

#### INDIPENDENTI DAL 1593

EST. 2010

Via Cimarosa 37/39 Livorno

CLANDESTINO

# ABOUT US

Birrificio Clandestino nasce nel 2010 come primo birrificio artigianale della città di Livorno, grazie alla passione di Pierluigi che, prima da homebrewer e poi da mastro birraio, porta avanti la filoisofia del bere bene e di qualità.

Produciamo una vasta gamma di birre senza farsi mancare tanta sperimentazione e voglia di brassare novità e collab insieme a tanti birrifici amici.

Ci definiamo indipendenti dal 1593 non per errore, ma a sottolineare il legame con la nostra città.

Nel 1593 furono emanate le **LEGGI LIVORNINE** da Ferdinando l
De'Medici che dichiaravano Livorno
primo porto franco indipendente
del Mondo dove si garantiva inoltre
libertà di culto, professione
e politica, oltre
all'annullamento di debiti
e condanne.



# CLANDESTINO

# CORE RANGE

Le birre che trovate sempre disponibili, che non possono mai mancare.
Le fondamenta del nostro birrificio.





## AWANAGANA

**HOPPY GOLDEN ALE - GLUTEN FREE** 

14,8 % ABV

**COLORE** Giallo paglierino

**AROMA** Leggero tropicale, frutta a pasta gialla

**GUSTO** Cereale, frutta matura, delicato amaro finale

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, fiocchi d'avena, luppolo, lievito

**DISPONIBILITÀ** Tutto l'anno

La più famosa Golden ale di Livorno e provincia.

Questa hoppy golden ale è prodotta con solo utilizzo di luppolo europeo di nuova generazione, che dona profumi agrumati e tropicali ma senza eccedere.

Una birra divertente, fresca, facile e assolutamente adatta ad ogni tipo di situazione.

Birra certificata GLUTEN FREE.

Awanagana, wanna more?

#### **RICONOSCIMENTI**

2019 Barcellona Beer Challenge 3° class.

## RIAPPALA 2.0

#### **AMERICAN IPA - GLUTEN FREE**

6,5 % ABV I

#### **COLORE** Dorato

**AROMA** Frutta tropicale (pompelmo), agrume (lime)

**GUSTO** Secca, luppolata e tropicale, con finale amaro

**LUPPOLI** Centennials, Mosaic, Simcoe, Cascade

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero

#### **DISPONIBILITÀ** Tutto l'anno

Versione 2.0 della nostra storica Ipa made in Livorno.

Nuova luppolatura che dona, sia in aroma sia al gusto, sentori di frutta tropicale (pompelmo e mango) e agrume (lime).

Di corpo leggero ma ben saporita, e bilanciata con la parte alcolica. Finale amaro e secco.

Certificata GLUTEN FREE.

Da riprendere più e più volte!

#### RICONOSCIMENTI

2013 Birra dell'anno 3° class.

"Grande Birra" Guida alle birre d'Italia, Slow Food 2014

"Birra Quotidiana" Guida alle birre d'Italia, Slow Food 2016

"Birra Imperdibile" Guida alle birre d'Italia, Slow Food 2021





## SANTA GIULIA

**ENGLISH BROWN ALE - GLUTEN FREE** 

16% ABV

**COLORE** Ambrato scuro, riflessi rubino

**AROMA** Caramello, biscotto, frutta secca (nocciola e mandorla)

GUSTO Caramello, lieve tostato, finale dolce

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero muscovado, maltodestrine

**DISPONIBILITÀ** Tutto l'anno

Classica English Brown Ale come si facevano una volta: bene.

Prima produzione Clandestina e mai messa in discussione.

Color tonaca di frate con ricca schiuma cappuccino, sentori di miele e nocciola con note etiliche e frutta secca.

In bocca offre note maltate, frutta secca e leggero caramello, tutto molto ben bilanciato in modo da non stuccare mai.

Certificata GLUTEN FREE.

Classic never dies...

#### **RICONOSCIMENTI**

2011 Birra dell'anno 1º class.

2015 European Beer Stars 2° class.

2018 Birra dell'anno 2º class.

"Birra Quotidiana" Guida alle birre d'Italia, Slow Food 2019

2019 Birra dell'anno 3º class.

2019 Barcellona Beer Challenge 1° class.

## GOSLAR 1826

GOSE

4,5 % ABV I

**COLORE** Giallo paglierino

AROMA Yogurt, cereale, leggero agrume

**GUSTO** Leggermente salato e acido, speziato

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, fumento, avena, luppolo, lievito, sale, coriandolo, bergamotto

**DISPONIBILITÀ** Tutto l'anno



Interpretazione Made in Italy di uno stile tradizionale Tedesco, nasce dalla collaborazione con il birrificio artigianale Buttiga, di Piacenza. Birra di frumento con utilizzo di fermenti lattici selezionati, coriandolo, bergamotto e sale, a naso le note acide e agrumate accompagnano una bevuta dalla bollicina vivace, rinfescante, piacevolmente acida e sapida.

Salty is the new black.

#### RICONOSCIMENTI

2018 Birra dell'anno 1º class.

2018 Barcellona Beer Challenge 3° class.

2019 Barcellona Beer Challenge 1° class.

2020 Birra dell'anno 3º class

2020 Barcellona Beer Challenge 2° class.

2021 Barcellona Beer Challenge 1° class.



## CINQUE&CINQUE

#### **BELGIAN STRONG ALE**

| 8,5 % ABV

#### **COLORE** Dorato

**AROMA** Pera e banana matura, miele d'acacia, note maltate

**GUSTO** Dolce e maltato, corpo strutturato e morbido, finale secco

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero

**DISPONIBILITÀ** Tutto l'anno

Belgian Strong Ale ben bilanciata con al naso, avvolgenti note maltate, di frutta a pasta bianca e spezie.

In bocca si riconosce una bevuta importante dal corpo rotondo in perfetto stile, ma pur sempre di buona beva.

Avvio dolce e chiusura secca, con tenore alcolico ben mascherato. **5&5... Pane e Torta.** 

#### RICONOSCIMENTI

2017 Barcellona Beer Challenge 2° class. 2018 Barcellona Beer Challenge 3° class. 2019 Barcellona Beer Challenge 3° class.



#### **DUBLE IPA**

8 % ABV I

**COLORE** Dorato

**AROMA** Frutta tropicale, resina

**GUSTO** Erbaceo, tropicale, balsamico e con finale amaro

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito

LUPPOLI Citra, Ekuanot, Mosaic, Simcoe

**DISPONIBILITÀ** Tutto l'anno



Dal più famoso intercalare livornese dall'utilizzo universale, la nuova Double Ipa moderna caratterizzata dalla semplicità di bevuta letteralmente sorprendente.

Birra limpida, con forti note di frutta tropicale (maracuja e papaya) e agrume (pompelmo), sempre ben bilanciati con sentori di resinoso del luppolo.

Approccio morbido ma finale amaro ed estremamente secco.

DÉ!

## HOP ISLAND

#### **SESSION NEIPA**

14,9 % ABV



**COLORE** Opalescente

**AROMA** Frutta tropicale (mango, maracuja)

**GUSTO** Frutta tropicale, agrume, leggera resina

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, segale, avena, frumento, luppolo, lievito

LUPPOLI Mosaic, Citra, Ekuanot, Sabro

**DISPONIBILITÀ** Tutto l'anno

Session NEIPA freschissima, carica di luppolo in aroma che dona intensi profumi fruttati.

Birra caratterizzata da facilità di beva e da una bassa gradazione e amaro finale secco che permette di berne in quantità.

Alla vista birra molto opalescente come stile richiede.

Votata come birra preferita dei pinguini.

# YEAR ROUND

Birre strutturate che sono disponibili e possono essere bevute quasi tutto l'anno.





### FORTEZZA NUOVA

#### **ENGLISH BARLEY WINE**

110,5 % ABV

**COLORE** Ambrato scuro, con riflessi rubino

**AROMA** Caramello, frutta disidratata (fichi, datteri), note liquorose - ossidative

**GUSTO** Caramello, corpo pieno e morbido, nota alcolica da passito

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero

**DISPONIBILITÀ** Multi seasonal

English barley wine dalla lunga maturazione in acciaio (no botte) seguita da quella in bottiglia.

Prodotto profondamente caratterizzato da sentori liquirosi e note di ossidazione tipiche dei vini passiti, che vanno a braccetto con note più leggere di caramello e frutta disidratata.

Corpo pieno e rotondo per una bevuta lunga e avvolgente, se la lasciate scaldare un pò nel bicchiere nessuno si offende.

#### Fortezza di fatto!

#### RICONOSCIMENTI

2016 European Beer Stars 1° class.

2016 Birra dell'Anno 3º class.

"Grande Birra" Guida alle birre d'Italia, Slow Food 2017

2017 Birra dell'Anno 2º class.

2018 European Beer Stars 1° class.

2019 European Beer Stars 2° class.

2020 European Beer Stars 1° class.

2021 Birra dell'Anno 1º class.

2021 European Beer Stars 2° class.

2022 Barcellona Beer Challenge 2° class.

2022 European Beer Stars 3° class.

## MONTINERA

#### **IMPERIAL RUSSIAN STOUT**

9 % ABV I

#### **COLORE** Ebano

AROMA Note tostate, tabacco, vaniglia

**GUSTO** Tostato, morbido, finale leggermente amaro da caffè

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, avena, luppolo, lievito, zucchero, vaniglia

**DISPONIBILITÀ** Multi seasonal



Storica Russian imperial stout del birrificio.

Brasata esattamente in stile, corpo pieno e rotondo, con al naso spiccate note tostate, di tabacco e vaniglia.

In bocca ritroviamo tutti questi sentori, ben bilanciati da un finale leggermente amaro da caffè.

Danger is the middle name.

#### RICONOSCIMENTI

2014 Birra dell'anno 3° class.

"Grande Birra" Guida alle birre d'Italia, Slow Food 2015

"Grande Birra" Guida alle birre d'Italia, Slow Food 2017

"Grande Birra" Guida alle birre d'Italia, Slow Food 2021

# GIVE & TAKE

**COFFE PORTER** 

4,5 % ABV I

**COLORE** Scura, toni mogano

AROMA Caffé, cioccolato, tostato

**GUSTO** Caffè, frutti rossi, lieve acidità data dal cold brew, tostato

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, avena maltata, cold brew coffee (5%), luppolo, lievito

**DISPONIBILITÀ** Multi seasonal



Brassata in collaborazione con la torrefazione fiorentina D612, questa Porter si presenta come un morbido cold brew coffee dalle note acidule tipiche dei caffè specialty.

In questo caso è stato usato un caffè singola origine Brasile varietà Red Cuatai Natural Process.

Morning glory.

# HOUSE BEERS

Le birre della casa, o meglio della Tap Room. Quei prodotti nati per soddisfare I nostri fedelissimi locals ma disponibili per tutti.



# HOLBORN

#### **BEST BITTER**

4,2 % ABV |

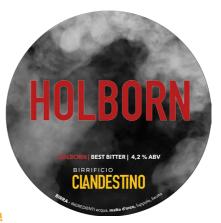
#### **COLORE** Ambrato

**AROMA** Cereali, frutta secca, leggero tostato

**GUSTO** Leggero erbaceo, terroso, frutta secca, cereale, amaro

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito

DISPONIBILITÀ Tutto l'anno CI VEDIAMO NEL 2025!



Best bitter in pieno stile anglosassone.

Birra ambrata con note di cereali, leggere note tostate che ricordano il pane di segale e forti sentori di frutta secca.

Al palate si ritrovano tutti gli elementi percepiti in aroma con aggiunta di note erbaceo/terrose e amaro finale donate dai luppoli inglesi utilizzati.

Una birra dalla bevuta fin troppo facile.

To be or not to be.

# ITALIAN PILS

| 4,5 % ABV



**COLORE** Giallo paglierino

**AROMA** Erbaceo, floreale, cereale

**GUSTO** Erbaceo,leggero agrume, leggere note di tè

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito

**DISPONIBILITÀ** Tutto l'anno

Abbiamo deciso di concentrare la nostra produzione su un prodotto più caratterizzato, salutando la nostra Pils e Keller e cominciando a produrre quella che a oggi è la nostra bassa fermentazione preferita: Italian Pils.

Seguendo le linee guida, è una lager luppolata e con dry-hopping di soli luppoli nobili Tedeschi.

Una birra limpida, beverina, saporita, con un bell'erbaceo e un leggero agrume che accompagnano delle lievi note di tea.

Secca, finale asciutto e amaro ma mai uscendo fuori stile.

Da bere a ettolitri, non di meno.

#### RICONOSCIMENTI

2024 Birra dell'anno 3° class.



6,2 % ABV I

**COLORE** Ambrato carico con riflessi rubino

**AROMA** Biscotto, frutta secca, leggero caramello

**GUSTO** Biscotto, frutta secca, leggero caramello, leggere note tostate

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito,



#### DISPONIBILITÀ Tutto l'anno CI VEDIAMO NEL 2025!

Ispirata al tradizionale stile Tedesco ma con una luppolatura più presente, senza ovviamente esagerare.

Birra ambrato scuro con note di biscotto, frutta secca e leggere note tostate e di caramello.

In bocca ben bilanciata tra un inizio morbido e un finale secco, che facilita l'alto consumo.

**Uber Alles.** 

# THE FUN PART

Le sperimentazioni, le one shot, le collaborazioni con gli amici...





**COLD IPA - GLUTEN FREE** 

7 % ABVI

**COLORE** Paglierino

**AROMA** Sentori di frutta tropicale

GUSTO Corpo snello, finale deciso amaro

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, avena maltata, luppolo, lievito, zucchero

LUPPOLI Mosaic, Citra, Ekuanot, Sabro

DISPONIBILITÀ One Shot

CI VEDIAMO NEL 2025!



Ultima versione della Cold IPA più famosa d'Italia.

Questa versione 06 è brassata con luppolo Amarillo, Chinook, Idaho7 e Citra Cryo, che ben dosati donano alla birra forti sentori resinosi, agrumati e leggermente fruttati, a bilanciar bene il forte e persistente amaro tipico di questo stile.

Ovviamente molto limpida e GLUTEN FREE.

MAKE IPA CLEAR AGAIN!

#### MAKE IPA CLEAR AGAIN PROJECT

Nel 2022 abbiamo prodotto la prima Cold Ipa mai brassata in Italia ed è piaciuta tanto sia a noi che ai vari bevitori.

Nulla in contrario alle Hazy Ipa o Neipa, ma dopo un abuso di questi stili avevamo bisogno di un pò di chiarezza.

Siamo oggi alla versione 06, ogni versione viene prodotta con luppoli diversi.

# HOT STUFF

#### THIOLIZED NEIPA

| 6 % ABV



**COLORE** Opalescente

**AROMA** Agrume e frutta tropicale

**GUSTO** Mango, lime, papaya

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, frumento, segale, avena, luppolo, lievito

LUPPOLI Cryopop, YHC trial blend, Mosaic

**DISPONIBILITÀ** One Shot

CI VEDIAMO NEL 2025!

New England Ipa brassata con Phantasm e lievito tiolizzante. Una super hazy e tropical ipa con poco amaro ma incredibilmente facile da bere.

L'alcool non percepito e il corpo vellutato aiutano molto a ordinarne più di una.

No judge, it's HOT.

# SORRY PIER

**HAZY IPA** 

6% ABV I

**COLORE** Opalescente

**AROMA** Frutta tropicale e resina

**GUSTO** Frutta a pasta gialla, resina, finale amaro

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, segale, avena, frumento, luppolo, lievito

LUPPOLI Cascade, Idaho7, Sabro, Mosaic

DISPONIBILITÀ One Shot-CI VEDIAMO NEL 2025!



Hazy Ipa carica di luppolo Calypso, Citra e Mosaic.

È presente una forte parte fruttata, che insieme al corpo vellutato si bilanciano bene con l'amaro tipico da Hazy Ipa (non NEIPA) che aiuta a ripulire la bocca e a berne ancora di più.

Juicy bomb.

#### **RICONOSCIMENTI**

2023 Birra dell'anno 2° class. 2024 Birra dell'anno 3° class.

# IMPEACHMENT

#### **FLORIDA WEISSE**

13.5 % ABV



#### **COLORE** Giallo

**AROMA** Frutta a pasta gialla intensa (pesca) e leggero lattico

GUSTO Acido/lattico, yogurt e pesca

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito, polpa di pesca

**DISPONIBILITÀ** Stagionale (Estate)

La sour da 3.5% abv alle pesche.

Le note leggermente acide e mai invadenti di polpa di pesca ti accarezzano mischiandosi alla parte fruttata che è predominante e dona tanta (troppa) confidenza verso questa estivissima birra.

Attenzione: i 3,5% abv sembrano pochi e ne giustificano l'alto consumo.



**CANDY IPA** 

7% ABV I

**COLORE** Rosa

**AROMA** Fragola

**GUSTO** Fragola, vaniglia, leggero erbaceo

**INGREDIENTI** Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, lattosio, polpa di fragola, estratto di vaniglia, estratto di cocco

**DISPONIBILITÀ** One Shot



One shot decisamente importante sotto ogni profilo. Come tutte le birre di questo genere nasce più per la voglia di sperimentare e giocare che altro.

Birra rosa con schiuma rosa leggero, un imponente aroma di fragola che si ritrova ovviamente anche in bocca, accompagnato dalla vaniglia e dal lattosio che coccolano questa bevuta che risulta sempre molto scorrevole grazie ad un corpo non invadente.

Arrivando sul finale amaro/erbaceo che ci ricorda lo stile di base. E ci permette di continuare a bere.

You better pink.

