

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Beer Pairing

06 Οκτωβρίου | 11:00

Curator:

Πολ Εμμανουηλίδης , Ιδιοκτήτης Owner Beer Deli



The Trendsetter

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition



Εμμανουηλίδης Πολ

Μπήκε πριν από 15 περίπου χρόνια στο χώρο του Home Brewing και της Craft μπίρας γενικότερα.

Από το 2011 έχει τη δική του εταιρεία (Beer Deli), η οποία έχει ως αντικείμενο την εισαγωγή πρώτων υλών ζυθοποίησης και έχει βραβευθεί ως το καλύτερο κατάστημα στην Ελλάδα. Συνεργάζεται ως σύμβουλος σε πάρα πολλά Ελληνικά μικροζυθοποιεία και παρασκευάζει συνταγές μπίρας για αυτά καθώς και για ανεξάρτητους επιχειρηματίες. Στο χώρο της εστίασης, συνεργάζεται με πάρα πολλούς σεφ στο κομμάτι της δημιουργίας λίστας μπίρας, ανάλογα με το μενού.

Συμμετέχει ως κριτής μπίρας σε όλους τους μεγάλους διαγωνισμούς και διοργανώνει σεμινάρια γευσιγνωσίας σε μεγάλες εκθέσεις τροφίμων και ποτών.



Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

ΜΠΙΡΑ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΕΙΑΣ

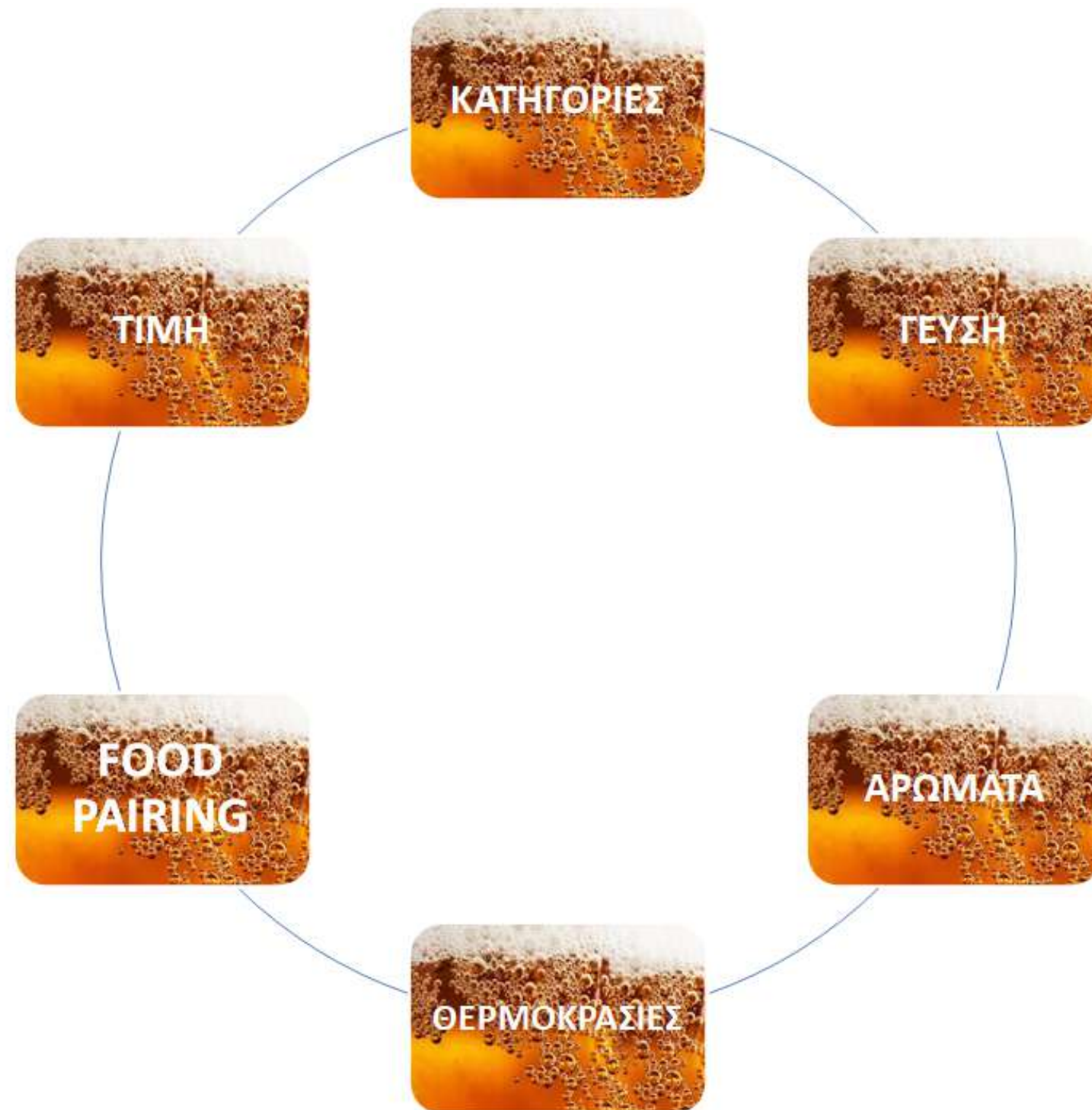


Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition



Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition



Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Lager

Χρώμα: Ξανθό έως σκούρο καφέ

ABV: 2,8% - 7,2%

Θερμοκρασία ζύμωσης: 9-12°C

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 4-6°C

Γεύση: Γλυκιά, βυνώδης

Αρώματα: Βύνη, μπισκότο, ψωμί



Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Pilsner

Χρώμα: Ξανθό

ABV: 4,4% - 6%

Θερμοκρασία ζύμωσης: 9-12°C

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 4-6°C

Γεύση: Ήπρη και ελαφρώς πικρή

Αρώματα: Βοτανικά, γήινα



Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Weisse



- Χρώμα: Ξανθό έως σκούρο
- ABV: 4,3% - 5,6%
- Θερμοκρασία ζύμωσης: 18-22°C
- Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 4-6°C
- Γεύση: Γλυκιά, μπισκότο, σιτάρι, μαγιά
- Αρώματα: Φρουτώδη, πικάντικα

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Abbey / Trappist



- Χρώμα: Ξανθό έως σκούρο
- ABV: 6% - 10%
- Θερμοκρασία ζύμωσης: 18-22°C
- Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 6-10°C
- Γεύση: Γλυκιά, καραμέλα, κόκκινα φρούτα
- Αρώματα: Φρουτώδη, πικάντικα

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

IPA



- Χρώμα: Ξανθό έως σκούρο
- ABV: 5,5% - 10%
- Θερμοκρασία ζύμωσης: 18-22°C
- Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 6-10°C
- Γεύση: Πικρή, καραμέλα, πικάντικη
- Αρώματα: Εσπεριδοειδή, τροπικά φρούτα

Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

Stout / Porter



- Χρώμα: Σκούρο καφέ έως μαύρο
- ABV: 4% - 12%
- Θερμοκρασία ζύμωσης: 18-22°C
- Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 6-10°C
- Γεύση: Σοκολάτα, καβουρδισμένη βύνη
- Αρώματα: Σοκολάτα, καβουρδισμένη βύνη

Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by EXPOTROF
The Greek Fine Food Exhibition

Saison



- Χρώμα: Ξανθό έως κεχριμπαρένιο
- ABV: 3,5% - 9,5%
- Θερμοκρασία ζύμωσης: 18-30°C
- Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 4-8°C
- Γεύση: Ξηρή, πικάντικη, ελαφρώς υπόξινη
- Αρώματα: Λουλούδια, εσπεριδοειδή, μπαχαρικά

Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ



Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition

STYLES

- PALE LAGER**
Med-high carbonation, malt taste, light body. Dry finish.

- BLONDE ALE**
Mild malt sweetness, low bitterness, light body. Dry finish.

- HEFEWEIZEN**
Low bitterness, fruity, high carbonation. Medium body.

- PALE ALE/IPA**
PALE: Medium hops. IPA: Pronounced hops. English style strikes balance between malt and hops. Medium to dry finish.

- AMBER ALE**
Hops & malt are well balanced. West Coast creation. Caramel richness, balance towards malt. Medium body.

- IRISH RED ALE**
Toasted malt, medium sweet caramel flavor. Clean, dry finish.

- BROWN ALE**
Mid to high malt character, low hops. Includes caramel, chocolate, toffee, nuts, and biscuit flavors. Medium dry finish.

- PORTER**
Moderate roasted malt taste with notes of chocolate.

- STOUT**
Strong roasted malt taste with coffee, chocolate, or caramel flavors.



PAIRINGS

 CHICKEN	 SALADS	 SALMON	 FRIED FOODS
 GRILLED SEAFOOD	 COBB SALAD	 LOBSTER MAC & CHEESE	 FRIED CHICKEN
 TACOS	 LIGHT SEAFOOD	 SALADS	 CREAM SAUCES
 BURGERS	 FISH & CHIPS	 CAJUN SHRIMP SALAD	 THAI CHILI CALAMARI
 SANDWICHES	 PEPPERONI PIZZA	 GRILLED CHEESE	 BURGERS
 BEEF	 PORK	 KEBABS	 BBQ
 UNIVERSAL PAIRING	 BBQ	 MAC & CHEESE	 PORK
 MEATLOAF	 BLACKENED FISH	 BEEF	 BBQ
 BEEF	 BBQ RIBS	 BACON BLUE BURGER	 ONION RINGS

Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition



Powered By:



The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition



Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 by **EXPOTROF**
The Greek Fine Food Exhibition



Powered By:

