

Leikeim. Più di un birrificio.

Bavarese, indipendente e a conduzione familiare. E' così che noi di Leikeim, con amore per la tradizione e la cultura Bavarese, produciamo dal 1887 le migliori birre speciali della Franconia. Per noi l'innovazione e la modernizzazione hanno sempre avuto un ruolo centrale che ha contribuito in modo significativo all'alta qualità delle nostre creazioni birrarie. Ed è così da cinque generazioni.



Più che tradizione.



Nel 1880, il mastro macellaio Johann Leikeim ebbe la lungimiranza di sposare la vedova del panettiere Apollonia Fischer, del panificio di fronte, e nel 1887, con la fondazione del birrificio, riunì nella famiglia Leikeim la conoscenza delle tre arti culinarie della Baviera. Oggi la regione detiene il record mondiale di macellai, panettieri e birrai pro capite.

Affinché un birrificio possa sopravvivere per cinque generazioni, è necessario il giusto mix di tradizione consolidata e necessaria modernizzazione. Il fatto che questo sia riuscito per oltre 125 anni è dovuto alle personalità gestionali della famiglia Leikeim. Oggi Andreas Leikeim è l'amministratore delegato di quinta generazione e mantiene i valori tradizionali del birrificio di famiglia: perfetta artigianalità, ingredienti locali e cultura della birra in Baviera.



L'arte di produrre birra con la storia



Più di un'azienda di famiglia.

Leikeim è a conduzione familiare fin dalla sua fondazione. Da altrettanto tempo viviamo e coltiviamo la tradizione, soprattutto quando si tratta di produrre birra di prima qualità. In nessun altro luogo le generazioni sviluppano una passione così forte per un mestiere come in un'azienda familiare. Questa passione e competenza si percepisce a ogni sorso ed è una parte importante della nostra ricetta per il successo.

"Cultivare la tradizione, Permettere il progresso. Anche questa è arte".

- Andreas Leikeim



PIÙ DELLA BIRRA

BIRRA BAVARESE
TRADIZIONE BIRRARIA DAL 1887



Leikeim 

Le nostre specialità di birra.



LEIKEIM BRAUSCHÄTZE

Per tutti gli intenditori di birra e i buongustai.

Quando processi di produzione unici, ingredienti eccezionali e la creatività dei nostri mastri birrai si uniscono, il risultato è una birra semplicemente incomparabile. Ecco perché abbiamo dato loro un nome speciale:

Leikeim Brauschätze – Tesori della birra.

L'esclusiva Steinbier, prodotta con pietre incandescenti, o l'aromatica Urstoff: i tesori di Leikeim sono sinonimo di tradizione birraria bavarese e di un piacere della birra senza pari. Prodotte con amore e perfettamente bilanciate, sono la scelta ideale per tutti coloro che apprezzano il piacere della birra ai massimi livelli.

Mosto originale: **12,8 %**
 Gradazione alcolica: **5,2 %**
 Colore IBC: **55**
 Punto d'amaro IBU: **18**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Color mogano, lucido e aromatico tostato.

Un'antica birra scura della Baviera, proprio come una volta! Prodotta con malti selezionati al caramello, ha un aroma intenso e un sapore cioccolatoso. I raffinati sapori tostati e la sottile luppolatura nel finale vi faranno attendere con ansia il prossimo sorso.

Temperatura di Servizio:
 7 - 9 °C



Mosto originale: **12,8 %**
 Gradazione alcolica: **5,8 %**
 Colore IBC: **25**
 Punto d'amaro IBU: **16**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Colore ambrato, aroma di caramello e malto.

Creata dal fuoco e dalla pietra - prodotta con uno dei metodi di produzione più antichi del mondo. Lo zucchero del malto caramella su pietre incandescenti, dando alla birra il suo carattere beverino. Di colore ambrato, naturalmente torbida, con note di caramello al primo sorso e un finale delicatamente amaro.

Temperatura di Servizio:
 8 - 10 °C



Mosto originale: **11,4 %**
 Gradazione alcolica: **4,9 %**
 Colore IBC: **6**
 Punto d'amaro IBU: **16**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Birra lager finemente maltata e delicata.

La delizia pallida! I malti chiari, la sottile luppolatura e la lunga conservazione conferiscono alla nostra Hell il suo carattere mite.

Temperatura di Servizio:
 5 - 7 °C



Mosto originale: **12,3 %**
 Gradazione alcolica: **5,4 %**
 Colore IBC: **13**
 Punto d'amaro IBU: **14**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Fruttata, lievitata e acidula.

Birra di frumento di Baviera, torbida e delicatamente frizzante. Prodotta con il nostro lievito di fermentazione superiore. Per tutti coloro che amano le bollicine e i frutti.

Temperatura di Servizio:
 6 - 8 °C



Mosto originale: **-**
 Gradazione alcolica: **<0,5 %**
 Colore IBC: **15,5**
 Punto d'amaro IBU: **13**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Analcolica, lievitata e frizzante.

Birra di frumento torbida con lievito - analcolica, ma con tanta esperienza birraria della Baviera. Un dissetante aromatico, frizzante e a basso contenuto calorico.

Temperatura di Servizio:
 5 - 7 °C



Mosto originale: **12,5 %**
 Gradazione alcolica: **5,4 %**
 Colore IBC: **9**
 Punto d'amaro IBU: **21**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Corposo, forte e maltoso.

Specialità di birra forte della Baviera. Sapore corposo e maltato - una delizia per il palato durante la stagione fredda.

Temperatura di Servizio:
 6 - 8 °C



Leikeim Premium Pils



Mosto originale: **11,4 %**
 Gradazione alcolica: **4,9 %**
 Colore IBC: **5**
 Punto d'amaro IBU: **28**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Oro brillante, sapida e delicatamente amara. Una sottile pilsner della Baviera prodotta con luppoli dal sapore pregiato e orzo da malto regionale. Un sottile sentore di luppolo al primo sorso e il finale delicatamente amaro completano perfettamente questa specialità di birra.

Temperatura di Servizio:
 5 - 7 °C

Leikeim Landbier



Mosto originale: **12,5 %**
 Gradazione alcolica: **5,4 %**
 Colore IBC: **8**
 Punto d'amaro IBU: **20**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Di colore giallo oro, corposa e delicatamente speziata. Birra contadina della Baviera, prodotta con le migliori materie prime della nostra terra, in qualità di birra da esportazione. Una vera e propria delizia birraria dal sapore delicato e sostanzioso.

Temperatura di Servizio:
 6 - 8 °C

Leikeim Kellerbier



Mosto originale: **11,3 %**
 Gradazione alcolica: **4,9 %**
 Colore IBC: **21,5**
 Punto d'amaro IBU: **20**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Colore marrone dorato, naturalmente torbido, con un ricco corpo di malto. Birra naturale di cantina della Baviera secondo la vecchia tradizione - di colore marrone dorato, con un ricco corpo di malto e un lievito pregiato.

Temperatura di Servizio:
 7 - 8 °C

Leikeim Radler



Mosto originale: **-**
 Gradazione alcolica: **2,6 %**
 Colore IBC: **3**
 Punto d'amaro IBU: **11**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Agrumata, fruttata, frizzante e dolce. Bevanda mista rinfrescante a base di 50% di birra intera e 50% di limonata.

Temperatura di Servizio:
 5 - 7 °C

Leikeim Frei



Mosto originale: **11,5 %**
 Gradazione alcolica: **<0,5 %**
 Colore IBC: **8**
 Punto d'amaro IBU: **17**

Profilo aromatico
 luppolato ○○○○○
 corposo ○○○○○
 aromatico ○○○○○

Analcolica, rinfrescante e delicatamente amara. Birra analcolica, ma con un gusto pieno di birra. Una bevanda dissetante e delicatamente amara con il 60% di calorie in meno rispetto a una birra intera.

Temperatura di Servizio:
 4 - 6 °C