

*Il presente documento vuol essere un tentativo di dare a chi lo desidera, delle linee guida per la presentazione e la scelta di uno stile nei concorsi.*

*Ritengo che oltre a saper fare la birra, non sarebbe male anche sapere che cosa, chi ci andrà a giudicare, dovrà seguire per farlo. Proviamo a prendere una nostra "birrozza" in cantina e proviamo a vedere se quello che abbiamo scritto sull'etichetta corrisponde a quanto richiesto dallo stile.*

*Con l'indispensabile aiuto di **Nicola Zanella**, che ha provveduto alla revisione ed alle correzioni dove il mio inglese ha zoppicato di più, (non che il mio italiano sia meglio) ora abbiamo una guida on-line sugli stili di birra. Non una guida qualsiasi ma la traduzione (quasi completa) del famoso BJCP americano. Non ho tradotto i paragrafi n° 6, 21, 22, 24,25,26, in quanto tolto il paragrafo n°6 che parla di birre prettamente americane, i rimanenti li ho personalmente giudicati o generici o concernenti bevande che hanno nulla a che vedere con la birra. Sono comunque a disposizione insieme a Nicola, a fornire su richiesta la traduzione degli eventuali paragrafi non tradotti nel caso possano interessare a qualcuno. Il documento completo può essere reperito nel sito*

***<http://www.mv.com/ipusers/slack/bjcp/index.html>***

*Un sentito ringraziamento va anche ai redattori americani del BJCP che hanno dato il permesso di traduzione e di messa on-line del documento.*

*Grazie....e facciamone buon uso.*

Claudio Canavese (Clipper)      clcanave@tin.it

Nicola Zanella                      nickzed99@infinito.it

**A very great thanks to all the BJCP committee that gave us all the permissions.**

**This document wants to be an Italian translation for the movement of Italian beer homebrewer. At the moment, I don't translate all the original BJCP paragraphs.**

**I didn't translate the # 6,21,22,24,25,26.**

**We can find the complete and original document at**

**<http://www.mv.com/ipusers/slack/bjcp/index.html>**

## **Beer Judge Certification Program (BJCP)**

### **Guide to Beer Style For Home Brew Beer Competition**

**Copyright 2001, BJCP, Inc.**

**Revised 8/9/99**

**Minor revision 4/7/01**

### **BJCP Beer Style Committee**

**Bruce Brode  
Peter Garofalo  
David Houseman  
Craig Pepin**

**Steve Casselman  
Bryan Gros  
Al Korzonas  
Bob Rogers**

**Tim Dawson  
Bob Hall  
Martin Lodahl**

# 1. AMERICAN LAGER

## 1A . Light/Standard/Premium

**Aroma:** Da poco a nessun aroma di malto. L'aroma da luppolo può spaziare da nulla ad una leggera e floreale presenza. Potrebbero esserci aromi leggermente fruttati derivanti dal lievito e dalle varietà di luppolo usato, come anche un appena percettibile livello di "mela verde" dovuto all'acetaldeide.

Basso livello di aroma di "mais cotto" da DMS può essere presente.

Nessuna traccia di diacetile.

**Aspetto:** Da paglierino pallido a dorato pallido. Schiuma raramente persistente. Molto limpida.

**Sapore:** Sapore secco e frizzante con bassi livelli di dolcezza. Il campo di sapore del luppolo va da nullo a bassi livelli. L'amaricante dato dal luppolo va da basso a medio. L'equilibrio può variare da leggermente maltato a leggermente amaro, ma è comunque sempre variabile in un campo ristretto.

Gli alti livelli di carbonatazione, possono dare luogo ad una leggera acidità o "punta" di secco.

Nessuna traccia di diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo molto leggero dovuto alle alte percentuali di aggiunte in grani utilizzati ( come riso o granturco). Carbonata molto bene, con un leggero "pizzicore" di anidride carbonica sulla lingua.

**Impressioni generali:** Molto rinfrescante ed ottimo "estintore" per la sete.

La versione "Light" avrà la gravità più bassa e la percentuale di Alcool minore rispetto alla "Standard". Il tipo "Premium" tende ad avere più aggiunte od a essere tutto-malto.

**Ingredienti:** Orzo distico od esastico (sei file) con alta percentuale di aggiunta (fino al 40%) di riso o granturco come aggiunte.

### Caratteristiche generali:

O.G. : 1040-1050                      F.G.: 1010-1012

IBU: 14-20

SRM: 10-20

ABV: 4,1-5,1%

**Esempi di birre commerciali:** Standard : Budweiser, Molson Golden, Kirin, Corona, Fosters  
Premium : Michelob  
Light: Bud Light, Miller Lite

## 1B. Dark

**Aroma:** Da poco a nessun aroma di malto. Piccolissimo od assente aroma di tostato in quanto il colore è normalmente dato ,artificialmente, dall'aggiunta di sciroppo "dark" caramellato. L'aroma da luppolo può spaziare da nullo ad una leggera e floreale presenza. Potrebbero esserci aromi leggermente fruttati derivanti dal lievito e dalle varietà di luppolo usato.

Basso livello di aroma di "mais cotto" da DMS può essere presente.

Nessuna traccia di diacetile.

**Aspetto:** Da ambrato scuro a marrone scuro, limpida. La schiuma può anche non essere persistente.

**Sapore:** Frizzante con bassi livelli di dolcezza. Sapore di malto tostato da nessuno a basso. Spesso il colore è dato da sciroppo caramellato e non dai grani tostati. Il campo di sapore del luppolo va da nessuno a bassi livelli. L'amaricante dato dal luppolo va da basso a medio.

Nessuna traccia di diacetile.

**Sensazione al palato:** Da leggero a corpo medio. Omogeneo benché sia una birra ben carbonata.

**Impressioni generali:** La versione colorata dell'American lager con poco od addirittura nessun malto scuro usato per birrificare. Leggermente più dolciastra della sua "cugina" Light e con un po' più di corpo.

**Ingredienti:** Orzo distico od esastico (sei file) ,granturco o riso come aggiunte e, potenzialmente, l'aggiunta di sciroppo di caramello dark per colorante.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1050                      F.G. : 1010-1012

IBU: 14-20

SRM: 10-20

ABV: 4,1-5,1%

**Esempi di birre commerciali:** Michelob Dark, Lowenbrau Dark, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark.

## 1C. Classic American Pilsner

**Aroma:** Da basso a medio, gusto pulito, un po' di dolcezza dovuta all'utilizzo di grani e malti potrebbe essere evidente. Da medio ad alto aroma di luppolo, spesso luppoli "nobili".

Nessun gusto di fruttato e niente diacetile.

Alcuni aromi di "mais cotto" dovuti al DMS possono essere presenti.

**Aspetto:** Colore da giallo chiaro ad oro. Lungo mantenimento della schiuma. Limpida.

**Sapore:** Da media ad alta presenza di malto, molto simile alle Pilsner boeme, ma un poco più leggera, il tutto dovuto dall'aggiunta dei fiocchi di granturco (corn) in misura superiore al 30%.

Delicata dolcezza data dall'uso del granturco, comunque controbilanciata dall'amaricante del luppolo. Da medio a profondo sapore di luppolo, dovuto all'uso di luppoli nobili. Da medio ad alto amaro. Non fruttata e senza diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo medio e vellutato. Da medi ad alti livelli di carbonatazione.

**Impressioni generali:** Sostanzialmente un Pilsner che può competere con le Pilsner Europee, ma che mostra le differenze dovute ai tipi di grani e di acque che i primi birrificatori Tedeschi hanno trovato disponibili in USA quando emigrarono. Rinfrescante, ma con un retrogusto di malto e luppolo che risalta quando viene comparato alle altre American Light Lager moderne. Il granturco dà alla birra una dolcezza che è indicativa dello stile.

**Storia:** E' una versione di Pilsner, birrificata negli USA dagli immigrati Tedeschi, che portarono con loro il lievito idoneo ed il sistema di birrificazione. Essi, però dovettero lavorare con quello che trovarono in America per cercare di produrre una birra che fosse simile alla Pilsner. Questo stile morì durante il periodo del proibizionismo, ma fu resuscitato come uno stile da homebrewer dai "santoni" di questo hobby.

**Commenti:** La classica American Pilsner, fu prodotta sia nel periodo pre che post-proibizionismo. Le differenze sostanziali consistono nell'O.G. che era rispettivamente 1050-1060 nel pre e 1044-1049 nel post. Il grado IBU cala da un livello 25-40 durante il pre ad un livello 20-35 nel post.

**Ingredienti:** Orzo esastico (6 file) con dal 20% al 30% di fiocchi di granturco per diluire gli alti livelli di proteine presenti. Luppolo nativo degli USA, come per esempio il Clusters oppure i classici luppoli nobili tedeschi. I moderni incroci dell'Hallertau ( Ultra, Liberty, Crystal) possono anche essere appropriati.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1044-1060                      F.G. : 1010-1015

IBU : 25-40

SRM : 3-6

ABV : 4,5-6%

**Esempi di birre commerciali:** Nessuno

## 2. EUROPEAN PALE LAGER

### 2A. Bohemian Pilsner

**Aroma:** Aroma ricco con un complesso profumo di malto e spezie, floreale, ed un bouquet che arriva dal luppolo tipo "Saaz". Un moderato livello di diacetile è tollerato.

**Aspetto:** Da oro pallido ad oro tendente all'ambra, limpida, con una cremosa e densa schiuma.

**Sapore:** Complesso gusto di malto abbinato con una pronunciata, leggera, amarezza "rotonda" e sapore dato dal luppolo tipo "Saaz". Un moderato gusto di diacetile è tollerabile. L'amaro è sensibile ma non è mai aspro e non si protrae a lungo.

**Sensazione al palato:** Corpo medio, carbonatazione media.

**Impressioni generali:** Frizzante, complessa e ben "rotonda", rinfrescante.

**Storia:** Inventata nel 1842, questo stile fu la vera, originale birra "bionda", per come la intendiamo oggi. .

**Commenti:** L'uso dell'orzo maltato della Moravia ed un mash a decozione danno un forte carattere di malto. Il luppolo Saaz ed i bassi contenuti di solfati e carbonati nell'acqua, provvedono a donare a questo tipo di birra un leggero e "rotondo" gusto di luppolo.

**Ingredienti:** Acqua a basso profilo di carbonati e solfati, luppolo Saaz, orzo maltato della Moravia.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1044-1056                      F.G. : 1013-1017

IBU : 35-45

SRM : 3-5

ABV : 4-5,3%

**Esempi di birre commerciali:** Pilsner Urquell, Gambrinus Pilsner, Budwaiser Budvar, Staropramen.

### 2B. Nothern German Pilsner

**Aroma:** Può rivelare profumi di cereali ed un distintivo, floreale, profumo di luppolo "nobile". Pulita, nessun odore fruttato od esteri.

**Aspetto:** Da paglierino ad oro medio., limpida, con schiuma cremosa.

**Sapore:** Frizzante, secca ed amarognola. Il gusto di malto è basso, comunque alcuni sapori dati dai cereali ed una delicata dolcezza possono essere accettati. L'amaro del luppolo domina il gusto, continua fino alla fine e rimane come retrogusto. Il sapore di luppolo può avere un campo che va da basso ad alto ma dovrebbe arrivare solo dall'utilizzo dei luppoli "nobili" tedeschi. Pulita, nessun sapore di esteri o di fruttato.

**Sensazione al palato:** Corpo da leggero a medio, carbonatazione da media ad alta.

**Impressioni generali:** Frizzante, pulita, birra rinfrescante che deriva principalmente dal tipo di luppolo usato e dalla tipologia di acqua, ricca di solfati.

**Storia:** E' una copia delle Pilsner boeme adattata alle condizioni di birrificazione del Nord e del Centro della Germania.

**Commenti:** Più secca delle Pilsner boeme, con un amaro che tende a persistere nel retrogusto dovuto alla più alta attenuazione ed alla più alta concentrazione di solfati nell'acqua.

**Ingredienti:** Malto Pilsner, Luppoli Tedeschi (specialmente luppoli "nobili" per quanto riguarda gusto ed aroma), acqua con concentrazione di solfati media.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1044-1050                      F.G. : 1008-1013

IBU : 25-45

SRM : 2-4

ABV : 4,4-5,2%

**Esempi di birre commerciali:** Bitburger, Kulmbacher Moenchshof Pils, Jever Pils, Holsten Pils, Paulaner Premium Lager.

## 2C. Dortmunder Export

**Aroma:** Aroma di luppoli tedeschi o cechi a livelli bassi o medi. Aroma di malto moderato.

**Aspetto:** Da oro chiaro ad oro medio, limpida con una notevole schiuma.

**Sapore:** Malto e luppolo, nessuno dei due sapori risulta predominante ma ambedue concorrono, con un sapiente bilanciamento, a dare un tocco di "dolcezza" ed a rendere questa bevanda una rinfrescante, frizzante birra. Questo bilanciamento prosegue fino alla fine e l'amaricante del luppolo persiste nel retrogusto. Pulita, nessun sapore di fruttato o di esteri.

**Sensazione al palato:** Corpo medio, media carbonatazione.

**Impressioni generali:** Il bilanciamento è il sigillo di garanzia per questo stile.

**Storia:** E' uno stile indigeno della regione industriale di Dortmund. Negli ultimi anni si registra un declino nell'export di questo tipo di birra.

**Commenti:** Birrificata partendo da una O.G. leggermente più alta rispetto alle altre Lager, ha un corpo più equilibrato, in quanto l'aggiunta di malto va a pareggiare l'amaro dato dal luppolo e dall'acqua ad alto tenore di solfati.

**Ingredienti:** Acqua ad alto tenore di solfati, Luppoli Tedeschi o Cechi, malto Pilsner.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1048-1060                      F.G. : 1010-1015

IBU : 23-30

SRM : 4-6

ABV : 4,8-6,0%

**Esempi di birre commerciali:** DAB Export, Dortmunder Union Export, Kronen Export, Saratoga Lager.

## 2D. Muenchner Helles

**Aroma:** Predominanza di aromi di malto e grano. Può anche avere un molto leggero aroma di luppolo.

**Aspetto:** Da medio a oro marcato, limpida, con una schiuma cremosa.

**Sapore:** Scarsamente dolce, profilo di malto. Sapori di malto e frumento in predominanza con abbastanza amaro da luppolo da consentire un bilanciamento. Uno scarso sapore di luppolo è accettabile. Gusto finale e retrogusto di malto. Pulita, nessun gusto fruttato od esteri.

**Sensazione al palato:** Corpo medio, media carbonatazione, sapore di malto omogeneo con nessuna traccia di astringente.

**Impressioni generali:** Caratterizzata da un gusto rotondo di malto senza per questo essere pesante.

**Storia:** Creata a Monaco nel 1895 nella birreria Spaten, birrificata da Gabriel Seldmayr per competere con le birre stile Pilsner.

**Commenti:** Non sembra una Pilsner ma è sua cugina, Munchner Dunkel Helles è una birra a malto accentuato che però non è eccessivo, ma piuttosto è focalizzato a diventare il complemento all'amaro del luppolo, mai coprente.

**Ingredienti:** Acqua moderatamente ricca di carbonati e solfati. Malto Pilsner e luppoli Tedeschi.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1044-1055                      F.G. : 1012-1017

IBU : 18-25

SRM : 3-5

ABV : 4,5-5,5%

**Esempi di birra commerciali:** Hacker Pschorr Munich Edelhell, Spaten Premium Lager.

### 3. LIGHT ALE

#### 3A. Blond Ale

**Aroma:** Leggermente fruttato; può avere un bouquet, da luppoli americani, da basso a medio. Leggermente maltato. Bassi contenuti di diacetile sono accettabili.

**Aspetto:** Da paglierino pallido ad oro marcato. Limpida con riflessi brillanti. Buona persistenza della schiuma.

**Sapore:** Delicato, leggermente maltato al palato, con profumo di luppolo e leggermente fruttato. Di solito con un gusto d'amaro che va da leggero a medio e che scivola verso il maltato. Amaro da luppolo da basso a medio, ed in alcune versioni a basso contenuto di luppolo, talmente scarso da dare alla birra un carattere dolce. Bassi livelli di diacetile sono accettabili.

**Sensazione al palato:** Corpo medio, tuttavia c'è la possibilità, dovuta all'alta carbonatazione, di non riscontrarlo.

**Impressioni generali:** Questo stile, è generalmente bilanciato verso il "leggero", questo fa sì che possa essere proposta come un'alternativa, ad altre birre, nei grossi mercati di consumo.

**Storia:** Attualmente prodotta da microbirrerie e micropub Americani.

**Ingredienti:** Generalmente solo malto d'orzo, senza aggiunte di altri cereali.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1045-1060                      F.G. : 1008-1015

IBU : 15-33

SRM : 2-8

ABV : 4-6%

**Esempi di birre commerciali:** Catamount Gold; Goose Island Blonde; Bridgeport Pintail Ale.

#### 3B. American wheat

**Aroma:** Caratteristico di grano con eventuali profumi d'altri cereali. Il profumo di chiodi di garofano e gli aromi di banana, presenti nelle Bavarian weizen sono inopportuni. L'aroma dato dal luppolo potrà essere basso od alto ma sempre in ogni caso dato dall'uso di luppoli Americani.

**Aspetto:** Normalmente da giallo paglierino ad oro. Sono accettabili anche versioni scure tipo Dunkel Weizens.

Da limpida ad opalescente (dovuto al lievito). Approssimativamente come le Hefe Waizens. Gran quantità di schiuma e molto persistente.

**Sapore:** Gusto di cereali leggero. Al contrario delle Bavarian Weizen, il sapore di banana o di chiodi di garofano sono inappropriati. Sapore di luppolo che può oscillare da basso ad alto. Amaro da luppolo da basso a medio. Alcuni sapori fruttati, dovuti alla fermentazione, sono accettabili. Tenore di diacetile da basso a nessuno.

**Sensazione al palato:** Corpo da leggero a medio. Alta carbonatazione. Al palato può sembrare più leggera di quanto essa sia; questo è dovuto agli alti livelli di carbonatazione.

**Impressioni generali:** Una leggera e rinfrescante birra, ben bilanciata tra luppolo e grano maltato.

**Ingredienti:** Lievito standard ad “alta”. Spesso la percentuale di malto di grano è del 50% o maggiore.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1035-1055                      F.G. : 1008-1015

IBU : 10-30

SRM : 2-8

ABV : 3,7-5,5%

**Esempi di birre commerciali:** Otter Creek Summer Wheat; Anchor Wheat; Boulevard Wheat; Pyramid Hefe-Waizen.

### 3C. Cream Ale

**Aroma:** Un basso aroma di luppolo può essere presente. Bassi livelli di DMS accettabili. Basso aroma di malto. Si può anche avvertire un carattere particolare dovuto a cereali.

**Aspetto:** Da paglierino pallido ad oro pallido. Da chiara a brillante. Buona persistenza della schiuma.

**Sapore:** Basso tenore di amaro da luppolo. Basso gusto maltato ; comunque possono essere presenti sapori “dolci” derivanti dall’aggiunta di cereali. Bassi livelli di fruttato sono accettabili. Bilanciato, fermentazione pulita. Nessuna traccia di diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo leggero. Buona carbonatazione. Sensazione vellutata.

**Impressioni generali:** Una leggera, rinfrescante birra “ammazzasete”.

**Storia:** Adattamento dell’American Light Lager. Fermentata come una “alta” ma maturata “a freddo” oppure come miscellanea da birre ad “alta” o “bassa” fermentazione, la qual cosa riduce il formarsi di gusti indesiderati.

**Ingredienti:** I fiocchi di riso sono spesso usati come aggiunta.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1044-1055                      F.G. : 1007-1010

IBU : 10-22

SRM : 2-4

ABV : 4,4-5,7%

**Esempi di birre commerciali:** Genesee Cream Ale; Little Kings Cream Ale.

## 4. BITTER AND ENGLISH PALE ALE

### 4A. Bitter (standard)

**Aroma:** L'aroma da luppolo può variare da moderato a nullo. Aromi di caramello e di diacetile da moderati a nulli. Potrebbe avere profumi fruttati da leggeri a moderati. I migliori esemplari, possono anche avere qualche aroma di malto.

**Aspetto:** Da oro medio a ramato medio. La scarsità di schiuma può essere dovuta alla bassa carbonatazione.

**Sapore:** Amaro da medio ad alto. Potrebbe avere, come non averli, sapori derivanti da luppolo, diacetile e sapori fruttati. Il sapore del malto Crystal è molto comune. Il sapore può variare da equilibrato a decisamente amaro, anche se l'amaro non dovrebbe coprire il sapore di malto.

**Sensazione al palato:** Corpo da leggero a medio-leggero. Carbonatazione bassa anche se si possono trovare bottiglie con moderata carbonatazione.

**Impressioni generali:** Bassa O.G. , basso tenore di alcool e bassa carbonatazione fanno di questo stile una birra molto "beverina".

**Storia:** Originariamente, questa birra veniva servita alla spina molto fresca e con sistemi di spillatura del tipo a "gravità" od "a pompa" a temperatura di cantina. Da notare che, recentemente, alcune microbirrerie Inglesi stavano usando luppolo Americano (tipo Cascade, per esempio), e la birra che facevano in questo modo si adattava in maniera migliore nella linea di guida Americana.

**Commenti:** La più leggera delle Bitter.

**Ingredienti:** Malto "Pale Ale", malto "Crystal", luppoli Inglesi, nella birrificazione spesso viene usata un'acqua mediamente ricca di solfati.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1030-1038                      F.G. : 1008-1013

IBU : 20-40

SRM : 6-14

ABV : 3-3,8%

**Esempi di birre commerciali:** Henley's Brakspear Bitter, Boddington's Pub Draught, Thomas Hardy Country Bitter, Young' Bitter, Fuller's

## 4B. Special o Best Bitter

**Aroma:** L'aroma di luppolo può variare da alto a nullo. Aromi di caramello e di diacetile da moderati a nulli. Moderati profumi fruttati. I migliori esemplari hanno anche alcuni aromi da malto.

**Aspetto:** Da oro medio a ramato medio. La scarsità di schiuma può essere dovuta alla bassa carbonatazione.

**Sapore:** Diacetile e fruttati da moderati a nulli. Si sente sapore di malto. Amaro da medio ad alto. Qualche sapore dato dal malto Crystal ed un moderato valore di luppolo sono comuni. Il sapore può variare da equilibrato a decisamente amaro, anche se l'amaro non dovrebbe coprire il sapore di malto.

**Sensazione al palato:** Corpo da medio-leggero a medio. Carbonatazione bassa anche se si possono trovare bottiglie con moderata carbonatazione.

**Impressioni generali:** Una birra decisamente rinfrescante e piena di sapori.

**Storia:** Originariamente, questa birra veniva servita alla spina molto fresca e con sistemi di spillatura del tipo a "gravità" od "a pompa" a temperatura di cantina. Da notare che, recentemente, alcune microbirrerie Inglesi stavano usando luppolo Americano (tipo Cascade..per esempio), e la birra che facevano in questo modo si adattava in maniera migliore nella linea di guida Americana.

**Commenti:** Il sapore di malto risulta molto più evidente rispetto alla bitter standard.

**Ingredienti:** Malto "Pale ale" , malto "Crystal", luppoli Inglesi, nella birrificazione spesso viene usata un'acqua mediamente ricca di solfati.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1039-1045                      F.G. : 1009-1014

IBU : 20-45  
SRM : 6-14  
ABV : 3,7-4,8%

**Esempi di birra commerciali:** Young's Ramrod, Fuller's London Pride, Adnam's Suffolk Extra, Timothy Taylor Landlord, Shepherd Neame Masterbrew Bitter, Goose Island Honkers Ale, Spanish Peaks Black Dog Ale, Nor'Wester Best Bitter.

#### 4C. Strong Bitter/English Pale Ale

**Aroma:** Aroma di luppolo da alto a nullo. Aroma di diacetile e di caramello da moderato a nullo. Aroma moderato di fruttato. Aroma da malto evidente.

**Aspetto:** Da ramato a ambrato scuro. Può avere una scarsa schiuma

**Sapore:** Evidente sapore di malto. Comune il sapore di malto Crystal, Il sapore di luppolo va da leggero a forte. Diacetile e fruttato da moderato a nullo. Il bilanciamento varia da equilibrato ad abbastanza amaro, comunque il sapore di malto non dovrebbe mai essere annullato.

**Sensazione al palato:** Corpo da medio a medio-pieno. Bassa carbonatazione, quantunque le bottiglie di birra del tipo Pale Ale tendono ad avere una moderata carbonatazione. Un certo tono di alcolico può essere percettibile, ma non dovrebbe essere forte.

**Impressioni generali:** Una birra ben equilibrata tra malto e luppoli.

**Storia:** Originariamente, questa birra veniva servita alla spina molto fresca e con sistemi di spillatura del tipo a "gravità" od "a pompa" a temperatura di cantina. Da notare che, recentemente, alcune microbirrerie Inglesi stavano usando luppolo Americano (tipo Cascade..per esempio), e la birra che facevano in questo modo si adattava in maniera migliore nella linea di guida Americana.

**Commenti:** Il malto ed il luppolo sono molto più evidenti che nelle "Special" o "Best Bitter". La "English Pale Ale" è stata per lungo tempo conosciuta come la birra "in bottiglia" per eccellenza.

**Ingredienti:** Malto Pale Ale, malto Crystal, Luppoli Inglesi, spesso era usata un'acqua con tenore medio di solfati.

#### Caratteristiche generali:

O.G. : 1046-1065                      F.G. : 1011-1020

IBU : 30-65

SRM : 6-14

ABV : 4,4-6,2%

**Esempi di birra commerciali:** Fullers ESB, Bateman's XXXB, Young Strong Export Bitter, Ushers 1824 Particular Ale, Oasis ESB, Shepherd Neame Bishop's Finger, Fullers 1845, Bass Ale (in bottiglia), Whithbread, Royal Oak, Shepherd Neame Spitfire.

## 5. SCOTTISH ALES

### 5A. Light 60/-

**Aroma:** malto evidente, alcuni esemplari hanno un basso livello di aroma di luppolo. Fruttato da basso a nullo. Un appena percettibile aroma di affumicato e/o tostato/arrostito è qualche volta rilevabile. Si può sentire un po' di diacetile.

**Aspetto:** Da ambra a marrone scuro. Gli esemplari alla spina hanno, spesso, una cremosa schiuma a lungo persistente.

**Sapore:** Sapore marcatamente di malto, con sapori di esteri attenuati a giusto abbastanza amaro da luppolo da preservare la birra dal diventare eccessivamente dolce. Sapori leggeri di tostato,

arrostito, o caramellato, sono talvolta presenti. Sapore di caramello dovuto al malto Crystal da medio a nullo. Può avere un leggero sapore di diacetile.

**Sensazione al palato:** Cremosa con bassa carbonatazione. Il corpo è medio-leggero, ma pieno (dovuto alla elevata densità).

**Impressioni generali:** Maltata in modo pulito, con forse un appena percettibile tocco di affumicato e molti esteri.

**Storia:** Le più recenti birre commerciali dalla Scozia hanno cominciato a spostarsi (come caratteristiche) verso le Bitter Inglesi in termini di amaro, bilanciamento, attenuazione, esteri e dry-hopping. Questa linea guida non considera questi recenti esempi commerciali i quali corrisponderebbero di più alla tipologia "Bitter". Tradizionalmente, queste birre venivano servite alla spina tramite pompe che, forzando l'aria dentro ai contenitori, forzavano la birra ad uscire. Il nome "Light" associato a questo stile, deriva più dalla densità che dal colore della birra.

**Commenti:** Nonostante sia simile, in densità finale, alla Bitter ordinaria, il bilanciamento malto-luppolo è decisamente dalla parte del malto. Una lunga, fredda fermentazione, conduce a pulire il carattere derivato dal malto (il quale può includere alcuni appena percettibili caratteri di torbato od affumicato). Da notare che il carattere "affumicato" può essere dovuto al lievito così come da alcuni orzi affumicati o maltati con torba. Birre "Strong" affumicate dovrebbero però rientrare nello stile "Smoked Beer" più che in questo.

**Ingredienti:** Malto Pale Scozzese od Inglese con aggiunte di piccole proporzioni di Roasted Barley, Crystal o Chocolate. Luppoli Inglesi. Un puro, relativamente non troppo attenuante, lievito Ale.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1030-1034                      F.G. : 1010-1013

IBU : 9-15

SRM : 12-34

ABV : 2,5-3,3%

**Esempi di birre commerciali:** Belhaven 60/-, Caledonian 60/-, Maclay 60/- Light, Highland Dark Light.

### **5B. Heavy 70/-**

**Aroma:** Il malto è evidente, alcuni esemplari hanno un basso livello di aroma da luppolo. Il fruttato va da basso a nullo con un leggero carattere affumicato e/o aroma tostato-affumicato che è a volte presente. Si può sentire un po' di diacetile.

**Aspetto:** Da ambra a marrone scuro, le tipologie "alla spina" hanno spesso una persistente e cremosa schiuma.

**Sapore:** Sapore marcatamente di malto, con sapori di esteri attenuati a giusto abbastanza amaro da luppolo da preservare la birra dal diventare eccessivamente dolce. Sapori leggeri di tostato, arrostito, o caramellato sono talvolta presenti. Sapore di caramello dovuto al malto Crystal da medio a nullo. Può avere un po' di sapore di diacetile.

**Sensazione al palato:** Cremosa con bassa carbonatazione. Il corpo da medio a medio-leggero.

**Impressioni generali:** Maltata in modo pulito, con forse un appena percettibile tocco di affumicato e molti esteri.

**Storia:** Le più recenti birre commerciali dalla Scozia hanno cominciato a spostarsi (come caratteristiche) verso le Bitter Inglesi in termini di amaro, bilanciamento, attenuazione, esteri e dry-hopping. Questa linea guida non considera questi recenti esempi commerciali i quali corrisponderebbero di più alla tipologia "Bitter". Tradizionalmente, queste birre venivano servite alla spina tramite pompe che, forzando l'aria dentro ai contenitori, forzavano la birra ad uscire.

**Commenti:** Nonostante sia simile, in densità finale, alla Bitter ordinaria, il bilanciamento malto-luppolo è decisamente dalla parte del malto. Una lunga, fredda fermentazione, conduce a pulire il carattere derivato dal malto (il quale può includere alcuni appena percettibili caratteri di torbato od affumicato). Da notare che il carattere affumicato può essere dovuto al lievito così come da alcuni orzi affumicati o maltati con torba. Birre "Strong" affumicate dovrebbero però rientrare nello stile "Smoked Beer" più che in questo.

**Ingredienti:** Malto Pale Scozzese od Inglese con aggiunte di piccole proporzioni di Roasted Barley, Crystal o Chocolate. Luppoli Inglese. Un puro, relativamente non troppo attenuante, lievito Ale.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1034-1040                      F.G. : 1011-1015

IBU : 10-25

SRM : 10-19

ABV : 3,2-3,9%

**Esempi di birre commerciali:** Orkney Raven Ale, Greenmantle Ale, Borge Heavy Ale, Waverly Ale 70/-, Highland Heavy, Belhaven 70/-, Caledonian 70/-, Maclay 70/-, McEwans 70/-.

### 5C. Export 80/-

**Aroma:** Il malto è evidente, alcuni esemplari hanno un basso livello di aroma da luppolo. Il fruttato va da basso a nullo con un leggero carattere affumicato e/o aroma tostato-affumicato che è a volte presente. Si può sentire un po' di diacetile.

**Aspetto:** Da ambra a marrone scuro, le tipologie "alla spina" hanno spesso una persistente e cremosa schiuma.

**Sapore:** Sapore marcatamente di malto, con sapori di esteri attenuati a giusto abbastanza amaro da luppolo da preservare la birra dal diventare eccessivamente dolce. Sapori leggeri di tostato, arrostito, o caramellato sono talvolta presenti. Sapore di caramello dovuto al malto Crystal da medio a nullo. Può avere un po' di sapore di diacetile.

**Sensazione al palato:** Cremosa con bassa carbonatazione. Il corpo da medio a medio-pieno.

**Impressioni generali:** Maltata in modo pulito, con forse un appena percettibile tocco di affumicato e molti esteri.

**Storia:** Le più recenti birre commerciali dalla Scozia hanno cominciato a spostarsi (come caratteristiche) verso le Bitter Inglese in termini di amaro, bilanciamento, attenuazione, esteri e dry-hopping. Questa linea guida non considera questi recenti esempi commerciali i quali corrisponderebbero di più alla tipologia "Bitter". Tradizionalmente, queste birre venivano servite alla spina tramite pompe che, forzando l'aria dentro ai contenitori, forzavano la birra ad uscire.

**Commenti:** Nonostante sia simile, in densità finale, alla Bitter ordinaria, il bilanciamento malto-luppolo è decisamente dalla parte del malto. Una lunga, fredda fermentazione, conduce a pulire il carattere derivato dal malto (il quale può includere alcuni appena percettibili caratteri di torbato od affumicato). Da notare che il carattere affumicato può essere dovuto al lievito così come da alcuni orzi affumicati o maltati con torba. Birre "Strong" affumicate dovrebbero però rientrare nello stile "Smoked Beer" più che in questo. E' interessante rilevare che, mentre la IBU in alcune di queste birre può essere piuttosto alta, la bassa attenuazione ed una solida presenza del malto risulta in un bilanciamento che è tuttavia ancora al suo meglio e più felicemente tendente al malto.

**Ingredienti:** Malto Pale Scozzese od Inglese con aggiunte di piccole proporzioni di Roasted Barley, Crystal o Chocolate. Luppoli Inglese. Un puro, relativamente non troppo attenuante, lievito Ale.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1050                      F.G. : 1013-1017

IBU : 15-36  
SRM : 10-19  
ABV : 3,9-4,9%

**Esempi di birre commerciali:** Orkney Dark Island, Harviestorm 80/-, Sherlock's Home Piper's Pride, Greenmantle 80/- Export, Arrol's 80/-, Highland Severe, Younger's No.3, McEwans 80/- (a dispetto della scritta "India Pale Ale" sull'etichetta), Arrol's 80/-, Belhaven 80/-, Caledonian 80/- Export Ale, Maclay Scotch Ale, Maclay 80/- Export.

## 6. INDIA PALE ALE

**Aroma:** Un accentuato aroma floreale di luppolo, erba o frutta è una tipica caratteristica. Una presenza di malto caramellato o tostato può anche essere notata, ma sempre a bassi livelli. Fruttato che deriva sia da esteri che dall'uso del luppolo può anche essere percepito.

**Aspetto:** I colori vanno da oro medio a ramato scuro, con le versioni Inglesi più scure rispetto alle Americane. Dovrebbe essere limpida, comunque qualche torbidità alle basse temperature è accettabile.

**Sapore:** Sapore di luppolo da medio ad elevato, con un positivo amaro da luppolo. Il sapore di malto dovrebbe essere da basso a medio, ma sufficiente da supportare il luppolo. A dispetto del carattere sostanzialmente luppolato di questo stile di birre, il sapore di malto, ed il corpo provvederanno a dare il migliore bilanciamento. Livelli molto bassi di diacetile sono accettabili, ed il fruttato che arriva della fermentazione o dai luppoli utilizzati, dovrebbe aggiungersi alla complessità totale. Qualche "punta" di alcool può essere avvertita nelle versioni più forti.

**Sensazione al palato:** Delicata, sensazione di corpo medio senza essere astringente, la moderata carbonatazione, dona una sensazione generale di "secco" in presenza della dolcezza del malto.

**Impressioni generali:** Uno stile decisamente luppolato, una birra moderatamente forte.

**Storia:** Birrificata per sopportare i viaggi dall'Inghilterra all'India. Le estreme temperature a cui era sottoposta durante il viaggio ed il rollio della nave risultavano determinanti per l'elevata attenuazione subita al suo arrivo.

**Commenti** Una birra che fu prodotta appositamente con O.G. e luppolatura più elevati.

**Ingredienti:** Malto Pale Ale ( ben modificato in modo da essere usato in mashing ad infusione con temperatura singola); Luppoli Inglesi furono usati in principio, ma le varietà di luppoli Americani disponibili ora, hanno trovato spazio di applicazione in diverse interpretazioni odierne. Zucchero raffinato può essere anche usato in alcune versioni. Acqua con alto tenore di solfati e bassa di carbonati è essenziale per ottenere un piacevole amaro da luppolo.

### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1050-1075                      F.G. : 1012-1016  
IBU : 40-60+  
SRM : 8-14  
ABV : 5-7.8%

**Esempi di birre commerciali:** Anchor Liberty Ale, Sierra Nevada Celebration Ale, Brooklyn East India Pale Ale, Tupper's Hop Pocket, Great Lakes Commodore Perry IPA, Samuel Smith's India Pale Ale, Fuller's IPA, Highfalls IPA, Victory Hopdevil, Three Floyds Alpha King.

## 7. KOELSCH AND ALTBIER

### 7A. Koelsch

**Aroma:** Leggero aroma di luppolo, luppoli "nobili" Tedeschi od il Saaz danno un leggero tono fruttato. Aroma di malto da nullo a basso. No diacetile, conforme al risultato di una birra "lagerizzata" con un leggero spunto di fruttato dovuto all'alta fermentazione. Bassi aromi di solfuri, similare in questo alle birre continentali, sono accettabili, particolarmente in una Koelsch giovane.

**Aspetto:** Colore oro con varianti che vanno dal molto pallido al lucente. Molto limpida. La schiuma resta come un "colletto" sul bordo del bicchiere.

**Sapore:** Soffice, rotondo al palato; leggero fruttato da luppolo e un sentore di asciutto che scivola nel fruttato nel finale. Fermentazione pulita con appena un piccolo residuo di fruttato dovuto alla fermentazione alta. Nessun gusto di diacetile, Amaro medio-basso. Bilanciato verso l'amaro ma il carattere maltato non dovrebbe essere completamente sommerso.

**Sensazione al palato:** Tendente al corpo medio. Media carbonatazione, sensazione di frizzante "delicato".

**Impressioni generali:** Una birra bilanciata con giusto uno spunto di aroma/sapore di luppolo ed un fruttato che finisce nel secco e poi scivola nel dolce. Un amaro frizzante e rinfrescante sopra la base di un delicato rotondo sapore di malto Pils.

**Storia:** Come un appellativo D.O.C.G. , del nome Koelsh possono fregiarsi solo le birre che vengono prodotte a Colonia (Germania) da cui è nativa questo stile.

**Commenti:** Birrificata ad alta lievitazione e poi maturata al freddo per evitare la fermentazione di sostanze indesiderate.

**Ingredienti:** Solo luppolo Tedesco e Saaz. Malto Pils con (opzionali) piccole aggiunte di frumento (<25%).

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1048                      F.G. : 1008-1013

IBU : 16-30

SRM : 3.5-5

ABV : 4.0-5.0%

**Esempi di birre commerciali:** Solo disponibili in Colonia : Malzmuehle, Hellers, PJFrueh, Paeffgen, Sion, Kueppers.

### 7B. Dusseldorf Altbier

**Aroma:** Aroma di malto "monaco", con un residuo di fruttato. Aroma da luppolo può variare da basso a moderato.

**Aspetto:** Da rame-aranciato a marrone, con riflessi brillanti. Schiuma spessa e persistente.

**Sapore:** Rigorosamente amaro, con un sapore intenso che deriva dal supporto dato dal malto Munich. Il sapore di frutta, dovuto agli esteri, dovrebbe essere limitato. Alcune note di cioccolato sono spesso presenti. Il sapore del luppolo va da basso a medio.

**Sensazione al palato:** Corpo medio con moderata carbonatazione. Alcune birre commerciali hanno un finale "secco" dovuto alla combinazione dell'elevato amaro, alta attenuazione ed acqua medio-solfatata.

**Impressioni generali:** L'amaro è molto elevato, specialmente se raffrontato alla bassa densità finale. Il malto Munich si presta molto bene a fare da bilanciamento a questa birra a carattere dolce-amaro. Molto delicata è il risultato della fermentazione al grado di temperatura più basso permesso da un lievito ad "alta", ed ad un periodo di affinamento.

**Storia/commenti:** Una vera birra amara, con un pronunciato carattere di malto Munich. Gli ingredienti, la fermentazione a basse temperature (per una "ale"), ed il periodo di affinamento rendono questa birra molto più "pulita" della maggioranza delle "Ales".

**Ingredienti:** Il malto Munich è essenziale per ottenere la profondità di carattere maltato. Il luppolo è tradizionalmente Spalt anche se altre varietà di luppoli Tedeschi sono spesso usate.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1055                      F.G. : 1012-1019

IBU : 40-60

SRM : 11-19

ABV : 5.0-5.5%

**Esempi di birre commerciali:** Zum Uerige, Zum Schluessel, Im Fuchschen, Widmer Ur-Alt, Schumacher.

## 7C. Northern German Altbier

**Aroma:** Scarso, il malto dovrebbe dominare fino ad un limite in cui nessun altro tipo di aroma è riconoscibile.

**Aspetto:** Da ramato a marrone, molto limpida. Buona persistenza della schiuma.

**Sapore:** Dogmaticamente amaro eppure nonostante tutto bilanciato. Il sapore derivato dal malto Munich in compagnia con un aspetto tipo "cioccolato" supporta l'amaro. Gli esteri sono limitati, e il sapore di luppolo dovrebbe andare da basso a medio.

**Sensazione al palato:** Corpo medio con un'impressione generale bilanciata.

**Impressioni generali:** Una birra pulita e relativamente amara, bilanciata dal carattere del malto Munich. Meno intensa delle versioni di Altbier di Dusseldorf.

**Commenti:** Molte Altbier prodotte fuori da Dusseldorf sono delle Northern German . Molte sono per lo più semplicemente delle "brown lager" moderatamente amare.

**Ingredienti:** Tipicamente fatta con malto Pils con colorata tramite aggiunte di malti tostati o qualche sciroppo scuro. Può includere anche malto tipo Munich. Il luppolo è tradizionalmente Spalt anche se altre varietà di luppoli Tedeschi possono fare da sostitutivo.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1055                      F.G. : 1012-1019

IBU : 25-40

SRM : 11-19

ABV : 5.0-5.5%

**Esempi di birre commerciali:** DAB Dark, Diebels Alt, Alaskan Amber, Grolsch Autumn Amber.

## 8. GERMAN AMBER LAGER

### 8A. Oktoberfest/Maerzen

**Aroma:** Aroma di malto Tedesco (Munich o Vienna). Un leggero aroma di malto tostato può essere presente. Nessun aroma di fruttato, diacetile o luppolo.

**Aspetto:** Da dorato scuro ad ambrato-rossiccio. Limpida con una solida persistenza della schiuma.

**Sapore:** Il complesso gusto maltato può includere un aspetto tostato. L'amaro da luppolo è moderato ed il sapore di luppolo va da basso a nullo. Il bilanciamento va verso il malto anche se alla fine non risulta uno stile dolce.

**Sensazione al palato:** Corpo medio, con una complessa struttura ed una carbonatazione media.

**Impressioni generali:** Delicata e piuttosto ricca, con un profondo carattere di malto. Questo è uno dei classici stili che vengono denominati "maltati", con una struttura, derivante dal malto, che viene spesso descritta come soffice, complessa ed elegante ma mai eccessiva.

**Storia:** L'origine di questo stile viene accreditato a Gabriel Sedlmyer, che fece un adattamento allo stile "Vienna" (sviluppato da Anton Dreher attorno al 1840), appena dopo che il lievito "lager" fu per la prima volta isolato. Tipicamente prodotta in primavera, segnala la fine della stagione birraria. Immagazzinata in fresche cave o cantine durante i mesi più caldi, viene servita in Autunno in mezzo al periodo classico delle celebrazioni Tedesche.

**Ingredienti:** Il malto "German Vienna" (leggermente più chiaro del "Monaco") dovrebbe essere la "spina dorsale" dell'elenco dei grani utilizzati, con possibilità di aggiunte di Monaco e di qualche malto Crystal. Tutto il malto deriva dalla più pregiata qualità di malto distico. Luppoli Tedeschi di nobili varietà. Un poco di acqua alcalina (superiore a 300 PPM), con significativo contenuto di carbonati è benvenuta.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1050-1064                      F.G. : 1012-1016

IBU : 20-30

SRM : 7-14

ABV : 4,8-6,5%

**Esempi di birra commerciali:** Spaten Ur-Maerzen, Ayinger Oktoberfest-Maerzen, Paulaner Oktoberfest, Wuerzburger Oktoberfest, Hacker-Pschorr Oktoberfest.

## **8B. Vienna Lager**

**Aroma:** Aroma di malto scuro Tedesco tipo Vienna o Monaco. Un leggero aroma di malto tostato può essere presente. Similare ma comunque meno intenso rispetto ad una Oktoberfest.

**Aspetto:** Da ambrato-rossastro a marroncino. Limpida con una solida persistenza della schiuma.

**Sapore:** Soffice, una elegante complessità da malto è presente in "prima linea", con una sufficiente e decisa presenza di luppolo che provvede a bilanciare il risultato. Si può avvertire anche un carattere derivante dall'uso del malto Vienna.

**Sensazioni al palato:** Corpo da leggero a medio, con una gentile morbidezza vellutata. Carbonatazione media.

**Impressioni generali:** Caratterizzata da un soffice, elegante sapore di malto nel finale che "asciuga il palato" e che evita di diventare una copertura per il dolce.

**Storia/Commenti:** E' l'originale lager ambrata sviluppata da Anton Dreher appena dopo che il lievito lager fu isolato. Quasi caduta in disuso nella sua stessa area di origine. Questo stile è molto legato al tipo di malto (Vienna) usato. Più leggera di una Oktoberfest, ma ancora decisamente bilanciata verso il malto.

**Ingredienti:** Il malto Vienna dona un leggero tostato ed un complesso profilo di malto ricco di melanoidi. Come nella Oktoberfest, solo i malti più rinomati dovrebbero essere usati, accompagnati dall'uso dei nobili luppoli Tedeschi. Acqua moderatamente dura e ricca di carbonati.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1046-1052                      F.G. : 1010-1014

IBU 18-30

SRM 8-12

ABV 4,6-5,5%

**Esempi di birra commerciali:** Negra Modelo, Portland Lager, 150 Jahre, Augsburger Red, Leinenkugel Red.

## 9. BROWN ALE

### 9A. Mild

**Aroma:** Malto delicato e leggero. Aroma di malto appena tostato, con accenni di fruttato. Nessun aroma da luppolo.

**Aspetto:** Da medio a marrone scuro o color mogano. Esistono anche alcuni esemplari color marrone chiaro. Può avere una schiuma molto scarsa (dovuta alla bassa carbonatazione).

**Sapore:** Maltato ma comunque non tostato, con un leggero carattere di nocciola. Il sapore può includere i seguenti profili: vinoso, liquirizia, prugna od uva passa e cioccolato. Normalmente ben bilanciata, anche se comunque alcuni esemplari possono anche essere orientati verso il malto.

**Sensazione al palato:** Corpo da leggero a medio. La bassa carbonatazione ed i relativi alti residui di dolcezza, contribuiscono in ad una sensazione al palato piena, nonostante la O.G.

**Impressioni generali:** E' una birra che porta a berne in quantità, con un sapore leggero e un leggero accento di malto. Rinfrescante e piena di sapore.

**Storia:** Potrebbe essersi evoluta come uno degli elementi base dei primi facchini. In termini moderni, il nome "mild" si riferisce alla relativa penuria di amaro da luppolo. Originariamente, il termine "mildness" poteva essere riferito al fatto che questa birra veniva consumata "giovane" e non aveva ancora quell'asprezza che i "batch" di una certa età potevano avere.

**Ingredienti:** Malto Inglese mild/brown, od una combinazione di malti Inglesi Pale e Dark sono nella lista dei malti usati. Luppoli Inglesi sono i più indicati,.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1030-1038                      F.G. : 1008-1013

IBU : 10-20

SRM : 10-25

ABV : 2,5-4.4%

**Esempi di birre commerciali:** Brain's Dark, Banks's Mild, Highgate Mild, Fuller's Hock, McMullin AK, Robinson's Best Mild.

### 9B. Northern English Brown Ale

**Aroma:** Aromi di fruttato contenuti, aromi da luppoli da poco a nulli. Può avere un sentore di caramello dovuto al malto.

**Aspetto:** Da oro scuro a marroncino.

**Sapore:** Da delicata a moderata dolcezza, con un carattere di nocciola. Giusto bilanciamento con sapori di luppolo da bassi a nulli. Accettabili sia un basso diacetile, come anche sapori fruttati derivanti da esteri.

**Sensazione al palato:** Corpo da medio-leggero a medio, con un finale asciutto.

**Impressioni generali:** Più secca e più orientata verso il luppolo rispetto alle English Brown Ale, con un carattere più orientato verso il nocciola che verso il caramello.

**Storia/Commenti:** Le birre di stile "English Brown" sono molto suddivise in sotto-stili a seconda delle aree geografiche.

**Ingredienti:** Malto "English mild" o "Pale " con aggiunte di malti caramellati. Ci può essere anche una limitata aggiunta di malti più scuri. Varietà di luppoli Inglesi. Acqua moderatamente carbonata.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1050                      F.G. : 1010-1013

IBU : 15-30

SRM : 12-30

ABV : 4,0-5,0%

**Esempi di birre commerciali:** Newcastle Brown Ale, Samuel Smith Nut Brown Ale, Adnams' Nut Brown Ale.

## 9C. Southern English Brown

**Aroma:** Maltato e con moderati aromi di frutta., è anche comune un carattere derivato dal malto scuro.

**Aspetto:** Marrone scuro, piuttosto opaca.

**Sapore:** Gentile, moderatamente dolce. Il malto domina il bilanciamento, ma l'amaro del luppolo è sufficiente a prevenire un'impressione di esagerata dolcezza. Sapore di luppolo da basso a nullo. Il sapore di malto sarà presente , ma comunque non dovrà essere penetrante e sapori tostati sono inappropriati.

**Sensazione al palato:** Corpo da scarso a medio, con una leggera impressione di "caramellato".

**Storia:** Le birre di stile "English Brown" sono molto suddivise in sotto-stili a seconda delle aree geografiche.

**Commenti:** Sempre più rara.

**Ingredienti:** Malto "English Pale" come base con aggiunte in proporzione di malto "caramellato" e spesso malti scuri. L'uso di acqua da moderato ad alto tenore di carbonati sarebbe di supporto nel bilanciare l'acidità prodotta dai malti scuri. L'uso di luppoli Inglesi renderebbe meglio lo stile anche se l'uso di luppoli a basso tenore di amaro e sapore, possono benissimo essere usati.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1050                      F.G. : 1011-1014

IBU : 15-24

SRM : 20-35

ABV : 3,5-5,0%

**Esempi di birre commerciali:** Mann's Brown Ale, Oregon Nut Brown Ale.

## 9D. American Brown Ale

**Aroma:** L'aroma da luppolo, spesso agrumato, va da leggero a forte. Esteri e aromi derivanti da tipologie di malto "scure" sono da leggere a moderate.

**Aspetto:** Da ambra scuro a marrone scuro.

**Sapore:** L'amaro ed il sapore derivante dal luppolo dominano la ricchezza di sapore da malto che è prerogativa delle birre scure. Leggermente più secca delle versioni Inglesi, con una positiva presenza di luppolo (amaro, sapore ed aroma). Benché il malto giochi solo un ruolo di supporto, alcuni caratteri dati da malti tostati (od anche un confinato sapore tostato) dovrebbe essere evidente.

**Sensazione al palato:** Corpo medio con una sensazione di secco e resinato data dall'elevato amaro da luppolo.

**Impressioni generali:** E' la più piena, la più luppolata, la più secca delle versioni Brown. Include anche un carattere accentuato di citrato (dovuto al luppolo) che è caratteristico dello stile Americano.

**Storia/Commenti:** Una birra fortemente gustosa e luppolata, originata dalle varianti degli Homebrewers Americani.

**Ingredienti:** Malto "Pale" ben modificato, sia di provenienza Americana od Europea, con aggiunte di malti Crystal o "scuri" a completamento della lista dei malti. Luppolo Americano dovrebbe essere usato in generose quantità. L'uso di acqua da moderato ad alto tenore di carbonati sarebbe di supporto nel bilanciare l'acidità prodotta dai malti scuri.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1060                      F.G. : 1010-1017

IBU : 25-60

SRM : 15-22

ABV : 4,0-6,0%

**Esempi di birre commerciali:** Pete's Wicked Ale, Brooklyn Brown Ale, Hart's Pacific Crest Ale, Smuttynose Old Brown Dog, Il Vicino Tenderfoot Brown, Shipyard Moose Brown.

## 10. ENGLISH and SCOTTISH STRONG ALE

### 10A. Old Ale

**Aroma:** Maltato con esteri al profumo di frutta. Qualche nota dovuta ad ossidazione sono accettabili, tipo quelle che si possono trovare nel Porto o nello Sherry. Aroma da luppolo non è generalmente percettibile, questo è dovuto all'elevato livello di invecchiamento di questo stile.

**Aspetto:** Da ambra medio a ambra-rossastra decisamente scura.

**Sapore:** Maltato e generalmente dolce, con abbondanti sapori di frutta dovuti agli esteri. Il dolciastro sapore da malto appena tostato si arrende ad un finale che può essere da secco a leggermente dolce. Il lungo invecchiamento può far comparire sapori dovuti ad ossidazione molto simili a quelli che si possono trovare nel Porto invecchiato od in una bottiglia di Madeira. Il tenore alcolico dovrebbe essere evidente ma comunque non opprimente.

**Sensazione al palato:** Corpo da medio a pieno, l'alcol potrebbe contribuire a dare delle sensazioni di calore al palato.

**Impressioni generali:** Una birra di significativo tenore alcolico, anche se normalmente non così forte o ricca come sono le Barleywine. Normalmente più orientata verso il dolciastro, e con un bilanciamento più verso il malto.

**Storia/Commenti:** Spesso considerata come un ottimo metodo di "scaldarsi" in inverno, come pure spesso distribuita come "birra stagionale".

**Ingredienti:** Generose quantità di malto (ben modificato) tipo "Pale" in compagnia di giudiziose quantità di malto caramellato. Alcuni esemplari di birra, tra quelli più scuri di colore, suggeriscono che l'utilizzo di malto scuro sia appropriato, comunque moderatamente, così come è da evitare di avere caratteri tostati. Aggiunte (tipo melassa o zucchero scuro) potrebbero anche essere utilizzate. La varietà di luppolo utilizzata non è strettamente importante, in quanto il relativo bilanciamento e l'invecchiamento andrebbero a nascondere molte delle caratteristiche proprie del luppolo utilizzato.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1060-1090+                      0F.G. : 1015-1022+

IBU : 30-60

SRM : 12-16

ABV : 6,0-9,0+%

**Esempi di birre commerciali:** Teakston Old Peculier, Young's Winter Warmer, Marston Owd Roger.

## 10B. Strong Scotch Ale (Wee Heavy)

**Aroma:** Profondamente maltato con gusto di caramello evidente. In seconda linea possono anche essere presenti aromi tostati od affumicati, che aggiungono complessità. Un leggero aroma di diacetile è pure accettabile.

**Aspetto:** Da ambrato scuro a marrone scuro , spesso con riflessi rubino.

**Sapore:** Intensamente maltato con un'apparente gusto di caramello. Possono essere presenti sapori derivanti da malti affumicati o tostati, così come diacetile o caratteri di nocciola. Il sapore da luppolo dovrebbe essere molto basso, mentre l'impressione di malto dovrebbe essere predominante.

**Sensazione al palato:** Corpo pieno con una spessa e quasi "masticabile" viscosità. Un certo effetto di "riscaldamento" da alcool dovrebbe anche essere presente.

**Impressioni generali:** Ricca e maltata, reminescenza di un "dopo-pasto" La complessità data dai malti accessori previene quella che si potrebbe definire "sensazione di birra ad una sola dimensione".

**Storia/Commenti:** Fermentata a temperature più basse rispetto ad altre birre e con un uso più basso di utilizzo di luppolo, mette in evidenza un carattere pulito ed un intenso sapore di malto. Molto richiesta nella regione natia, con l'utilizzo di abbondante malto, fermentazione e stoccaggio a bassa temperatura. Il fatto che il luppolo non è un prodotto Scozzese, ed era molto costosa l'importazione, ha fatto sì che il suo uso in questo stile di birra sia sempre stato ridotto al minimo.

**Ingredienti:** Malto "Pale" ben modificato con l'aggiunta di malto Crystal e forse una piccola quantità di malto più scuri o anche Roasted Barley. Una piccola aggiunta di malto affumicato può aggiungere profondità anche se il carattere affumicato dovrebbe essere originato dal lievito. La presenza di luppolo è al minimo, anche se, quel poco, dovrebbe essere di tipo Inglese. La tipologia di acqua più appropriata risulta essere quella con livelli medi di solfati e carbonati/bicarbonati.

### Caratteristiche generali:

O.G. : 1072-1088+                      F.G. : 1019-1025+

IBU : 20-40

SRM : 10-47

ABV : 6,9-8,5+

**Esempi di birre commerciali:** Traquair House, MacAndrew's Scotch Ale, McEwan's Scotch Ale, Belhaven Wee Heavy, Scotch du Silly, Vermont Pub and Brewery Wee Heavy.

## 11. BARLEYWINE and IMPERIAL STOUT

### 11A. English-style Barleywine

**Aroma:** Da moderati ad intensi aromi fruttati, la presenza di luppolo può avere un campo da leggero a pronunciato. Un aroma simile al caramello è spesso presente.

**Aspetto:** Il colore può avere un campo molto ampio che va dall'oro marcato all'ambra molto carica per arrivare fino al marrone. Spesso ci sono dei riflessi color rubino. Può avere una scarsa persistenza della schiuma.

**Sapore:** Fruttato, con una grande intensità di malto. L'amaro dato dal luppolo può variare da appena sufficiente per il bilanciamento a decisamente presente. Il bilanciamento può dunque spaziare da maltato ad amaro. Alcuni sapori dati dall'ossidazione devono essere presenti e il tenore alcolico deve essere evidente.

**Sensazione al palato:** Corpo pieno con una liscia, viscosa trama. Un gentile e delicato "calore" derivante dal tasso alcolico dovrebbe essere presente.

**Impressioni generali:** La più ricca e "potente" delle birre Inglesi.

**Storia/Commenti:** Normalmente è la più forte birra offerta in una birreria e spesso decisamente invecchiata. Spesso un notevole invecchiamento precede la messa in commercio. Spesso quest'ultima coincide con la stagione invernale o con la stagione delle vacanze. Benché sia una birra decisamente luppolata, la Barleywine Inglese si pone con meno enfasi (da luppolo) rispetto alle tipologie Americane e mette in evidenza le caratteristiche tipo dei luppoli Inglesi.

**Ingredienti:** Malto "Pale" ben modificato dovrebbe formare l'asse portante della lista dei malti usati, con delle giudiziose aggiunte di malti caramellati. L'uso di malti scuri dovrebbe essere applicato con giudizio ed in maniera ristretta, o meglio nulla. Il colore di questo stile deriva dalla lunghezza della bollitura. I luppoli utilizzati sono rigorosamente Inglesi tipo: Northdown, Target; East Kent Goldings e Fuggles.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1080-1120+                      F.G. : 1020-1030+

IBU : 50-100

SRM : 10-22

ABV : 8,0-12,0+%

**Esempi di birre commerciali:** Anchor Old Foghorn, Young's Old Nick, Fuller's Golden Pride.

## 11B. American-style Barleywine

**Aroma:** Da moderato ad intenso aroma fruttato, la presenza di luppolo (tipicamente varietà Americane) può variare da moderato a dominante. Un aroma di caramello è spesso presente.

**Aspetto:** Il colore può avere un campo molto ampio che va dall'oro marcato all'ambra molto carica per arrivare fino al marrone. Spesso ci sono dei riflessi color rubino. Può avere una scarsa persistenza della schiuma.

**Sapore:** Fruttato, con una grande intensità di malto. L'amaro dato dal luppolo può variare da appena sufficiente per il bilanciamento a decisamente presente, sapore di resine dominante; Il bilanciamento può dunque spaziare da leggermente maltato ad intensamente amaro. Alcuni sapori dati dall'ossidazione possono essere presenti, ed il tenore alcolico dovrebbe essere ben evidente.

**Sensazione al palato:** Corpo pieno con una liscia, viscosa trama. Un gentile e delicato "calore" derivante dal tasso alcolico dovrebbe essere presente.

**Impressioni generali:** Una ben luppolata interpretazione Americana della più forte e ricca birra Inglese.

**Storia/Commenti:** Normalmente è la più forte birra offerta in una birreria e spesso decisamente invecchiata. Spesso un notevole invecchiamento precede la messa in commercio. Spesso quest'ultima coincide con la stagione invernale o con la stagione delle vacanze. La versione Americana tende a dare più enfasi all'amaro derivante dal luppolo, al sapore ed all'aroma rispetto alla versione Inglese, essendo caratterizzata dalle varietà di luppoli Americani.

**Ingredienti:** malto "Pale" ben modificato dovrebbe formare l'asse portante della lista dei malti usati, con delle giudiziose aggiunte di malto caramellati. L'uso di malti scuri dovrebbe essere

applicato con giudizio ed in maniera ristretta, o meglio nulla. Il colore di questo stile deriva dalla lunghezza della bollitura. I luppoli utilizzati sono il Cascade ed il Centennial.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1080-1120+                      F.G. : 1020-1030+

IBU : 50-100

SRM : 10-22

ABV : 8,0-12,0+%

**Esempi di birre commerciali:** Sierra Nevada Bigfoot, Rogue Old Crustacean, Victory Old Horizontal.

## 11C. Russian Imperial Stout

**Aroma:** Esteri fruttati, reminescenza di frutti rossi, che si integra con un intenso aroma tostato e maltato. Aroma da luppolo è usualmente anch'esso presente.

**Aspetto:** Da rossastro molto scuro a nero, opaca.

**Sapore:** Il sapore ha dei caratteri intensi di frutta e di malto, sostenuto da un bilanciato aroma tostato e dal sapore ed amaro derivante dal luppolo. Un carattere di "uva passa bruciata" può essere presente, in compagnia di un sentore di cacao o di caffè forte. Il tasso alcolico dovrebbe essere evidente, in compagnia di un profondo e complesso aroma di malto. Il finale può variare da relativamente secco a moderatamente dolce, normalmente con alcuni indugi di tostato e sensazione di calore (dovuto al tasso alcolico).

**Sensazioni al palato:** Un corpo molto pieno e ricco, con intensi sapori ed una presenza di alcool percettibile. La carbonatazione è relativamente bassa.

**Impressioni generali:** Una birra intensa e ricca di sapori. Torrefatto, con sapori di frutta e dolce-amara con una notevole presenza di alcool. I frutti rossi si amalgamano con il torrefatto, bruciato, dando una sensazione tipo "catramosa".

**Storia:** Si dice che fosse popolare presso la corte Imperiale Russa.

**Commenti:** Prodotta partendo da alta O.G. ed alti livelli di luppolatura per l'esportazione verso gli stati baltici e la Russia.

**Ingredienti:** Malto "Pale" molto ben modificato, con generose quantità di grani tostati Per ottenere l'autenticità di questo stile, l'uso dei luppoli Inglesi è essenziale. L'uso di acqua alcalina dovrebbe compensare l'acidità data dal massiccio utilizzo di malti tostati.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1075-1095+                      F.G. : 1018-1030+

IBU : 50-90+

SRM : 20-40

ABV : 8,0-12,0+%

**Esempi di birre commerciali:** Samuel Smith Imperial Stout, Courage Imperial Stout, Brooklyn Black Chocolate Stout, Rogue Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Victory Storm King.

## 12. EUROPEAN DARK LAGER

### 12A. Munich Dunkel

**Aroma:** Aroma da malto Munich, con note od accenni dolciastri di caramello o cioccolato anche accettabili. Nessun aroma fruttato da esteri o diacetile dovrebbero essere rilevati, ma un leggero aroma da luppolo è accettabile.

**Aspetto:** Colore variante da ambra medio a marrone scuro, spesso con riflessi rossi o granata.. Schiuma cremosa con colore marrone-rossiccio. Limpida.

**Sapore:** Dominata da un complesso e ricco sapore derivante dal malto Munich. Potrebbe avere dei gusti dolciastri, da residui di malti Crystal o caramellati, ma comunque non dovrebbero essere appariscenti. Sapori di bruciato o di amaro derivanti da malti tostati non dovrebbero essere percepiti. Il sapore di amaro da luppolo è basso ma percettibile, con il bilanciamento inclinato fermamente verso il malto. Il sapore di luppolo dovrebbe essere proprio sull'orlo della percezione od addirittura non percettibile. Il retrogusto rimane sul malto anche se l'amaro da luppolo potrebbe venire allo scoperto proprio in questa fase di percezione dei sapori.

**Sensazione al palato:** Sensazione da medio a medio-piena, che provvede a donare un corpo deciso anche se non pesante.

**Impressioni generali:** Caratterizzata dalla complessità e dalla profondità data dal malto Munich in associazione ai melanoidi.

**Storia:** La classica lager di Monaco che fu sviluppata ad alto uso di malto per contrastare l'acqua a basso tenore di carbonati.

**Commenti:** Le versioni che arrivano dalla regione della Franconia (Kulmbach) sono birrificate con una leggermente più alta O.G. e con un profilo di sapore più intenso.

**Ingredienti:** La lista dei componenti prevede l'uso del malto Munich fino ad, addirittura, il 100% oppure con aggiunte di malto German Pils. Piccole aggiunte di malto Crystal possono aggiungere complessità alla trama, ma non potrebbero competere con il malto Munich. Piccole aggiunte di malti tostati possono essere aggiunte per dare colore, ma non dovrebbero apportare sapore. Dovrebbero essere usati luppoli "nobili" Tedeschi e l'uso di lievito German lager. Acqua a moderato tenore di carbonati. Spesso l'uso del mash a decozione aiuta a mettere in vetrina i sapori di malto.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1046-1058                      F.G. : 1012-1017

IBU : 20-28

SRM : 12-28

ABV : 4,3-5,6%

**Esempi di birre commerciali:** Ayinger Altbairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Muenchner Dunkel, Tabernash Munich Dark, Weeping Radish Dunkel.

## **12B. Schwarzbier (Birra nera)**

**Aroma:** Principalmente di malto, con bassa ed aromatica dolcezza ed/o spunti di malto tostato appena apparenti. Basso aroma da luppolo può essere percepito. Nessun fruttato da esteri o diacetile.

**Aspetto:** Da color marrone scuro a nero. La trasparenza è normalmente irrilevante in quanto è una birra scura, ma se la birra non è opaca, essa dovrebbe essere limpida (ricordiamoci che è una lager). La persistenza della schiuma dovrebbe essere da moderata a buona.

**Sapore:** Ricco, pieno sapore di malto bilanciato dal moderato amaro portato sia dal malto caramellato, sia dal luppolo. Il tutto porta questo stile ad avere una sensazione di cioccolato amaro senza per questo dare un gusto particolarmente secco. Un basso sapore di luppolo è accettabile come pure alcune dolcezze residue. Il retrogusto tende al secco ma dopo un certo ritardo, rivelando l'amaro dato dal luppolo con un complementare sotto strato di caramello sullo sfondo. Nessun fruttato da esteri o diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo da basso a medio.

**Impressioni generali:** Una birra che bilancia il ricco sapore di malto scuro con un percettibile amaro dato dai luppoli e dai malti caramellati.

**Storia:** Nei secoli scorsi in Germania, i bevitori talvolta addolcivano il prodotto base con lo zucchero e per un certo periodo la fabbrica di birra Koestritzer produsse due versioni, una, l'originale ed una seconda con addizione di zuccheri. La corrente produzione della Ur-Koestritzer rompe la differenza tra le due versioni storiche.

**Commenti:** Messa a comparazione con la Dunkel di Monaco, risulta essere più scura, più secca al palato con un avvertibile (ma non alto) sapore di malto caramellato al margine a bilanciamento del malto base.

**Ingredienti:** Malto Munich e malti Pilsner per base, con piccole aggiunte di malti caramellati per dare il colore scuro e quel acuto sapore tostato. Varietà di luppoli nobili Tedeschi ed un pulito lievito lager (preferibilmente Tedesco) sono da preferire.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1044-1054                      F.G. : 1010-1016

IBU : 25-35

SRM : 20-40+

ABV : 4,2-5,4%

**Esempi di birre commerciali:** Kulmbacher Moenkschof Kloster Schwarz-Bier, Ur-Koestritzer Schwarzbier.

## **13. BOCK**

### **13A. Traditional Bock**

**Aroma:** Forte aroma di malto. Virtualmente nessun aroma da luppolo. Potrebbe essere rilevato il grado alcolico. Diacetile od esteri dovrebbero essere da bassi a nulli.

**Aspetto:** Da ambra cupa a marrone scuro. Il trattamento di lagerizzazione dovrebbe provvedere ad una buona trasparenza a dispetto del colore della birra. La persistenza della schiuma può essere indebolita dal contenuto, superiore alla media, di alcool.

**Sapore:** Il ricco e complesso carattere maltato è dominato dai sapori di granaglie e dai sapori dati dai malti Munich e Vienna. Un tocco di caramello può essere presente ma è raro. Nessun sapore di luppolo. Il livello di amaro dato dal luppolo, è generalmente solo alto a sufficienza da bilanciare i sapori di malto tanto da concedere una moderata dolcezza nel finale.

**Sensazione al palato:** Corpo da medio a pieno. Carbonatazione da bassa a moderata.

**Impressioni generali:** Una scura, forte e maltata birra lager.

**Storia:** Può essere interpretata come una versione scura e forte della Munich Dunkel. E' una specialità bavarese che è strettamente associata alla messa in commercio in inverno ed in primavera.

**Commenti:** Il sistema a decozione può intensificare gli aspetti di caramello e melanoidi del malto.

**Ingredienti:** Malti Vienna o Munich, raramente qualche malto scuro (tostato), mai aggiunte di cereali non maltati. Varietà di luppoli continentali Europei sono usati, solo per l'amaro. Lievito lager. La durezza dell'acqua può essere variabile.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1064-1072                      F.G. : 1013-1020

IBU : 20-35

SRM : 14-30

ABV : 6,0-7,5%

**Esempi di birre commerciali:** Aass Bock, Hacker-Pschorr Dunkeler Bock, Dunkel Ritter Bock, Einbecker Ur-Bock.

### 13B. Helles Bock/Mailbock

**Aroma:** Aroma di malto da moderato a forte. Aroma di luppoli da basso a nullo. Aromi tipo diacetile od esteri, dovrebbero essere da bassi a nulli. L'aroma di alcool dovrebbe essere percettibile.

**Aspetto:** Da dorato ad ambra. Il procedimento di lagerizzazione dovrebbe provvedere ad una buona trasparenza. La ritenzione della schiuma può essere indebolita dal contenuto, superiore alla media, di alcool.

**Sapore:** Il ricco sapore dei malti Europei chiari domina. Scarso o nullo sapore di luppolo. L'amaro da luppolo è generalmente solo alto a sufficienza da bilanciare il sapore di malto tanto da concedere una moderata dolcezza nel finale. La percezione del luppolo, può essere più apparente che nelle Bock più scure.

**Sensazione al palato:** Corpo medio. Moderata carbonatazione.

**Impressioni generali:** Una birra lager relativamente chiara, forte e maltata.

**Storia:** Può essere interpretata come una versione forte della Munich Helles. La messa in commercio della Maibock è associata alla primavera ed al mese di Maggio.

**Commenti:** Un pallido tipo di birra Bock.

**Ingredienti:** Malti tipo lager chiari. Nessuna aggiunta di cereali non maltati. Luppoli continentali od Europei. Durezza dell'acqua variabile. Lievito lager.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1064-1072                      F.G. : 1011-1020

IBU : 20-35

SRM : 4-10

ABV : 6,0-7,5%

**Esempi di birre commerciali:** Ayinger Maibock, Spaten Premium Bock, Pschorr Mearzenbock, Wuerzburger Maibock, Hacker-Pschorr Maibock, Augustiner Hellerbock, Fieders Bock Im Stein, Forschungs St. Jacobus Bock..

### 13C. Doppelbock

**Aroma:** Intenso carattere di malto. Aroma di luppolo praticamente assente. Mentre diacetile od esteri dovrebbero essere minimi od assenti, aspetti di fruttati, generalmente descritti come prugna od uva passa, possono essere presenti. Questo è dovuto alle reazioni che avvengono tra malto, bollitura ed invecchiamento. Un aroma molto leggero di tostato può essere presente nelle versioni più scure.

**Aspetto:** Da dorato a marrone scuro. La lagerizzazione dovrebbe conferire una buona trasparenza. La ritenzione della schiuma può essere indebolita dal contenuto, superiore alla media, di alcool.

**Sapore:** Molto ricco e maltato, raramente con un tocco di tostato. Ci sarà sempre una sensazione di alto contenuto alcolico, ma questa dovrebbe essere di morbido e caldo piuttosto che di aspro o bruciante. La presenza di alcoli superiori (alcol amilico) dovrebbe essere da minima od assente. Valori dell'amaro da luppolo da piccoli a nulli. L'amaro da luppolo varia da moderato a basso ma permette sempre che il malto domini il sapore.

**Sensazione al palato:** Corpo pieno. Carbonatazione bassa.

**Impressioni generali:** : Una scura, forte birra lager.

**Storia:** Una specialità bavarese prodotta per la prima volta a Monaco dai confratelli di San Francesco da Paola. Le versioni storiche erano meno attenuate rispetto alle odierne, con un conseguente più elevato dolciastro e livelli di alcool più bassi.

**Commenti:** La maggior parte delle versioni sono scure e possono evidenziare gli effetti della caramellizzazione e dei melanoidi della decozione, ma sono state prodotte anche versioni chiare.

**Ingredienti:** Malto chiaro (Pils) per le versioni chiare, malti Vienna e Munich per quelle più scure ed occasionalmente una piccola frazione di malto tostato in queste ultime. Luppoli Europei continentali. La durezza dell'acqua è variabile. Lievito lager.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1073-1120                      F.G. : 1018-1030

IBU : 20-40

SRM : 12-30

ABV : 7,5-12%

**Esempi di birre commerciali:** Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Augustiner Maximator, ECU Kulminator "28", Loewenbraeu Triumphator, Hacker-Pschorr Animator, Old Dominion Dominator.

### 13D. Eisbock

**Aroma:** Dominato dal malto. Chiara presenza di alcool. Nessun aroma di luppolo. Nessun aroma di diacetile o di esteri.

**Aspetto:** Da oro cupo a marrone scuro. La lagerizzazione dovrebbe conferire una buona limpidezza. La ritenzione della schiuma può essere indebolita dal contenuto, superiore alla media, di alcool.

**Sapore:** Ricco di malto ed alcolico. Nessun sapore di luppolo. L'amaro dato dal luppolo bilancia appena la dolcezza data dal malto in modo da avere un carattere saziante. Nessun sapore di diacetile od esteri.

**Sensazione al palato:** Corpo pieno. Bassa carbonatazione.

**Impressioni generali:** Una birra lager estremamente forte.

**Storia:** E' una specialità di Kulmbach, ottenuta refrigerando delle Bock o delle Doppelbock ed eliminando i cristalli di ghiaccio in modo da poter concentrare sapore e tasso alcolico.

**Commenti:** Il processo di concentrazione del tasso alcolico ottenuto tramite la refrigerazione, può conferire una significativa dolcezza al sapore. La O.G. effettiva ottenuta tramite questa lavorazione ha un campo che va da 1092 fino a 1150.

**Ingredienti:** Malto chiaro (Pils) per le versioni chiare, malti Vienna e Munich per quelle più scure ed occasionalmente una piccola frazione di malto tostato in queste ultime. Luppoli Europei continentali solo per l'amaro. Lievito lager. La durezza dell'acqua è variabile.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1064-1120                      F.G. : 1023-1035

IBU : 25-50

SRM : 18-50

ABV : 8,6-14,4%

**Esempi di birre commerciali:** Niagara Eisbock

## 14. PORTER

## 14A. Robust Porter

**Aroma:** Malto tostato o aromi di cereali, spesso tipo caffè o cioccolato, dovrebbero essere evidenti. Aroma da luppolo da moderato a nullo. Aromi di frutta dovuti agli esteri e diacetile sono da moderati a nulli.

**Aspetto:** Da marrone scuro a nero, (forse color granato). La trasparenza potrebbe essere difficoltosa da rilevare dato il colore scuro di questo stile. La ritenzione della schiume dovrebbe essere da moderata a buona.

**Sapore:** Il sapore di malto normalmente rivela un secco carattere tipo caffè o cioccolato derivante da malti tostati. L'impressione generale può finire da medio-dolce a secco, dipendente dalla lista dei malti usati, dal livello di amaro da luppolo e dall'attenuazione. Può avere un distinto carattere derivante da malto molto tostato. Il sapore di luppolo può variare di molto. Diacetile da moderato a nullo.

**Sensazione al palato:** Corpo da medio a medio-pieno. Carbonatazione da bassa a moderata.

**Impressioni generali:** Un birra scura con complesse caratteristiche date da malto tostato, luppolo e fermentazione.

**Storia:** Originaria dell'Inghilterra, La Porter fu sviluppata come un miscuglio di birre o come quantità di birra fabbricata in una sola volta conosciuta col nome di "Entire". Uno stile precursore della Stout. Si dice che fosse una birra preferita dai facchini ed ad altri lavoratori impegnati fisicamente.

**Commenti:** Benché sia uno stile piuttosto variabile, può essere riconosciuto da una Stout per l'insufficiente carattere di orzo tostato.

**Ingredienti:** Possono essere utilizzati vari malti, prevalentemente tostati, che spesso includono malto Black, oltre al Roasted Barley. I luppoli sono usati per l'amaro, sapore ed aroma. L'acqua deve avere una significativa durezza (carbonati). Lievito ad "alta".

### Caratteristiche generali:

O.G. : 1050-1065                      F.G. : 1012-1016

IBU : 25-45

SRM : 30+

ABV : 4,8-6,0%

**Esempi di birre commerciali:** Sierra Nevada Porter, Anchor Porter, Grät Lakes Edmund Fitzgerald Porter.

## 14B. Brown Porter

**Aroma:** Aroma di malto con leggeri sentori di tostato. Aroma da luppolo può essere da moderato a basso. Esteri e diacetile possono essere da moderati a nulli.

**Aspetto:** Da marrone medio a marrone scuro. Limpidezza e ritenzione della schiuma da discreta a buona.

**Sapore:** Il sapore di malto includerà anche un sentore di tostato da leggero a moderato. Sapore di luppolo da basso a nullo. L'amaro da luppolo varierà il bilanciamento da leggermente maltato a leggermente amaro. Diacetile e l'asprezza o l'acidità data dai cereali tostati dovrebbe essere da bassa a nulla.

**Sensazione al palato:** Corpo da medio-leggero a medio. Carbonatazione da bassa a moderata.

**Impressioni generali:** Una sostanzialmente onesta birra scura con alcune caratteristiche di tostato.

**Storia:** Originaria dell'Inghilterra, La Porter fu sviluppata come un miscuglio di birre o come quantità di birra fabbricata in una sola volta conosciuta col nome di "Entire". Uno stile precursore della Stout. Si dice che fosse una birra preferita dai facchini ed ad altri lavoratori impegnati fisicamente.

**Commenti:** Sapori più soffici, gravità minori e normalmente meno alcool rispetto alla Porter "robust". Più sentori di tostato e più corposità rispetto alla "Brown Ale". Alcune versioni sono fermentate utilizzando lieviti lager. Il bilanciamento tende più verso il maltato che verso il luppolato.

**Ingredienti:** Possono essere utilizzati vari malti, prevalentemente tostati e orzo tostato. I luppoli sono utilizzati principalmente per l'amaro. L'acqua dovrebbe avere una significativa durezza (carbonati). Il lievito standard è un "alta" anche se occasionalmente possono venire utilizzati lieviti a "bassa".

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1050                      F.G. : 1008-1014

IBU : 20-30

SRM : 20-35

ABV : 3,8-5,2%

**Esempi di birre commerciali:** Samuel Smith Taddy Porter, Bateman Salem Porter, Shepherd Neame Original Porter, Yuengling Porter, Fuller's London Porter.

## **15. STOUT**

da

### **15A. Dry Stout**

**Aroma:** Sono prevalenti aromi di orzo tostato e malto tostato. Esteri da bassi a medi. Diacetile da moderato a nullo. Aroma da luppolo da basso a nullo.

**Aspetto:** Da granato cupo a nero. La trasparenza è irrilevante in una birra così scura. Una schiuma spessa, cremosa, a lunga persistenza, è caratteristica dello stile.

**Sapore:** Una moderata acidità/asprezza data dai grani torrefatti, ed un amaro da medio ad alto,(da luppolo) provvedono a conferire un finale asciutto. Vari fattori di bilanciamento possono introdurre alcune morbidezze vellutate, fruttati da moderati a bassi e diacetile da moderato a nullo.

**Sensazione al palato:** Corpo da medio-leggero a medio con un carattere cremoso. Carbonatazione da bassa a moderata.

**Impressioni generali:** Una birra molto scura, torrefatta, amara e cremosa.

**Storia:** Lo stile si evolse cercando la capitalizzazione del successo ottenuto con le birre stile "London porter", ma originariamente più tendente al corpo pieno e cremoso. Le moderne versioni sono birrificate partendo da una O.G. più bassa a non rispecchiano più il corpo pieno dello stile "Porter".

**Commenti:** Questa è la versione spillata di quella che è altrimenti conosciuta come "Irish Stout". Le versioni in bottiglia partono da una O.G. significativamente più alta e possono essere classificate come "Foreign Extra Stout".

**Ingredienti:** La sensazione di secco deriva dall'uso di Roasted Barley in aggiunta del malto Pale, amaro da luppolo da moderato ad alto ed una buona attenuazione. Flocchi d'orzo possono anche essere aggiunti per aumentare la cremosità. Una piccola percentuale di birra aspra è talvolta addizionata per aumentare la complessità. L'acqua dovrebbe avere un'alta percentuale di durezza (carbonati).

### **Caratteristiche generali:**

O.G : 1035-1050                      F.G. : 1007-1011

IBU : 30-50

SRM : 35+

ABV : 3,2-5,5%

**Esempi di birre commerciali:** Guinness Draught Stout (anche in lattina), Murphy's Stout, Beamish Stout.

### **15B. Sweet Stout**

**Aroma:** Leggero aroma di malto torrefatto. Fruttati da bassi ad elevati. Diacetile da medio a nullo. Aroma da luppolo da basso a nullo.

**Aspetto:** Da ambra molto scura a nera, la qual cosa rende la limpidezza un fattore non importante. Schiuma cremosa.

**Sapore:** Il sapore viene dominato dai grani torrefatti e dai malti come nel tipo "Dry", benché ci sia una dolcezza da media ad elevata. Il sapore di luppolo è moderato e tende ad essere a livello più basso rispetto alla "Dry", enfatizzando la dolcezza derivata dal malto.

**Sensazione al palato:** Corpo pieno e cremoso. Carbonatazione da bassa a moderata.

**Impressioni generali:** Un birra molto scura, dolce, con corpo pieno e moderatamente torrefatta.

**Storia:** Uno stile Inglese di Stout.

**Commenti:** La O.G. è bassa in Inghilterra, più alta per i prodotti da esportazione.

**Ingredienti:** Del lattosio è qualche volta addizionato per dare un'ulteriore dolcezza. Acqua ad alto livello di carbonati è essenziale.

### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1035-1066                      F.G. : 1010-1012

IBU : 20-40

SRM : 35+

ABV : 3,0-5,6%

**Esempi di birra commerciali:** Mackeson's XXX Stout, Watney's Cream Stout, Samuel Adams Cream Stout, Tennent's Milk Stout.

### **15C. Oatmeal Stout**

**Aroma:** Aromi delicati dati da grani torrefatti. Il fruttato dovrebbe essere da basso a medio. Il diacetile da medio a nullo. Aroma da luppolo da basso a nullo.

**Aspetto:** Nera. Schiuma spessa e cremosa. Il colore nero della birra impedisce ogni trasparenza.

**Sapore:** da medio-dolce a medio-secco con una complessità data dai grani tostati in evidenza. Amaro da luppolo medio con il bilanciamento orientato verso il malto. Diacetile da basso a medio. Potrebbe avere un leggero sentore di nocciola.

**Sensazione al palato:** Corpo pieno, delicato, setoso, con un oleosa od anche farinosa trama data dall'avena.

**Impressioni generali:** Una birra con corpo pieno, molto scura, torrefatta e maltata.

**Storia:** Una variazione dello stile "sweet" normalmente meno dolce.

**Commenti:** Nella sua dolcezza si mette a metà tra le stout dolci e secche.

**Ingredienti:** Malto Pale con aggiunte di malti Caramel, malti tostati scuro e Roasted Barley. Farina di avena per aumentare la pienezza del corpo e la complessità del sapore. Luppoli solo per l'amaro. Lievito ad "alta". L'acqua utilizzata dovrebbe avere una certa durezza da carbonati.

### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1035-1060                      F.G. : 1010-1018

IBU : 20-50

SRM : 35+

ABV : 3,3-6,0%

**Esempi di birre commerciali:** Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, Brew Moon Eclipse.

## **15D. Foreign Extra Stout**

**Aroma:** Prevalente aroma da grani torrefatti. Fruttato da medio ad alto. Diacetile da basso a medio. Aroma da luppolo da basso a nullo. Occasionalmente si può avvertire l'aroma alcolico.

**Aspetto:** Da marrone scuro a nero. La trasparenza è normalmente non rilevabile data la scurezza dello stile.

**Sapore:** Il sapore può avere un campo che spazia da dolce a secco, con il carattere dato dai malti tostati ovvio ma non penetrante. Il sapore di fruttato può andare da basso ad elevato, diacetile da medio a nullo. Amaro da luppolo da medio ad alto.

**Sensazione al palato:** Corpo medio-pieno, carattere cremoso. Potrebbe avere un'impressione di "calore" al palato.

**Impressioni generali:** Una birra molto scura, moderatamente dolce, forte e "torrefatta".

**Storia:** Originariamente era una birra prodotta ad alta O.G. per i mercati caldi. Alcuni esemplari di bottiglie tipo "Sweet" o "Dry" possono ancora essere aderenti a questo profilo.

**Commenti:** E' lo stile "Stout" con il più alto contenuto di alcool eccetto le "Imperial".

**Ingredienti:** Malto Pale con malti tostati e Roasted Barley. Luppoli solo per l'amaro. Lievito ad "alta".

### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1050-1075                      F.G. : 1010-1017

IBU : 35-70

SRM : 35+

ABV : 5,0-7,5%

**Esempi di birre commerciali:** ABC Stout, Guinness Foreign Extra Stout (in bottiglia)

## **16. WHEAT BEER**

### **16A. Bavarian Weizen**

**Aroma:** Fenoli all'aroma di chiodi di garofano e vaniglia e fruttato (da esteri) all'aroma di banana sono comuni. Aroma di luppolo ha un campo da basso a nessuno. No diacetile. Potrebbe essere presente dell'aroma di frumento.

**Aspetto:** Colore variabile da paglierino pallido ad oro-rossiccio scuro. Caratteristica la schiuma a lunga persistenza. L'elevato numero di proteine derivanti dal frumento, possono rendere la birra non filtrata poco limpida, mentre nello stile "Hefe-Weizen" la torbidità è voluta ed è derivante dal lievito in sospensione. Il tipo filtrato "Krystal" invece è leggermente più trasparente.

**Sapore:** Il soffice sapore derivante dal frumento è essenziale. Sapore da luppolo da basso a nullo ed l'amaro da luppolo è molto basso. Un aspro carattere derivante dal lievito e dall'alta

carbonatazione può essere presente. Speziato da fenoli (chiodo di garofano) e da esteri (prevalentemente banana) sono spesso presenti. No diacetile.

**Sensazione al palato:** La trama derivante dall'uso del frumento, dona una sensazione di morbida, cremosa pienezza e può proseguire verso una sorprendente leggerezza finale. Un alto livello di carbonatazione è tipico.

**Impressioni generali:** Una birra chiara, speziata e fruttata basata sul grano.

**Storia:** Una tradizionale birra che arriva dal sud della Germania e che è caratterizzata dal consumo estivo.

**Commenti:** Rinfrescante, a veloce maturazione ed a basso tenore di luppolo. La versione "Hefe-Weizen" è servita con il sedimento di lievito mescolato alla birra. La versione "Krystal" viene filtrata per donarle un'eccellente limpidezza.

**Ingredienti:** Un'alta percentuale di frumento maltato, che normalmente costituisce il 50% o più, con aggiunte di malto d'orzo Pale. Il lievito ad "alta" specifico per lo stile, dona il sapore speziato e fruttato durante una maturazione relativamente ad alta. I luppoli sono utilizzati solo per un leggero innalzamento dell'amaro. Il carattere dell'acqua può essere variabile.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1056                      F.G. : 1010-1014

IBU : 10-20

SRM : 2-9

ABV : 4,3-5,6%

**Esempi di birre commerciali:** Paulaner Hefe-Weizen, Pschorr-Brau Weisse, Spaten Club-Weissen, Schneider Weisse, Julius Echter Weizenbier.

## 16B. Bavarian Dunkelweizen

**Aroma:** Aroma delicato di malto Munich supportato da sapori di frutta, evidente banana e chiodi di garofano. Nessun aroma di luppolo. No diacetile.

**Aspetto:** Da ambra chiara a marroncino. Una schiuma spessa ed a lunga persistenza è caratteristica. L'alto contenuto di proteine contenute nel frumento, può indebolire la trasparenza nelle birre non filtrate.

**Sapore:** Il carattere di melanoidi e quello di caramello dato dai malti Munich e Vienna è in evidenza, in compagnia di un po' di sapore di frumento. Ci potrebbero essere anche alcuni sapori di frutta e di speziato. Il carattere torrefatto è raro ed è veramente limitato se presente. Basso amaro da luppolo. Nessun sapore di luppolo. No diacetile.

**Sensazione al palato:** La trama derivante dall'uso del frumento, dona una sensazione di morbida, cremosa pienezza e può proseguire verso una sorprendente leggerezza finale. Un livello di carbonatazione da moderato ad alto è tipico.

**Impressioni generali:** Una birra scura, maltata e speziata basata sul grano.

**Storia:** E' la versione scura delle Bavarian Weizen.

**Commenti:** La presenza dei malti d'orzo tipo Munich e Vienna donano a questo stile una profondità ed una ricchezza da malto d'orzo superiore all stile "Bavarian".

**Ingredienti:** Il frumento prende normalmente il 50% o più dei grani utilizzati, i restanti possono essere Munich, Vienna e malti passati in forno. Qualche malto di frumento scuro può essere usato. Malti scuri tostati sono raramente usati ed eventualmente in proporzioni molto basse. Il luppolo provvede a dare una mitigata amarezza. Lievito ad "alta" stile Weizen. Il carattere dell'acqua può essere variabile.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1056                      F.G. : 1010-1014

IBU : 10-20  
SRM : 10-23  
ABV : 4,3-5,6%

**Esempi di birre commerciali:** Pschorr-Brau Dunkel weiss, Franziskaner Dunkel-Weizen, Schneider Dunkel Weiss..

## 16C. Berliner Weisse

**Aroma:** Delicatamente fruttata, un aspetto aspro può essere rilevato. In alcune circostanze un leggero aroma di lievito *Brettanomyces* può essere presente. Nessun aroma di luppolo. No diacetile.

**Aspetto:** Giallo paglierino pallido. Trasparenza con un campo da limpida a torbida. A dispetto della elevata carbonatazione, la ritenzione della schiuma può variare da appena accennata a bassa.

**Sapore:** L'asprezza da lattosio domina e può essere veramente forte, ma comunque un po' di sapore di frumento dovrebbe essere rilevabile. L'amaro da luppolo è veramente basso. Un leggero sapore di *Brettanomyces* dovuto al lievito può essere occasionalmente avvertito. Nessun sapore di luppolo. No diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo leggero ed alta carbonatazione.

**Impressioni generali:** Un birra molto chiara, acida, rinfrescante ed a basso contenuto di alcool basata sul frumento.

**Storia:** Una specialità regionale di Berlino, rinominata dalle truppe Napoleoniche nel 1809 "Lo Champagne del Nord" per via del suo livellato ed elegante carattere.

**Commenti:** Spesso servita con l'aggiunta di sciroppo di zucchero aromatizzato al lampone od alla "Stellina odorosa" (fiore) per contrastare il suo carattere acido. E' stata descritta da alcuni come la birra più dissetante al mondo.

**Ingredienti:** Il contenuto di malto di frumento è ben sotto il 50%, il rimanente è malto d'orzo "Pale". La coltura e la fermentazione del *Lactobacillus Delbruckii* provvede a dare quella tagliente nota di acido, che può essere intensificata facendo in miscuglio di birra di differenti lunghezze di fermentazione ed estendendo la durata della fermentazione fredda. Fermenti da lievito ad "alta" fino a basso contenuto di alcool. Amaro da luppolo estremamente basso. L'acqua utilizzata può avere una significativa durezza.

### Caratteristiche generali:

O.G. : 1026-1036                      F.G. : 1006-1009  
IBU : 3-8  
SRM : 2-4  
ABV : 2,8-3,6%

**Esempi di birre commerciali:** Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse.

## 16D. Weizenbock

**Aroma:** Un potente aroma di frutta matura è veramente comune, così come l'aroma alcolico. Qualche aroma di chiodi di garofano può essere presente. Nessun aroma di luppolo. No diacetile.

**Aspetto:** Da ambra chiara a marrone scuro. L'alto livello di alcool può indebolire quello che altrimenti sarebbe una spessa, ed a lunga ritenzione schiuma. Il contenuto di proteine del frumento potrebbe indebolire la trasparenza.

**Sapore:** Sapore concentrato di frumento è dominante. Complessità di malti, incluso essenze affumicate e di uva passa, possono essere presenti nelle versioni più scure. Un carattere di frutta è comune, ed alcuni sapori di chiodi di garofano possono essere percepiti. Alcuni esemplari ben invecchiati possono dare una sensazione di "Sherry", dovuta all'ossidazione, come punto ulteriore di

complessità. L'amaro da luppolo è ben calibrato in modo da consentire che i sapori di frumento e dei malti dominino il bilanciamento.. Nessun sapore di luppolo. No diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo pieno. Una sensazione cremosa è tipica, così come la sensazione di "calore al palato" dato dal tenore alcolico. Moderata carbonatazione.

**Impressioni generali:** Birra forte, maltata e speziata basata sul frumento.

**Storia:** Una specialità bavarese, per la prima volta presentata da Schneider nel 1907 sotto il nome "Aventinus".

**Commenti:** Una Weizen "stile Bock" fra le Weizen bavaresi.

**Ingredienti:** Il malto da frumento è tipicamente il 50% o più della "cotta". Il rimanente sono malti d'orzo. Il luppolo apporta solo un leggero amaro. Lieviti ad "alta" tipo Weizen sono quelli usati. Il carattere dell'acqua può essere variabile.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1066-1080+                      F.G. : 1015.1022

IBU : 15-30

Srm : 7-25

ABV : 6,5-8,0%+

**Esempi di birre commerciali:** Schneider Aventinus, Erdinger Pikantus, Pyramid Weizenbock.

## 17. STRONG BELGIAN ALE

### 17A. Dubbel

**Aroma:** Ricchi aromi da malto sono tipici, molte birre stile "Dubbel" hanno aromi da esteri tipo uva passa ed altri tipi di frutti. Nessun aroma di malto caramellato. Alcuni aromi da alcool (pepato, speziato) sono comuni. Aromi di chiodi di garofano da leggeri a moderati possono essere presenti. Aroma da luppolo da appena percettibile a nullo. No diacetile.

**Aspetto:** Colore ambra-marrone scuro. Trasparenza normalmente da discreta a buona. La ritenzione della schiuma può essere avversata dal contenuto di alcool nelle versioni più forti.

**Sapore:** Sapori riccamente di malto e sapori fruttati portano il bilanciamento completamente verso il malto. Alcuni esemplari commerciali sono maltati, eppure secchi. Sapore di uva passa è comune. Uno speziato di chiodi di garofano da delicato a moderato, può essere presente. Sapore di luppolo da basso a nullo. No diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo da medio-pieno a pieno. Sensazione di "calore" al palato derivante dal tenore alcolico.

**Impressioni generali:** Una birra scura, ricca, maltata e moderatamente forte.

**Storia:** Originaria dei monasteri nel medio evo, fu riportata in auge alla metà del 1800 dopo l'era napoleonica.

**Commenti:** Secondo la legge Belga, per essere definita Trappista, deve essere birraificata in un monastero Trappista. Gli equivalenti da Homebrewing e birre similari (fuori dai Monasteri) dovrebbero essere chiamata "Birra d'Abbazia".

**Ingredienti:** Tipologie di lieviti propensi a sviluppare alcool superiori, esteri ed aromi e sapori di chiodi di garofano sono quelli più comunemente usati. Zucchero candito scuro (caramellato) è una comune e significativa aggiunta per contribuire al colore ed al sapore.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1080                      F.G. : 1012-1018

IBU : 20-35  
SRM : 10-20  
ABV : 3,2-7,8%

**Esempi di birre commerciali:** Westmalle Dubbel, LaTrappe Dubbel, Affligem Dubbel, Steenbrugge Dubbel, Celis Dubbel, Westvletteren 4.

## 17B. Tripel

**Aroma:** Complesso aroma di malto e di esteri al sapore di frutta, che potrebbero avere un'essenza di agrumi, e talvolta un carattere di chiodi di garofano da leggero a moderato. Aroma di luppolo può essere da moderato a nullo. No diacetile.

**Aspetto:** Colore da oro pallido a oro cupo. La trasparenza dovrebbe essere da discreta a buona. La ritenzione della schiuma può essere abbastanza buona, o potrebbe essere avversata dalla percentuale alta di alcool presente in alcune versioni.

**Sapore:** Incisivo e moderatamente fruttato. La dolcezza è bilanciata da un amaro da luppolo contenuto e la alta carbonatazione dona un finale secco al palato ed un dolciastro retrogusto. La speziatura tipo chiodi di garofano è presente in molti esemplari. I migliori esemplari hanno un tono alcolico secondario e non facilmente avvertibile, a differenza di altri esemplari che ne hanno una presenza molto marcata. Il sapore del luppolo può essere da moderato a nullo. No diacetile.

**Sensazione al palato:** Benché l'impressione sia di leggerezza (data dall'uso dello zucchero candito), il corpo è medio e ciò è dovuto alla sostanziosa O.G. L'elevato contenuto di alcool aggiunge una sensazione di calore. La carbonatazione è veramente alta e con un carattere effervescente, nonostante ciò non disturba il carattere armonioso della birra.

**Impressioni generali:** Una birra chiara, speziata, moderatamente fruttata e molto forte.

**Storia:** Originariamente sviluppata nel monastero trappista di Westmalle.

**Commenti:** Alcolica, ma i migliori esemplari non danno una percezione marcata di alcool. Per la legge belga, si possono fregiare del marchio "Trappista" solo le birre prodotte nei monasteri Trappisti sotto l'egida od il controllo dei monaci. Le birre prodotte in casa o in birrifici laici vengono chiamate "Birra d'Abbazia".

**Ingredienti:** Tipologie di lieviti propensi a sviluppare alcoli superiori ed aromi di chiodi di garofano sono quelli più comunemente usati. Piccole percentuali di spezie sono talvolta aggiunte. Sono usati malti Pils e, sovente zucchero candito fino a percentuali superiori al 25%.

### Caratteristiche generali:

O.G. : 1065-1095                      F.G. : 1013-1020  
IBU : 20-35  
SRM : 3,5-6  
ABV : 6,3-10%

**Esempi di birre commerciali:** Westmalle Tripel, Affligem Tripel, Grimbergen Triple, Corsendonk Monk's Pale Ale, Bruggse Tripel, New Belgium Trippel.

## 17C. Belgian Strong Golden Ale

**Aroma:** Esteri fruttati sono comuni ed il carattere di malto è leggero. Alcuni caratteri di chiodi di garofano possono essere presenti, derivanti dalla fermentazione alta o dall'aggiunta di spezie. Un aroma speziato di luppolo è talvolta presente. No diacetile.

**Aspetto:** Colore da giallo pallido a dorato. Buona trasparenza. Schiuma a lunga persistenza, che rimane sulle pareti del bicchiere formando il classico "merletto di Bruxelles".

**Sapore:** Pieno complessità alcolica fruttata e luppolata, supportata da un leggero carattere di malto. Una leggera presenza di spezie, data dalla fermentazione alta o dall'aggiunta, proprio, di

spezie, può essere presente come punto di complessità aggiuntivo. L'amaro da luppolo è tipicamente limitato. La solida carbonatazione, può dare un sapore secco al palato a dispetto del retrogusto dolciastro. No diacetile.

**Sensazione al palato:** Il corpo medio dona una impressione leggera, a dispetto del tono alcolico e della elevata O.G. Normalmente effervescente, tuttavia con un delicato finale.

**Impressioni generali:** Una birra chiara, effervescente, complessa e forte.

**Storia:** La maggioranza delle versioni riflette la produzione individuale delle rispettive birrerie.

**Commenti:** Riferimenti al diavolo o comunque ad aspetti demoniaci, sono normalmente presenti nel nome di molti degli esemplari di questo stile. I migliori esemplari, di questo stile, sono eleganti, complessi e bilanciati.

**Ingredienti:** Il colore chiaro ed il relativo corpo leggero, sono il risultato dell'uso di malto molto pallido e dell'aggiunta di percentuali superiori al 20% di zucchero candito bianco. Alcune versioni includono l'uso di spezie per dare un ulteriore livello di complessità.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1065-1080                      F.G. : 1014-1020

IBU : 25-35

SRM : 3,5-5,5

ABV : 7-9%

**Esempi di birre commerciali:** Duvel, Lucifer, La Chouffe, Moinette, Celis Grand Cru.

## 17D. Belgian Strong Dark Ale

**Aroma:** Il miscuglio di aromi da malto Munich, alcool ed esteri fruttati, sono tipici insieme a fenoli speziati dati dall'alta fermentazione e/o dall'aggiunta di spezie. L'aroma da luppolo può variare da moderato a nullo. Normalmente non c'è forte aroma da malti scuri (tostati). No diacetile.

**Aspetto:** Colore da "Borgogna" profondo a marrone scuro. Limpidezza da discreta a buona. La ritenzione della schiuma può essere abbastanza buona o può essere avversata dall'elevato contenuto alcolico.

**Sapore:** Sapori di frutta matura, incluso uva passa e prugna, sono comuni. Normalmente il malto domina, ma alcuni esemplari hanno il bilanciamento leggermente spostato verso l'amaro. Alcuni fenoli speziati, dati dalla fermentazione o l'uso di spezie, possono essere presenti. Il sapore del luppolo può avere un campo da moderato a nullo. Alcune sensazioni di dolcezza sono dovute al tasso alcolico. No diacetile.

**Sensazione al palato:** Una birra scura, molto ricca, complessa e molto forte.

**Storia:** La maggioranza delle versioni riflette la produzione individuale delle rispettive birrerie.

**Commenti:** Alcune di queste birre sono prodotte nei monasteri od in associazione con essi, ed alcune no. Prendendo a paragone la Dubbel, queste sono gli esemplari più tipicamente e significativamente forti in un'ampia tipologia.

**Ingredienti:** Lo zucchero candito scuro è un'aggiunta molto frequente e può contribuire, così come l'uso del malto Munich scuro e malti caramellati all'ampia gamma di colori di questo stile. Spezie sono talvolta aggiunte per aumentare la complessità. Viene comunemente usato del lievito incline alla produzione di alcoli superiori, esteri e fenoli speziati.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1065-1098+                      F.G. : 1014-1024+

IBU : 25-40+

SRM : 7-20

ABV : 7-12+%

**Esempi di birre commerciali:** Pawel Kwak, Gouden Carolus, Scaldis(anche conosciuta come Bush), Rochefort 10, Chimay Gran Reserve.

## 18. BELGIAN AND FRENCH ALE

### 18A. Belgian Pale Ale

**Aroma:** Predominante ma delicatamente marginale aroma di malto, accentuato da piccole quantità di fenoli, alcoli superiori in alcune versioni e da spezie in altre. Aroma di luppolo da basso a nullo. No diacetile.

**Aspetto:** Colore variabile da dorato a ramato. La trasparenza va da discreta a buona. Buona ritenzione della schiuma.

**Sapore:** Fruttato e con lo speziato con valori da leggeri a moderati, con un leggero e delicato carattere di malto. Gli alcoli superiori possono contribuire alla complessità in alcuni esemplari, ma non con asprezza. Il sapore da luppolo è relativamente basso. L'amaro da luppolo è moderato, anche se esistono alcuni esemplari ad alto tenore di amaro.

**Sensazione al palato:** Corpo da leggero a medio, con una delicata qualità e moderata carbonatazione.

**Impressioni generali:** Una birra fruttata, leggermente speziata, delicata e dal colore ramato.

**Storia:** Anche se questo stile risale alla metà del 1700, molti dei prodotti più conosciuti furono perfezionati dopo la Seconda Guerra Mondiale con alcune influenze derivanti dall'Inghilterra, incluso tipologie di lieviti.

**Commenti:** Più conosciuta come birra alla spina, e molto sovente incontrata nella zona di Anversa.

**Ingredienti:** Zucchero candito può essere usato come un additivo. Lievito propenso alla produzione di alcoli superiori, potrebbe o meno essere usato. Occasionalmente spezie possono essere aggiunte per aumentare l'unicità dello stile.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1055                      F.G. : 1008-1013

IBU : 20-35

SRM : 3-14

ABV : 3,9-5,6%

**Esempi di birre commerciali:** Celis Pale Bock, De Koninck, Special Palm Ale, Ginder Ale.

### 18B. Witbier

**Aroma:** Un leggero ed occasionale aroma di miele, con prominente sentore agrumato (soprattutto arancio), aroma di erbaceo e di spezie è caratteristico, ed è spesso seguito da un leggero aroma di fenoli. Aroma da luppolo da basso a nullo. No diacetile.

**Aspetto:** Colore da paglierino pallido ad oro leggero, e generalmente torbido. La ritenzione della schiuma dovrebbe essere decisamente buona e con un carattere "cremoso".

**Sapore:** Il sapore del frumento non maltato è normalmente evidente. Coriandolo, agrumi e sapori derivanti dai fenoli contribuiscono ad un complesso ed elegante carattere. Una molto leggera acidità lattica derivante dalla fermentazione con l'uso del *Lactobacillus* è presente in alcuni esemplari, donando una nota rinfrescante, mentre è totalmente assente in altri. Sapore di luppolo da basso a

nullo. L'amaro da luppolo è normalmente contenuto, ed alcuni amari nel gusto possono arrivare dal contributo dato dalla pelle delle arance amare. No diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo da leggero a medio. Carattere effervescente dato dall'alta carbonatazione. Rinfrescante acidità.

**Impressioni generali:** Una rinfrescante, elegante, complessa birra basata sul frumento.

**Storia:** Una birra con una tradizione di 400 anni che andò in disuso negli anni 50. Fu riportata in auge da Pierre Celis negli anni '60 e costantemente cresciuta in popolarità da allora.

**Commenti:** La presenza ed il grado di speziatura e di acidità lattica varia da produttore a produttore.

**Ingredienti:** Circa il 50% di grano duro non maltato (rosso invernale), ed il 50% di malto d'orzo Pale costituiscono la lista dei cereali. In alcuni casi viene anche utilizzata una piccola percentuale di avena. Spezie di coriandolo fresco e bucce di arancia secche complementano il dolce aroma e sono caratteristiche; altre spezie possono essere aggiunte per aumentare la complessità ma sono molto meno prominenti. Lievito ad "alta" predisposto alla produzione di leggeri aromi speziati o di chiodi di garofano è molto caratteristico. In alcune circostanze viene fatta una molto limitata fermentazione con il *Lactobacillus*, oppure viene aggiunto acido lattico.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1042-1055                      F.G. : 1008-1012

IBU : 15-22

SRM : 2-4

ABV : 4,2-5,5%

**Esempi di birre commerciali:** Celis White, Hoegaarden Wit, Steendonk Witbier, Brugs Tarwebier, Blanche de Bruges.

## 18C. Biere de Garde

**Aroma:** Il malto è dominante nell'aroma, il quale è oltretutto dotato di maggiore complessità dovuta ad un leggero livello di esteri fruttati, da un basso o nullo livello di luppolo e spesso da un carattere di "stantio/legnoso". Alcoli superiori possono essere percepiti. Diacetile da basso a nullo.

**Aspetto:** Il colore può variare di molto, partendo dal dorato pieno, passando al ramato (i più comuni esemplari) per terminare ad un rossiccio scuro/marrone. La limpidezza e la persistenza della schiuma è normalmente buona.

**Sapore:** Sapore di malto da medio ad elevato, spesso caratterizzato da caratteri di toffee (caramella) o caramellato. Un leggero aspetto di stantio o di legnoso potrebbe essere presente. L'amaro da luppolo è spesso modesto, tuttavia un sottile e limitato sapore può apparire. Diacetile da basso a nullo.

**Sensazione al palato:** Corpo medio il quale, nei migliori esemplari, ha un vero delicato e setoso carattere. Il livelli di alcool può variare da medio a forte, e dona una sensazione di "calore". Carbonatazione moderata.

**Impressioni generali:** Una birra ricca, complessa, maltata e moderatamente forte.

**Storia:** Uno stile derivante dalle case coloniche della Francia nord orientale, che riflette il carattere forte delle "birre di Marzo" che dovevano sopportare i mesi estivi. Fu riportata in auge negli anni '70 dopo che era praticamente scomparsa per gli effetti della Seconda Guerra Mondiale.

**Commenti:** Il nome che può essere tradotto in "birra da conservazione" denota il carattere di birra forte che può essere conservata per abbastanza tempo.

**Ingredienti:** Tipicamente fatte con l'uso di malto Pale ed i tipi Munich o Vienna. Il malto Crystal gioca un ruolo predominante in alcuni esemplari. Luppolo continentale che dona un sapore ed un aroma sottilmente floreale e speziato, può essere usato. Alcuni esemplari, sono ora fermentati

usando lievito “lager” con temperature più elevate. L’acqua è generalmente “soffice” e dona un profilo delicato al sapore.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1060-1080                      F.G. : 1014-1022

IBU : 20-35

SRM : 5-18

ABV : 4,5-8%

**Esempi di birre commerciali:** Jenlain, Castelain, Trois Mont, Septante Cinq, Brasseurs Biere de Garde.

## 18D. Saison

**Aroma:** Gli esteri fruttati dominano l’aroma. La complessità è spesso data dall’aroma del luppolo, alcoli superiori complessi, erbe, spezie e fenoli. Generalmente l’aroma di malto è basso. No diacetile.

**Aspetto:** Caratteristico colore arancio pallido con una densa, spessa schiuma. La trasparenza è generalmente buona.

**Sapore:** L’amaro ma non così pronunciato, provvede a dare un carattere rinfrescante. Il luppolato ed i fruttati sapori, tipici di questo stile possono includere note citriche, e spesso anche il carattere dato da spezie ed erbe. L’amaro da luppolo è moderato, il sapore da luppolo dovrebbe avere un campo da moderato ad alto, ma non dovrebbe sopraffare gli esteri fruttati, spezie e malto. Il carattere del malto è leggero ma provvede ad una sufficiente struttura di base per gli altri complessi sapori che potrebbero includere un’asprezza dissetante. No diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo da leggero a medio. Carbonatazione molto alta con un carattere effervescente. Il livello di alcool può essere da medio ad alto.

**Impressioni generali:** Birra fruttata, luppolata, altamente carbonata, moderatamente forte e rinfrescante.

**Storia:** Lo stile ha origine sulla tradizione delle “birre di Marzo”, prodotte alla fine della stagione fredda per poter sopportare i caldi mesi estivi. Viene ora prodotta una volta l’anno.

**Commenti:** Uno stile estivo prodotto in Vallonia. (La parte del Belgio parlante francese)

**Ingredienti:** Il malto Pale domina la lista dei componenti, e l’aggiunta di piccole dosi di Munich o Vienna contribuisce a dare un tocco di colore. L’amaro ed il sapore del luppolo può essere più percettibile rispetto a molti altri stili Belgi. Lo stile Saison è spesso luppolato a secco (dry-hopping). Un differente numero di spezie o di erbe aromatiche, possono essere utilizzate, da ciascuna birreria produttrice, per aggiungere complessità, interesse ed unicità.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1055-1080                      F.G. : 1010-1015

IBU : 20-45

SRM : 6-12

ABV : 4,5-8,1%

**Esempi di birre commerciali:** Saison Dupont, Moinette, Laforet, Saison Silly, Sezoens.

## 18E. Belgian Specialty Ale

**Aroma:** Molte esibiscono una quantità variabile di esteri fruttati, fenoli speziati, ed altri aromi sviluppati dai lieviti usati (intrinsecamente propri); alcuni esemplari possono includere un molto leggero aroma di *Brettanomyces* ed altra microflora. L’aroma da luppolo può variare da basso a moderato. L’aroma dato dal malto, spazia da basso ad alto e può includere essenze derivanti da granaglie oltre che dall’orzo, così come dal frumento e dalla segale. No diacetile.

**Aspetto:** Il colore varia considerevolmente, con un campo che va dal dorato pallido all'ambra medio. La trasparenza varia da scarsa a buona. La ritenzione della schiuma è normalmente buona.

**Sapore:** Una grande varietà di sapore è rintracciabile in questo stile di birra. Il sapore maltato varia da leggero a piuttosto ricco, il sapore del luppolo e l'amaro generalmente aumenta davanti alla profondità della qualità del malto usato ed i sapori speziati possono essere originati dai lieviti e/o dall'aggiunta di spezie.

**Sensazione al palato:** La maggioranza è ben attenuata, talmente tanto da dare un corpo leggero (dalla loro O.G.), ben carbonata. Una sensazione di calore potrebbe essere percepita negli esemplari più forti.

**Impressioni generali:** Questa categoria racchiude una larga varietà di stili Belgi che incarnano i fantasiosi prodotti che sono spesso necessari per attrarre i clienti nel più competitivo mercato mondiale della birra: il Belgio.

**Storia:** Birre uniche delle piccole birrerie indipendenti Belghe che furono fatte per accaparrarsi il mercato locale, ma possono essere molto meno conosciute al di fuori della stretta cerchia regionale.

**Commenti:** Una categoria che raggruppa le miriadi di inusuali e caratteristiche birre Belghe che non rientrano negli altri stili Belgi descritti in questa linea guida. Queste birre coprono la gamma completa di sapori, aromi, colori, sensazioni al palato e tenori alcolici. Sono spesso fermentate con inusuali e caratteristici lieviti ed ingredienti. L'homebrewer dovrebbe specificare il nome di una birra commerciale a cui si è ispirato per confrontare la riuscita dello stile.

**Ingredienti:** Può includere zucchero candito, cereali e malti inusuali, spezie ed erbe.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1040-1070                      F.G. : 1008-1016

IBU : 20-40

SRM : 3-8

ABV : 4,0-8,0%

**Esempi di birre commerciali:** Orval, Kasteel Bier, DeDolle's Oerbier, Arabier, Stille Nacht, Bokrijks Kruikenbier.

## **19. LAMBIC AND BELGIAN SOUR ALE**

### **19A. Straight (Unblended) Lambic-Style Ale**

**Aroma:** L'aroma di questo stile di birra è un complesso miscuglio dato da una larga varietà di microflora e lieviti selvaggi. Afori spesso descritti come segue: equino, coperta di cavallo, sudore, quercia, fieno (paglia), aspro/acerbo. Altri aromi che possono essere percepiti in piccole quantità sono: enterico, acetoso e "stantio. Le Lambic possono essere inoltre molto fruttate e, occasionalmente, può essere rilevato anche un carattere di sughero o legnoso. Tipicamente non sono percettibili diacetile ed aromi da luppolo.

**Aspetto:** Può essere torbida. Non ci si aspetta che la ritenzione della schiuma sia buona. Colore variabile da giallo a dorato.

**Sapore:** Gli esemplari più giovani sono intensamente aspri, ciò deriva dall'acido lattico e talvolta dall'acido acetico. Quando sono invecchiati, l'asprezza è più bilanciata con il carattere del malto o del frumento. I sapori fruttati sono semplici nei Lambic giovani, mentre diventano molto più complessi negli esemplari più invecchiati. Alcuni sapori di quercia o di legno sono talvolta percepibili. L'amaro da luppolo varia da basso a nullo, mentre il sapore è assente. Normalmente non è percepibile del diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo variabile da medio a leggero. I lambic in bottiglia hanno la carbonatazione che varia da buona a nulla e il Lambic alla spina è praticamente “piatto”

**Impressioni generali:** Complessa, aspra, pallida, birre basate sul frumento fermentate con una vasta varietà di microflora.

**Storia:** Solamente birre acide che arrivano dalla valle della Senne (Belgio), che derivano da una fattoria con tradizioni birrarie di molti secoli.

**Commenti:** I veri Lambic hanno una complessità di frutta ed una intensa acidità. Molti sono imbottigliati. Quelle miscelati, invecchiati e condizionati in bottiglia, chiamati “Gueuze” o “Geuze”, tendono ad avere una sensazione al palato più delicata. La parola “Lambic”, in fiammingo si pronuncia “Lambiek”.

**Ingredienti:** Frumento non maltato, nelle percentuali attorno al 30-40%, e luppoli invecchiati sono normalmente usati. Tradizionalmente queste birre sono fermentate spontaneamente con i lieviti e la microflora esistente nei barili di quercia od occasionalmente di castagno. Gli esemplari birrificati in casa o da birrai di mestiere, sono più tipicamente ottenuti con l’uso di colture di lievito puro, includendo *Saccharomyces* e *Brettanomyces*, in compagnia di batteri tipo *Pediococcus* e *Lactobacillus*, nel tentativo di ricreare gli effetti della microflora esistente solo nella Valle della Senne.

#### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1044-1056                      F.G. : 1006-1012

IBU : 10-15

SRM : 4-15

ABV : 4,7-5,8%

**Esempi di birre commerciali:** Molti Lambic originali (non miscelati) sono imbottigliati. Quello che si può trovare più comunemente è il Grand Cru Cantillon Bruocsella 1900. Nell’area intorno a Bruxelles, ci sono locali specializzati che hanno i Lambic alla spina, prodotti dai più tradizionali birrifici come Boon, Cantillon, De Neve, Girardin, Hanssens, Vander Linder a Timmermans.

## **19B. Gueuze o Geuze**

**Aroma:** L’aroma di questo stile di birra è un complesso miscuglio dato da una larga varietà di microflora e lieviti selvaggi. Afori spesso descritti come segue: equino, coperta di cavallo, sudore, quercia, fieno (paglia), aspro/acerbo. Altri aromi che possono essere percepiti in piccole quantità sono: enterico, acetoso e stantio. Ci potrebbe anche essere un aroma di frutta ed alcuni aromi di muffa possono essere percepiti. Normalmente non sono presenti aromi da luppolo o diacetile.

**Aspetto:** Può essere torbida. Non ci si aspetta che la ritenzione della schiuma sia buona. Colore variabile da giallo a dorato.

**Sapore:** Gli esemplari più giovani sono intensamente aspri, ciò deriva dall’acido lattico e talvolta dall’acido acetico. Quando sono invecchiati, l’asprezza è più bilanciata con il carattere del malto o del frumento. I sapori fruttati derivanti dagli esteri sono semplici nelle Gueuze giovani, mentre diventano molto più complessi negli esemplari più invecchiati. Un leggero sapore di quercia, sughero o legno è talvolta percepibile. Normalmente nessun sapore di luppolo o di diacetile è presente.

**Sensazione al palato:** Le bottiglie più giovani (con meno di cinque anni) tendono ad essere frizzanti, ma le più vecchie annate tendono ad essere meno carbonate. Corpo da leggero a medio-leggero. Una leggera, appena percettibile astringenza è spesso presente, tipo vino, ma non tanto come in un vino rosso ben invecchiato.

**Impressioni generali:** Intensamente rinfrescante, fruttata, complessa, aspra. Birra chiara basata sul frumento e fermentata con una grande varietà di microflora.

**Storia:** Solamente birre acide che arrivano dalla valle della Senne (Belgio), che derivano da una fattoria con tradizioni birrarie di molti secoli. “Gueuze” è il modo francese di chiamare questa birra, mentre “Geuze” è il modo fiammingo.

**Commenti:** La Geuze è tradizionalmente ottenuta attraverso la miscela di Lambic con età che vanno dai tre anni a meno di un anno e quindi imbottigliata. Normalmente, la Geuze ha una delicatezza di gusto che è superiore ai Lambic originali.

**Ingredienti:** Frumento non maltato, nelle percentuali attorno al 30-40%, e luppoli invecchiati sono normalmente usati. Tradizionalmente queste birre sono fermentate spontaneamente con i lieviti e la microflora esistente nei barili di quercia od occasionalmente di castagno. Gli esemplari birrificati in casa o da birrai di mestiere, sono più tipicamente ottenuti con l’uso di colture di lievito puro, includendo *Saccharomyces* e *Brettanomyces*, in compagnia di batteri tipo *Pediococcus* e *Lactobacillus*, nel tentativo di ricreare gli effetti della microflora esistente solo nella Valle della Senne.

### **Caratteristiche generali:**

O.G. : 1044-1056                      F.G. : 1006-1012

IBU : 10-15

SRM : 4-15

ABV : 4,7-5,8%

**Esempi di birre commerciali:** Boon, Cantillon, Hanssens, Lindemans’s, Boon Mariage parfait, Girardin, Vandervelden Oud Beersel, DeKeersmaeker.

## **19C. Fruit Lambic**

**Aroma:** Nelle versioni più giovani, il frutto utilizzato per l’aromatizzazione dovrebbe dare l’aroma predominante. Nelle bottiglie invecchiate, l’aroma del frutto tende a svanire ed altri aromi sono più rilevabili: equino, coperta di cavallo, sudore, quercia, fieno (paglia), aspro/acerbo. Altri aromi che possono essere percepiti in piccole quantità sono: enterico, acetoso e stantio. Il Lambic può essere pure molto fruttato dagli esteri. Normalmente non sono percettibili né diacetile ed aromi di luppolo.

**Aspetto:** Potrebbe essere leggermente torbida. Non c’è da aspettarsi una buona ritenzione della schiuma. La varietà del frutto utilizzato determina il colore.

**Sapore:** Gli esemplari più giovani sono intensamente aspri, ciò deriva dall’acido lattico e talvolta dall’acido acetico. Quando sono invecchiati, l’asprezza è più bilanciata con il frutto ed il carattere del malto o del frumento. I sapori fruttati sono semplici e più univoci nei Lambic giovani (essendo dominante il frutto utilizzato), mentre diventano molto più complessi negli esemplari più invecchiati. Un leggero sapore di quercia, sughero o legno è talvolta percepibile. Normalmente non sono percettibili né diacetile ed aromi di luppolo.

**Sensazione al palato:** Le bottiglie più giovani (con meno di cinque anni) tendono ad essere frizzanti, le più vecchie annate tendono ad essere meno carbonatate. Corpo da leggero a medio-leggero. Una leggera, appena percettibile astringenza è spesso presente, tipo vino, ma non tanto come in un vino rosso ben invecchiato.

**Impressioni generali:** Intensamente rinfrescante, al sapore di frutta, complessa, aspra. Birra chiara basata sul frumento e fermentata con una grande varietà di microflora.

**Storia:** Solamente birre acide che arrivano dalla valle della Senne (Belgio), che derivano da una fattoria con tradizioni birrarie di molti secoli. L’aggiunta della frutta sarebbe una comunque una recente innovazione posteriore alla Seconda Guerra Mondiale.

**Commenti:** Viene comunemente fatta con una miscela di puri Lambic invecchiati due o tre anni con un Lambic più giovane (meno di un anno), dopo di ché viene aggiunta la frutta ed un Lambic

molto giovane per una ulteriore fermentazione ed invecchiamento prima del condizionamento in bottiglia.

**Ingredienti:** Una miscela di puri Lambic invecchiati e di più giovani sono usati come base. I frutti più comunemente utilizzati per l'aromatizzazione sono le ciliegie (kriek) ed il lampone (framboise), anche se più recentemente i prodotti commerciali includono la pesca (peche), uva (Vigneronne e Muscat) e ribes nero (cassis).

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1044-1056 (più la frutta)      F.G. : 1006-1012

IBU : 10-15

SRM : 4-15

ABV : 4,7-5,8%

**Esempi di birre commerciali:** Cantillon Rosé de Gambrinus, Cantillon Kriek, Cantillon Gueuze Vogneronne, Drie Fontainen Kriek, Hanssens Kriek, Boon Kriek Mariage Parfait, Framboise Marriage Parfait.

## 19D. Oud Bruin

**Aroma:** Profonda complessità negli esemplari più invecchiati data dagli esteri fruttati e dal malto tipo Munich, incluse note di uva passa e di sherry. Un leggero aroma aspro può essere presente. Aroma da luppolo da basso a nullo. Buona trasparenza. Il diacetile è tipicamente da medio-basso a nullo.

**Aspetto:** Colore da rossastro-marroncino scuro a marrone. Buona trasparenza. Ritenzione della schiuma da media a buona.

**Sapore:** Maltato, con una fruttata complessità ed alcuni caratteri di caramellato. Una leggera agrezza può diventare più pronunciata negli esemplari invecchiati insieme a qualche carattere come di sherry, producendo un profilo "agro-dolce". Il sapore da luppolo varia da basso a nullo. L'amaro da luppolo è limitato. Il diacetile varia da medio-basso a nullo.

**Sensazione al palato:** Corpo medio. Qualche carattere di quercia può essere presente ma non fino ad un punto di alta astringenza. L'astringenza dovrebbe essere come in un vino, ma non come in un esemplare di rosso ben invecchiato

**Impressioni generali:** Una maltata, complessa, invecchiata ed aspra birra scura.

**Storia:** Una birra di vecchia tradizione, rappresentata dai prodotti della birreria Liefman's nelle Fiandre dell'Est, la quale ha radici nel 1600. Storicamente prodotta come "birra da approvvigionamento" che svilupperebbe qualche asprezza invecchiando.

**Commenti:** Un lungo invecchiamento e la miscela tra esemplari giovani ed invecchiati possono succedere, aggiungendo delicatezza e complessità. Un più profondo carattere di malto ed una minore asprezza da acido lattico od acetico, distinguono questo stile dalle birre rosse delle Fiandre.

**Ingredienti:** Una miscela di malti Munich e Vienna sono usati come base con piccole aggiunte di malti Crystal. Lievito ad alta, *Lactobacillus* e qualche batterio "acetico" possono tutti contribuire al sapore ed alla fermentazione. L'acqua ad alto livello di sodio bicarbonato è tipica di questa regione, e può respingere l'acidità dei malti scuri e l'asprezza lattica. Come nei Lambic, Lo stile Oud Bruin può essere usato come base per la produzione di birre alla frutta come le Kriek e le Framboise.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1042-1060      F.G. : 1008-1016

IBU : 14-25

SRM : 10-20

ABV : 4,0-5,8%

**Esempi di birre commerciali:** Liefman's Goudenband, Felix, Roman.

## 19E. Flanders Red Ale

**Aroma:** Profonda complessità di fruttato e di malto. Aroma aspro od acetoso può essere presente e spesso c'è un aroma di quercia. Nessun aroma da luppolo. Aroma di diacetile da moderatamente basso a nullo.

**Aspetto:** Da rosso profondo a rossastro marroncino. Buona trasparenza. Ritenzione della schiuma da media a buona.

**Sapore:** Maltato, con una complessità fruttata e bilanciato verso una complessa asprezza/acidità. Il sapore di luppolo va da basso a nullo. L'amaro da luppolo è contenuto. Diacetile da basso a nullo.

**Sensazione al palato:** Corpo medio. Alcuni caratteri di quercia sono tipici ma non fino ad un punto di elevata astringenza. L'astringenza dovrebbe essere come quella del vino, ma non tanta come in un rosso ben invecchiato.

**Impressioni generali:** Una birra rossa, complessa, aspra, ... come il vino.

**Storia:** Caratteristica dei prodotti della birreria Rodenbach, nata nel 1820, nelle Fiandre Occidentali, ma rispecchiante delle più antiche tradizioni birraie.

**Commenti:** Un lungo invecchiamento e la miscela tra esemplari giovani ed invecchiati possono succedere, aggiungendo delicatezza e complessità. Più vicino al vino di qualsiasi altro stile di birra.

**Ingredienti:** Una miscela di malto Munich e Vienna viene usata come base con l'aggiunta di piccole quantità di malti Crystal. Dei complessi mixaggi di lieviti ad alta, *Lactobacillus* e batteri acetici contribuiscono tutti alla fermentazione ad al sapore.

### Caratteristiche generali:

O.G. : 1042-1060                      F.G. : 1008-1016

IBU : 14-25

SRM : 10-16

ABV : 4,0-5,8%

**Esempi di birre commerciali:** Rodenbach and Rodenbach Grand Cru, Petrus, Bourgogne des Flandres, Vlaamse Bourgogne.

## 20. SMOKE-FLAVORED BEER

### 20A. Classic Rauchbier

**Aroma:** L'aroma di affumicato può variare da debole a marcato. Un po' di aroma di malto può essere percepito negli esemplari meno affumicati. Da notare che il carattere affumicato può variare persino fra i malti affumicati con il legno di faggio. L'aroma da luppolo dovrebbe essere da trascurabile a veramente basso. Questa birra è una lager, quindi non dovrebbero esserci aromi fruttati o diacetile. Il carattere di malto che deriva dallo stile Maerzen/Oktobertfest dovrebbe essere evidente.

**Aspetto:** Questa dovrebbe essere una birra molto limpida con una ricca e cremosa schiuma. Il colore dovrebbe essere ambra, ramato o marrone scuro.

**Sapore:** Dolciastro, il maltato che deriva dallo stile-base Maerzen/Oktobertfest con il sapore di affumicato varia da basso ad elevato, ma bilanciato con il malto e con l'amaro del luppolo. Il sapore di affumicato dovuto all'essiccazione del malto con legno di faggio tende ad essere un po' più secco e neutrale nel carattere, quantunque esso possa variare tra i vari preparatori di malto, armonizzandosi bene con la dolcezza del malto. Questa birra esibisce un amaro da luppolo da basso

a medio, sapore di luppolo da basso a nullo, e le caratteristiche di una lager, quindi nessun fruttato o diacetile.

**Sensazione al palato:** Corpo medio con una buona media carbonatazione. Delicato finale dovuto al carattere lager.

**Impressioni generali:** Una birra tipo Maerzen/Oktobertfest ( vedi 8A. ) con aroma e gusto dolce ed affumicato.

**Storia:** E' una tradizione della regione tedesca della Franconia, una birra stile Maerzen/Oktobertfest fatta con malti fatti essiccare sopra tizzoni ardenti di ciocchi di legno di faggio mantenuti umidi, che donano sapore ed aroma affumicato alla birra. Questo stile è specifico di Bamberg, in Germania.

**Commenti:** Esemplari di altri stili di birre affumicate sono disponibili in Germania, come Bocks, Helles, birre tipo Vienna e come Spezial Lager. I birrai che utilizzano i suddetti stili, dovrebbero usare come riferimento il paragrafo "Other Smoked Beers" come categoria di presentazione.

**Ingredienti:** A causa di questo sapore unico dato da malti derivanti da vari legni affumicanti, il malto ottenuto con l'essiccazione da legno di faggio, non malti affumicati con torba, noce americano o altri legni, dovrebbe costituire dal 5-50% della lista dei malti. Luppoli tedeschi o cechi.

**Caratteristiche generali:**

O.G. : 1050-1064                      F.G. : 1012-1016

IBU : 20-30

SRM : 7-14

ABV : 4,8-6,5%

**Esempi di birre commerciali:** Schlenkerla Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier.

## 20B. Other Smoked Beer

**Aroma:** L'aroma dovrebbe essere il bilanciamento tra l'aroma della birra base dichiarata (p.e. Robust Porter) e l'affumicato dato dall'uso di malti affumicati. L'affumicato può variare da basso a marcato, comunque il bilanciamento, nella presentazione globale, è la chiave degli esemplari ben fatti.

**Aspetto:** Varia con il variare dello stile base prescelto.

**Sapore:** Come per l'aroma, ci dovrebbe essere un bilanciamento tra l'affumicato ed il sapore che ci si aspetta dallo stile base dichiarato. L'affumicato può variare da basso a marcato. I sapori affumicati possono variare da "boschivo" a leggermente "bacony" (pancetta affumicata), dipende dai tipi di malto utilizzati.

**Sensazione al palato:** Varia con il variare dello stile base prescelto.

**Impressioni generali:** Qualsiasi birra che esibisce l'affumicato come caratteristica principale di aroma e sapore oltre lo stile classico della Rauchbier di Bamberg. I migliori esemplari vantano il bilanciamento tra l'affumicato, i luppoli ed il malto. Se questa birra è basata su uno stile classico (p.e. una Smoked Robust Porter), i caratteri specifici della birra base utilizzata (Robust Porter) devono essere identificabili. In questo caso la birra verrà giudicata in base alle caratteristiche proprie della birra utilizzata ed in base a come, il carattere di affumicato (sapore ed aroma), si è ben integrato con la birra presentata.

**Commenti:** Il processo di utilizzo di malti affumicati è stato, più recentemente, adattato anche ad altri stili, principalmente a Porter e Scotch Ale.

**Ingredienti:** L'uso di diverse tipologie di legno durante il processo di affumicatura del malto, dona delle note di aroma e sapore uniche tra di loro. Viene utilizzato malto affumicato con legno di faggio, malto da affumicatura con torba, ma sono anche utilizzati malti affumicati con altri legni duri (ontano ed alberi da frutta sono consigliati). Il legno di noce americano spesso regala un'aroma e sapore di pancetta affumicata/costolette di maiale, come il legno di ontano dona al malto un

carattere di salmone affumicato. I legni da alberi sempreverdi non dovrebbero essere mai usati per il processo di affumicatura in quanto aggiungono un sapore di “medicina” e di “resina” al malto.

**Caratteristiche generali:** Variano con il variare dello stile base prescelto.

**Esempi di birra commerciali:** Vermont Pub and Brewery’s Smoked Porter, Otter Creek Hickory-Switched Smoked Amber, Adelscott Peat Smoked Ale, Alaskan Smoked Porter, Spezial Lager.