRAEUHAUS.COM

HOFBRÄU MÜNCHEN

C'era una volta un duca...



La birreria HB München accompagna e allietta la storia di Monaco di Baviera da oltre quattrocento anni. Fu fondata nel 1589 dal duca Guglielmo V di Baviera, il successore di quel Guglielmo IV che, con l'Editto di Purezza del 1516, aveva decretato che "niente deve essere usato o aggiunto per produrre birra che non sia orzo, luppolo ed acqua". L'HB - che sta per Hofbräuhaus, "birreria di corte" - era nata su iniziativa del duca e della sua famiglia, perché fino ad allora nessuna birra a Monaco poteva soddisfare il loro esigente e nobile palato. La birra riuscì così bene da diventare un prodotto



rinomato in tutta la città e fu necessario creare uno stabilimento più grande e attrezzato; nel 1607 fu costruita la Hofbräuhaus am Platzl, ancora oggi sede. Secoli successivi la Hofbräuhaus am Platzl si è affermata come istituzione gastronomica e attrattiva turistica a livello internazionale: ogni anno è meta di quasi due milioni di visitatori e vengono serviti oltre 15.000 ettolitri di birra. Qui fu composta la famosa canzone "In München steht ein Hofbräuhaus" (a Monaco c'è la Hofbräuhaus) suo lo stand più importante dell'Oktoberfest, dove è presente fin dalla prima edizione, nel 1810.

HOFBRÄU ORIGINAL

Tipica bionda bavarese dall'aroma intenso e corposo, è uno dei simboli della città di Monaco. La sua particolare qualità e la sua immagine inconfondibile ne fanno un prodotto conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.



Scheda prodotto

categoria commerciale:	super premium
tipologia brassicola:	lager
fermentazione:	bassa
gradazione alcolica:	5,10 % vol.
gradi plato:	11,70 %
attacco keg:	baionetta
saturazione CO ₂ :	5 grammi per litro

Scheda organolettica

aspetto:	brillante
colore:	chiaro
unità di amaro (IBU):	24
temperatura di servizio:	7°

Confezione

fusto l. 30
fusto party l. 30
bott. cl. 33 e bott. cl. 50 vap

MÜNCHNER WEISSE

Birra chiara ad alta fermentazione prodotta dalle Hofbräuhaus München fin dal 1602, quando il duca Massimiliano I le assegnò il monopolio della produzione di Weissbier per tutta la Bavaria. Ricca di frumento, ha un vivace sapore fruttato. Colore opaco e spuma densa e bianchissima.



Scheda prodotto

categoria commerciale:	specialità
tipologia brassicola:	weissbier
fermentazione:	alta
gradazione alcolica:	5,10 % vol.
gradi plato:	12,00 %
attacco keg:	baionetta
saturatione CO ₂ :	5 grammi per litro

Scheda organolettica

aspetto:	velato
colore:	chiaro
unità di amaro (IBU):	24
temperatura di servizio:	6°

Confezione

fusto l. 20
bott. cl. 50 vap

HOFBRÄU URBOCK

Questa Bock, dal gusto deciso e aromatico, è l'originale, antica e preziosa birra di Monaco. Fu prodotta per la prima volta agli inizi del diciassettesimo secolo. Oggi come allora la Hofbräu München usa esclusivamente malto scuro, senza aggiungere alcun additivo colorante.



Scheda prodotto

categoria commerciale:	specialità
tipologia brassicola:	doppio malto
fermentazione:	bassa
gradazione alcolica:	7,20 % vol.
gradi plato:	16,60 %
attacco keg:	baionetta
saturatione CO ₂ :	5 grammi per litro

Scheda organolettica

aspetto:	limpido
colore:	scuro
unità di amaro (IBU):	31
temperatura di servizio:	8°

Confezione

fusto l. 20

HOFBRÄU DUNKEL

La classica birra bavarese riproposta nella versione scura: rinfrescante e piacevolmente aromatica, gode de sempre di una straordinaria popolarità.



Scheda prodotto

categoria commerciale:	specialità
tipologia brassicola:	lager scura
fermentazione:	bassa
gradazione alcolica:	5,50 % vol.
gradi plato:	12,70 %
attacco keg:	baionetta
saturatione CO ₂ :	5 grammi per litro

Scheda organolettica

aspetto:	limpido
colore:	scuro
unità di amaro (IBU):	23
temperatura di servizio:	7°

Confezione

fusto l. 30

HOFBRÄU MAIBOCK

Il Maibock è lo stambecco (Bock in tedesco) che viene cacciato a maggio, al inizio della stagione venatoria. Nello stesso periodo (Hofbräu München prepara la HB Maibock, una specialità esclusiva a base di malte scuro la cui ricetta risale al 1614.



Scheda prodotto

categoria commerciale:	specialità
tipologia brassicola:	doppio malto
fermentazione:	bassa
gradazione alcolica:	7,20 % vol.
gradi plato:	16,60 %
attacco keg:	baionetta
saturatione CO ₂ :	5 grammi per litro

Scheda organolettica

aspetto:	limpido
colore:	scuro
unità di amaro (IBU):	31
temperatura di servizio:	8°

Confezione

fusto l. 30

HOFBRÄU DOPPELBOCK

È la doppio malto chiara di casa Hofbräu München, dal gusto ricco, aromatico ed equilibrati, nonostante l'alta gradazione alcolica. Richiama alla mente le occasioni importanti e a Monaco di Baviera bere una birra è sempre un'occasione importante!



Scheda prodotto

categoria commerciale:	specialità
tipologia brassicola:	doppio malto
fermentazione:	bassa
gradazione alcolica:	8,50 % vol.
gradi plato:	18,60 %
attacco keg:	baionetta
saturatione CO ₂ :	5 grammi per litro

Scheda organolettica

aspetto:	limpido
colore:	chiaro
unità di amaro (IBU):	32
temperatura di servizio:	8°

Confezione

fusto l. 20

HOFBRÄU OKTOBERFESTBIER

L'Hofbräuhaus München è la regina dell'Oktoberfest, a cui partecipa fin dalla prima edizione, nel 1810. L'Oktoberfest è la birra chiara nata per celebrare la festa.



Scheda prodotto

categoria commerciale:	specialità
tipologia brassicola:	festbier
fermentazione:	bassa
gradazione alcolica:	6,30 % vol.
gradi plato:	13,60 %
attacco keg:	baionetta
saturatione CO ₂ :	5 grammi per litro

Scheda organolettica

aspetto:	brillante
colore:	chiaro
unità di amaro (IBU):	26
temperatura di servizio:	7° - 8°

Confezione

fusto l. 30
bott cl. 50

MÜNCHNER SOMMER

Cruda e non filtrata, questa specialità della Hofbräu München viene prodotta solo in estate. Il suo gusto rinfrescante la rende la birra più alla bella stagione.



Scheda prodotto

categoria commerciale:	specialità
tipologia brassicola:	lager non filtrata
fermentazione:	bassa
gradazione alcolica:	5,10 % vol.
gradi plato:	11,70 %
attacco keg:	baionetta
saturatione CO ₂ :	5 grammi per litro

Scheda organolettica

aspetto:	velato
colore:	chiaro
unità di amaro (IBU):	24
temperatura di servizio:	7°

Confezione

fusto l. 30

HOFBRÄU FESTBIER

Nei paesi di cultura tedesca il Natale ha un "sapore" unico. HB Festbier: la specialità natalizia dell'Hofbräu München.



Scheda prodotto

categoria commerciale:	specialità
tipologia brassicola:	festbier
fermentazione:	bassa
gradazione alcolica:	6,30 % vol.
gradi plato:	13,60 %
attacco keg:	baionetta
saturatione CO ₂ :	5 grammi per litro

Scheda organolettica

aspetto:	brillante
colore:	chiaro
unità di amaro (IBU):	26
temperatura di servizio:	7° - 8°

Confezione

fusto l. 30



HOFBRÄU  MÜNCHEN

Staatliches Hofbräuhaus in München • Hofbräuallee 1 • D-81829 München
Tel. +49 89 9 21 05-0 • Fax +49 89 90 64 26 • E-mail: johannes.rumplmayr@hofbraeuhaus.com

Consulente per CENTRO SUD ITALIA: L. SUPINO
Cell. 335 311 258 • Fax 06 207 24 46 • E-mail: supinoluciano@tiscali.it