

CONFRARIA PLURAL CONFRARIA PLURAL C
CERVEJACOLETIVO CERVEJACOLETI
BRODERAGEM NÓS BRODERAGEM N
JUNTO! BRO W TUDO JUNTO! BRO W TUDO
FOOD BRO W BROTHERHOOD BRO W BROTH

BRO We!

CERVEJARIA • TAPROOM • EXPERIÊNCIAS

A cervejaria

**MAIS PREMIADA
DO VALE**

CONFRARIA PLURAL CONFRARIA PLURAL C
CERVEJACOLETIVO CERVEJACOLETI
BRODERAGEM NÓS BRODERAGEM N
JUNTO! BRO W TUDO JUNTO! BRO W TUDO
FOOD BRO W BROTHERHOOD BRO W BROTH
JUNTO BRO W CHEGA JUNTO BRO W CHEGA

BRWe!
CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

PILSEN



PILSEN

Cerveja puro malte leve com ingredientes selecionados que trazem um sutil sabor maltado que remete a pão fresco e aromas floral e herbal provindos dos lúpulos alemães.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Dadinho de tapioca

Quesadilla de frango

Isca de cação com molho tártaro

Anéis de lula fritos



ENTRE
2° E 5°



5,0% VOL
10 IBU

BRWe!
CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

GERMAN PILS



GERMAN PILS

Cerveja puro malte dourada, leve, amarga e refrescante. Os lúpulos nobres trazem notas florais e herbais e os maltes selecionados trazem dulçor e sabores que remetem a pão, cereais e mel.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Saladas
Frutos do mar
Peixes
Pizza Marguerita



ENTRE
2° E 5°



5,0% VOL
30 IBU



CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

COLAB #1 - CITRA PREMIUM LAGER

Cerveja puro malte, leve, de baixo amargor e baixo teor alcoólico. O destaque fica por conta dos aromas cítricos e frutados do duplo Dry Hopping do lúpulo Citra. A Colab #1 Citra Premium Lager é uma receita colaborativa entre todas as cervejarias que fizeram parte da história da BROWe nesse primeiro ano, uma forma de reconhecer a importância de cada parceiro que ajudou a construir e consolidar nosso sonho. Um agradecimento especial às cervejarias: Brew, Uai; Burton; JyBá; Mangona; Paraibuna e Three Brothers. Cheers!

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Torresmo com limão cravo
Talharim ao molho pesto de manjeriço
Bolinho de carne seca
Casquinha de siri



ENTRE
3° E 7°



5,0% VOL
10 IBU

BRWe!
CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

VIENNA LAGER



VIENNA LAGER

Clássica como deve ser! Uma cerveja “coringa” para harmonização com alimentos. Apresenta equilíbrio entre os maltes, que trazem notas de pão levemente tostado, e os lúpulos com notas florais e condimentadas.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Costelinha suína e abóbora caramelizada

Risoto de funghi

Queijo de mofo azul com damasco e nozes



ENTRE
3° E 7°



5% VOL
25 IBU

BRWe!
CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

WITBIER



WITBIER

Estilo Belga com mais de 400 anos de história, é também conhecida como Bière Blanche - que significa cerveja branca - por se apresentar com uma coloração amarelo palha e turva. É uma cerveja para todas as horas, vigorosa, requintada, elegante e saborosa.

A adição de cascas de laranja e sementes de coentro entrega notas cítricas e condimentadas que, aliadas a uma boa carbonatação, tornam a cerveja surpreendentemente refrescante com um colarinho denso e cremoso.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Ceviche
Sashimi de peixe branco
Salada caprese
Espaguete com frutos do mar



ENTRE
3° E 7°



4,9% VOL
15 IBU

BRWe!
CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

EXTRA SPECIAL BITTER



EXTRA SPECIAL BITTER

Estilo tradicional inglês, a Extra Special Bitter é pautada no equilíbrio dos maltes com notas de caramelo, nozes, biscoito, leve tosta e toffee, com lúpulos ingleses, que entregam um perfil herbal, terroso e leve frutado. Possui coloração avermelhada e corpo médio.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Pastrami

Tofu grelhado e glaceado com molho agri-doce

Bolo de banana caramelizado



ENTRE
6° E 10°



5,1% VOL
43 IBU

BR We!
CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

SESSION

IPA



SESSION IPA

Não espere nada menos que uma cerveja impressionante! Amarga e saborosa, nossa Session IPA tem duplo Dry Hopping de Amarillo, Citra, Chinook e Cascade. Com a alta drinkability e o teor reduzido de álcool, é uma cerveja cheia de sabor que combina muito bem com o clima tropical brasileiro.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Buffalo wings

Porchetta

Batata rústica com lemon pepper

Escondidinho de carne seca



ENTRE
3° E 7°

4,6% VOL
36 IBU

BRWe!

CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS



IPA

Cerveja aromática com duplo Dry Hopping dos lúpulos Cascade, Centennial e Chinook, que trazem características de frutas cítricas, sutis notas condimentadas, herbais e resinosas. No sabor, além dos lúpulos, temos notas maltadas de cereais e leve dulçor da combinação dos maltes pilsen, munich e caramelo, trazendo equilíbrio e deixando o amargor assertivo e agradável, que convida para mais um gole.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Hambúguer artesanal

Guacamole

Torta de limão



ENTRE
6° E 10°



5,9% VOL
45 IBU

BALTIC PORTER



BALTIC PORTER

Cerveja maltada com notas de tosta, caramelo, nozes, frutas escuras, toffee e chocolate. A Baltic Porter traz, também, a potência e complexidade sensorial do álcool em seus 8% de ABV, mas com um corpo aveludado para dar equilíbrio e esquentar até mesmo as noites mais frias.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas
Fondue de queijo
Tiramissú



ENTRE
6° E 10°



8,5% VOL
30 IBU

BRWe!

CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

JOSELITA SOUR FRUTAS AMARELAS



JOSELITA SOUR - FRUTAS AMARELAS

Cerveja do estilo Catharina Sour com adição de manga, maracujá e pêssego. O resultado é uma cerveja com notas intensas das frutas inseridas num corpo médio-baixo, leve acidez, boa carbonatação e alta drinkability. Toda a brasilidade dentro da cerveja!

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Salmão grelhado

Salada de rúcula

Cheesecake



ENTRE
3° E 7°



4,3% VOL
3 IBU

BRWe!
CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

JOSELITA SOUP FRUTAS VERMELHAS



JOSELITA SOUP - FRUTAS VERMELHAS

Cerveja do estilo Catharina Sour com adição de amora, framboesa e morango.

O resultado é uma cerveja com notas intensas das frutas inseridas num corpo médio-baixo, leve acidez, boa carbonatação e alta drinkability. Toda a brasilidade dentro da cerveja!

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Folhado de queijo brie

Feijoada

Rondelli quatro queijos com molho branco

Pavlova com geleia de frutas vermelhas

Blondie (brownie de chocolate branco)



ENTRE
3° E 7°

4,2% VOL
3 IBU

BR **We!**
CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

Sevã



IMPERIAL STOUT

Cerveja aveia e trigo para trazer um corpo sedoso e complexo para receita, muito próximo ao corpo de uma Oatmeal Stout. Maltes especiais e toda a complexidade dos maltes caramelos de coloração mais escura, explorando a pegada de nuts caramelizados, chocolate e notas de frutas secas. Tudo isso dentro de um teor alcoólico de 8,5%.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Fondue de Queijo
Carnes Vermelhas Grelhadas
Pudim de Leite Condensado



ENTRE
6° E 10°



7,5% VOL
50% IBU



CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

DOUBLEHAZYIPA

DOUBLEHAZYIPA

A BROWe! Double Hazy IPA é a denição de suco de lúpulo: extremamente aromática e sedosa, mas com amargor e álcool bem potentes! Foram três dry hoppings com os lúpulos que trazem intensas notas cítricas e de frutas tropicais!

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Lombo com abacaxi
Frango ao curry
Bolinho de Bacalhau
Salmão ao molho de maracujá



ENTRE
6° E 10°

8,5% VOL
70 IBU



CERVEJARIA-TAPROOM-EXPERIÊNCIAS

WESTCOASTIPA

WESTCOASTIPA

A BROWe! West Coast IPA é uma cerveja focada no amargor e nos aromas de lúpulos americanos e leva uma carga generosa das variedades Citra®, Mosaic® e Simcoe® no Whirlpool e no duplo Dry Hopping, também. Cerveja para Hop Head nenhum colocar defeito

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Carne vermelha grelhada ou assada
Hambúrguer com queijo gorgonzola
Torta de maracujá



ENTRE
6° E 10°

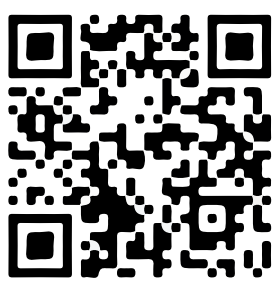


7,0% VOL
65 IBU

CONFRARIA PLURAL CONFRARIA PLURAL C
CERVEJACOLETIVO CERVEJACOLETI
BRODERAGEM NÓS BRODERAGEM N
JUNTO! **BROWE** TUDO JUNTO! **BROWE** TUDO
FOOD **BROWE** BROTHERHOOD **BROWE** BROTH

SEJA BROWe!

ESCANEE O QR CODE PARA
NOS ACOMPANHAR!



Proibida a venda e
o consumo para
menores de 18 anos

**Aprecie com moderação.
Se beber não dirija.**

CONFRARIA PLURAL CONFRARIA PLURAL C
CERVEJACOLETIVO CERVEJACOLETI
BRODERAGEM NÓS BRODERAGEM N
JUNTO! **BROWE** TUDO JUNTO! **BROWE** TUDO
FOOD **BROWE** BROTHERHOOD **BROWE** BROTH
JUNTO **BROWE** CHEGA JUNTO **BROWE** CHEGA