



LAB.

CERVEJARIA

   /lab.cervejaria

Fundada em 2017, nossa cervejaria dedica-se à produção de cervejas artesanais de alta qualidade, atendendo a um público exigente que valoriza o sabor e a autenticidade. Produzimos cerca de 3.000 litros por mês, divididos em 14 receitas exclusivas, cada uma contando uma história única inspirada por tradições cervejeiras e nossa criatividade inata.

Nossa missão é proporcionar momentos memoráveis, onde cada gole revela a dedicação e o cuidado empregados em cada etapa do processo de produção. Seleccionamos cuidadosamente nossos ingredientes e garantimos que cada cerveja que sai de nossa fábrica seja um reflexo fiel de nossa paixão pelo ofício.





A cerveja está profundamente enraizada na cultura brasileira, sendo uma escolha popular em eventos sociais, festas e churrascos. Desde celebrações familiares até encontros com amigos, a cerveja é a bebida preferida para brindar bons momentos e criar novas memórias, unindo pessoas de todas as idades e origens.

O clima tropical do Brasil também contribui para a popularidade da cerveja, tornando-a uma bebida refrescante ideal para se desfrutar durante o ano todo. A crescente cena de cervejas artesanais no Brasil oferece uma ampla gama de sabores e estilos, atraindo um público diversificado e disposto a explorar novas variedades de cerveja.



CHOPPS 100% ARTESANAIS

ÂMBAR BÁLTICO

Tipo: Lager
Amargor: 15,5 IBU
Grau alcoólico: 4,8 ABV



Âmbar Báltico é uma cerveja inspirada na descoberta de Anton, nosso cientista destemido, que encontrou gemas de âmbar contendo cevada de lúpulo. Com maltes âmbar, notas de pão tostado e caramelo, essa lager possui um corpo leve e baixo amargor, pronta para conquistar qualquer paladar.

GARAPA

Tipo: brazilian pale ale
Amargor: 28 IBU
Grau alcoólico: 5 ABV



Garapa é uma Brazilian Pale Ale com adição de caldo de cana, resultando em uma harmoniosa combinação de aromas e sabores cítricos e florais. É uma cerveja refrescante com amargor na medida certa, perfeita para momentos de descontração.

COFFIPA

Tipo: Brazilian IPA
Amargor: 45 IBU
Grau alcoólico: 5,1 ABV



A CoffIPA é uma Brazilian IPA com infusão de grãos de café torrado selecionados. Anton dedicou-se a criar esta cerveja sazonal de produção limitada, equilibrando o aroma fresco do café com o amargor dos lúpulos brasileiros Centennial e Comet, resultando em uma experiência única.

ATOMIC

Tipo: Belgian Golden
Amargor: 26 IBU
Grau alcoólico: 10 ABV



A ATOMIC é uma cerveja clara e forte, inspirada nas tradicionais cervejas belgas. Com alto teor alcoólico e levemente condimentada, proporciona uma experiência rica e satisfatória, ideal para apreciadores exigentes.

GOSE-C

Tipo: Sour Gose
Amargor: 4.2 IBU
Grau alcoólico: 4.5 ABV



A Gose-C, idealizada por Daniele Giovanelli, é uma cerveja de acidez leve, equilibrada por um toque de flor de sal e rica em vitamina C proveniente de laranja e acerola. É uma bebida saborosa e nutritiva, que une o prazer da degustação a benefícios saudáveis.

ISOTOPO IPA

Tipo: East Coast IPA
Amargor: 46 IBU
Grau alcoólico: 6 ABV



A ISOTOPO East Coast IPA destaca-se pelo equilíbrio entre doçura e malte, com notas cítricas e de lúpulo frutado. Inspirada na tradição britânica, mas com particularidades dos lúpulos americanos, esta cerveja é uma celebração dos estilos IPA americanos.

CRUCH'MERE

Tipo: Session IPA
Amargor: 47 IBU
Grau alcoólico: 5.5 ABV



Crush'mere é uma Session IPA refrescante, mantendo as características aromáticas de uma West Coast IPA, mas com maior drinkability. Com teor alcoólico moderado, é perfeita para dias quentes e para ser apreciada em qualquer ocasião.

SOURTICABA

Tipo: Sour Jabuticaba
Amargor: 4.2 IBU
Grau alcoólico: 4.5 ABV



A Sourticaba é uma sour com adição de jabuticaba, trazendo a acidez e a doçura da fruta brasileira para uma cerveja refrescante e única. É uma celebração dos sabores tropicais e da inovação cervejeira.

ISÔMERO TRANS

Tipo: Session Neipa
Amargor: 37 IBU
Grau alcoólico: 4,9 ABV



A isomeria é um fenômeno que ocorre quando dois ou mais compostos químicos apresentam a mesma fórmula molecular, porém, diferentes fórmulas estruturais. Criamos a Isômero TRANS, uma Session NEIPA leve e aromática, com lúpulos Centennial e Comet.

ISÔMERO CIS

Tipo da cerveja: Brazilian IPA
Amargor: 45 IBU
Grau alcoólico: 5,1 ABV



A Isômero CIS é uma Brazilian IPA leve e aromática, criada com lúpulos Centennial e Comet. Inspirada na química da isomeria, oferece um perfil equilibrado e distinto, ideal para quem busca novidades no mundo das IPAs.

NINHO WEISS

Tipo: Weissbier
Amargor: 14 IBU
Grau alcoólico: 5 ABV



A Ninho Weiss é uma tradicional cerveja Weissbier do sul da Alemanha, com malte de trigo, corpo aveludado e notas de banana e cravo. É uma homenagem às amizades duradouras e aos sabores clássicos que atravessam gerações.

REBELDIA

Tipo: Brazilian Imperial Stout
Amargor: 75 IBU
Grau alcoólico: 12 ABV



Rebeldia é uma Brazilian Imperial Stout densa e licorosa, com notas de café, chocolate amargo, toffee e caramelo. Anton criou esta cerveja com maltes especiais e maturação com amendoim torrado, oferecendo uma experiência complexa e robusta.

O ELIXIR LUPULADO

Tipo: NEIPA
Amargor: 35 IBU
Grau alcoólico: 6.9 ABV



O Elixir Lupulado é uma NEIPA com quatro tipos de lúpulos, criada em nosso laboratório como uma homenagem aos alquimistas modernos. Com aroma intenso e amargor suave, esta cerveja é uma verdadeira poção mágica para os amantes de lúpulo.



PERIÓDICA

Tipo da cerveja: German Pils
Baixo glúten e calorias
Amargor: 22 IBU
Grau alcoólico: 4 ABV



Periódica é uma autêntica German Pils, leve e refrescante, que segue as tradições das lagers alemãs. Com corpo leve e amargor suave, é ideal para quem aprecia uma cerveja clássica e bem equilibrada.

Um dos destaques do nosso portfólio é o Chopp Pilsen baixo glúten e calorias, uma cerveja leve e refrescante, ideal para qualquer ocasião. Desenvolvemos essa receita para atender um público consciente sobre a alimentação, incluindo aqueles com intolerância ou sensibilidade ao glúten, sem comprometer o sabor autêntico de uma Pilsen.

Produzida com ingredientes selecionados e um processo rigoroso de controle de qualidade, nossa Pilsen sem glúten oferece uma experiência de sabor consistente e satisfatória. É perfeita para bares, restaurantes e eventos, proporcionando uma escolha versátil que agrada tanto aos apreciadores de cerveja quanto aos que buscam opções sem glúten.

<https://linktr.ee/lab.cervejaria>