



BIRRIFICIO AGRICOLA KAUSS Piasco (Cuneo)

"Coltiviamo BIRRA ai piedi del Monviso"

Un duro lavoro e anni di studio dedicati alla ricerca di una gamma di sapori e aromi autentici, hanno reso possibile la nascita di Kauss, il 23 Aprile 2012.

Sin dall'inizio i tre amici e soci fondatori hanno voluto rappresentare una birra legata all'economia locale e alle proprie origini, rispettosa della

natura e intransigente sulla qualità e genuinità delle materie prime. Il birrificio trova spazio presso l'edificio rurale della famiglia di Luigi (il mastro birraio), ristrutturato ad hoc per ospitare l'impianto di produzione, con spazi e ottime opportunità di sviluppo.

Nel 2017 la transizione a 'birrificio agricolo' è ufficiale e i cereali necessari alla birrifico-

cazione iniziano a crescere ai piedi del Monviso nella Val Varaita, una valle della regione Piemonte caratterizzata da un terreno ricco di biodiversità, di sostanze nutritive e di acqua. Proprio l'acqua della Val Varaita riveste grande importanza, rivelandosi subito perfetta per le ricette studiate da Luigi, Diego e Ivan.



Etari coltivati:
14



Bottiglie prodotte:
180.000



Tipo di agricoltura:
Biologica



KAUSS BIONDA HELLES, BASSA FERMENTAZIONE

Fortemente legata al territorio da cui nasce ma non conosce confini, la sua forza è la semplicità, fresca e facile grazie all'equilibrio tra malti e luppoli.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito
Provenienza: Orzo e Luppolo Origine 100% Piemonte
Colore: giallo paglierino carico
Alcol: 4,7%

Caratteristiche:

Amaro
Dolce

0,33 l
0,75 l



KAUSS ROSSA BOCK, BASSA FERMENTAZIONE

Si presenta di un bel ramato carico con un cappello di schiuma fine color beige. Al naso le note maltate e tostate si intersecano con quelle dei luppoli e anticipano quella che sarà la bevuta. In bocca l'ingresso è dolce, ma ben mitigato dalla buona attenuazione e dal contributo del luppolo. Amaro percepibile nel finale che rende la bevuta secca e piacevole. Una birra di carattere.

Colore: ramato carico
Alcol: 5,9%

Caratteristiche:

Amaro
Dolce

0,33 l
0,75 l



KAUSS 3841 LAGER CON SEGALE ALPINA, BASSA FERMENTAZIONE

Un progetto che nasce da chi vive e lavora in montagna e vuole valorizzare le valli alpine e coloro che le abitano 12 mesi all'anno.

Segale alpina, orzo e materie prime delle valli Po e Varaita, Lager bionda e beverina, la segale si manifesta alla fine della sorsata, con un caratteristico aroma... "rustico", come definirlo meglio?

Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,8% vol.

Caratteristiche:

Amaro
Dolce

0,33 l
0,75 l



KAUSS ZERO GLU LAGER GLUTEN FREE, BASSA FERMENTAZIONE

Birra a bassa fermentazione di puro malto d'orzo dei nostri campi. Pur non essendo stati utilizzati cereali differenti dal malto d'orzo questa birra risulta naturalmente priva di glutine. Grazie ad una lunga e attenta lavorazione abbiamo ottenuto una birra VERA e allo stesso tempo completamente SENZA GLUTINE. Leggerissime note di miele, leggermente secca e luppolata. Il suo colore è giallo paglierino e la schiuma abbondante.

Colore: Giallo paglierino
Alcol: 4,5% vol.

Caratteristiche:

Amaro
Dolce

0,33 l



KAUSS (Birrificio Agricolo)

Piasco (CN)

KAUSS BIANCA WEISS, ALTA FERMENTAZIONE



E' una birra bianca ispirata allo stile weiss tedesco prodotta con circa il 40% di frumento locale non maltato. Di color chiaro opalescente, al naso note erbacee e fruttate con tipici sentori di banana, pienamente in stile. Al palato le note agrumate abbracciano quelle leggermente speziate per terminare con un piacevole dissetante finale citrico.

Colore: paglierino scarico con leggera torbidità, opalescente

Alcol: 4.0% vol.

Caratteristiche:

Amaro

Dolce

0,33 lt

KAUSS DOPPIO MALTO DOPPELBOCK, BASSA FERMENTAZIONE



E' una doppelbock pura, pienamente in stile. Emergono i profumi dolci dei malti, del caramello e del miele. In bocca ritroviamo il dolce e un amaro appena accennato. Calda e corposa sa nascondere bene il grado alcolico. Una birra profonda, anche da meditazione.

Colore: Ambrato scuro

Alcol: 8.0% vol.

Caratteristiche:

Amaro

Dolce

0,33 lt

**DISPONIBILE
DA SETTEMBRE A DICEMBRE**

KAUSS NAGOJ INDIA PALE LAGER, BASSA FERMENTAZIONE



Questa India Pale Lager ha un carattere fortemente luppolato grazie all'intenso dry hopping. Dal color ambrato chiaro dona note erbacee e fruttate. Prodotta a bassa fermentazione, come le più famose cugine IPA, regala una pulizia al naso che risalta le virtù del luppolo e ne valorizza l'aroma e l'amaro.

Nagoj porta alta la bandiera del birrificio, essendo totalmente prodotta con materie prime coltivate e raccolte in Italia.

Dedicata a chi ama l'amaro deciso.

Colore: Ambrato chiaro

Alcol: 5.8% vol.

Caratteristiche:

Amaro

Dolce

0,33 lt

SANTA KAUSS IMPERIAL WEIZENBOCK, ALTA FERMENTAZIONE



In stile weizen-bock Santa Kauss è una birra natalizia di grande complessità che ricorda entrambi gli stili che racchiude. Color bruno intenso, calda e rotonda, al naso potenti note dolci e fruttate oltre a una decisa nota alcolica. In bocca si apprezzano sapori maltati, caramellati, frutta secca e banana. L'amaro da luppolo è ben calibrato e la rende secca nel finale, dopo un passaggio delicatamente acidulo. Una grande birra per le feste e per le fredde serate invernali.

Colore: Bruno intenso

Alcol: 9.2% vol.

Caratteristiche:

Amaro

Dolce

0,33 lt

0,75 lt

