Programma di Certificazione Giudici Birrari

Linee Guida Stili 2015

Linee Guida Stili Birrari

Copyright © 2015, BJCP, Inc.

BJCP concede il diritto alla copia per utilizzo in concorsi BJCP o per motivi legati alla formazione e aggiornamento giudici. Tutti i diritti riservati.

Traduzione italiana versione bozza 1.0: Franco Ferro, Davide Bertinotti,
Copyright © 2015 MoBI

Aggiornamenti disponibili su www.bjcp.org e www.movimentobirra.it

Edito da Gordon Strong e Kristen England

Analisi linee guida precedenti:	Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff
Contributi per i nuovi stili:	Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andew Korty, Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler
Revisioni e commenti:	Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra e Michal Vřes
Revisione finale:	Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilco

INTRODUZIONE ALLE LINEE GUIDA 2015 7
Stili e categorie 7
Denominare stili e categorie 7
Utilizzo delle Linee Guida agli Stili 8
Formato della descrizione di uno stile 9
La lingua che descrive gli stili 10
Introduzione agli stili birrari 11
Categorizzazione di base 11
Attributi comuni di tutti gli stili birrari 11
Glossario 12
Termini riferiti al luppolo 12
Termini riferiti al malto o all'ammostamento 12
Termini riferiti al lievito o alla fermentazione 12
Termini qualitativi o di difetti 13
Termini riferiti all'aspetto 13
Riferimenti di colore 13
Organizzazione degli stili 14
Etichette di stile (Tag) 14
1. Standard American Beer 16
1A. American Light Lager 16
1B. American Lager 16
1C. Cream Ale 17
1D. American Wheat Beer 18
2. International Lager 18
2A. International Pale Lager 18
2B. International Amber Lager 19
2C. International Dark Lager 20
3. Czech Lager 20
3A. Czech Pale Lager 21
3B. Czech Premium Pale Lager 21
3C. Czech Amber Lager 22
3D. Czech Dark Lager 23
4. Pale Malty European Lager 24
4A. Munich Helles 24
4B. Festbier 24
4C. Helles Bock 25
5. Pale Bitter European Beer 26
5A. German Leichtbier 26
5B. Kölsch 27
5C. German Helles Exportbier 27
5D. German Pils 28
6. Amber, Malty European Lager 29
6A. Märzen 29
6B. Rauchbier 30

6C. Dunkles Bock 31
7. Amber, Bitter European Beer 31
7A. Vienna Lager 31
7B. Altbier 32
7C. Kellerbier 33
Kellerbier: Pale Kellerbier 34
Kellerbier: Amber Kellerbier 34
8. Dark European Lager 35
8A. Munich Dunkel 35
8B. Schwarzbier 36
9. Strong European Lager 37
9A. Doppelbock 37
9B. Eisbock 38
9C. Baltic Porter 38
10. German Wheat Beer 39
10A. Weissbier 39
10B. Dunkles Weissbier 40
10C. Weizenbock 41
11. British Bitters 42
11A. Ordinary Bitter 42
11B. Best Bitter 43
11C. Strong Bitter 44
12. Pale Commonwealth Beer 45
12A. English Golden Ale 45
12B. Australian Sparkling Ale 45
12C. English IPA 46
13. Brown British Beer 47
13A. Dark Mild 47
13B. British Brown Ale 48
13C. English Porter 49
14. Scottish Ale 50
14A. Scottish Light 50
14B. Scottish Heavy 51
14C. Scottish Export 51
15. Irish Beer 52
15A. Irish Red Ale 52
15B. Irish Stout 53
15C. Irish Extra Stout 54
16. Dark British Beer 55
16A. Sweet Stout 55
16B. Oatmeal Stout 55
16C. Tropical Stout 56
16D. Foreign Extra Stout 57
17. Strong British Ale 57

17A. British Strong Ale 58
17B. Old Ale 58
17C. Wee Heavy 59
17D. English Barleywine 60
18. Pale American Ale 61
18A. Blonde Ale 61
18B. American Pale Ale 62
19. Amber and Brown American Beer 63
19A. American Amber Ale 63
19B. California Common 64
19C. American Brown Ale 64
20. American Porter and Stout 65
20A. American Porter 65
20B. American Stout 66
20C. Russian Imperial Stout 67
21. IPA 68
21A. American IPA 68
21B. Specialty IPA 69
Specialty IPA: Belgian IPA 70
Specialty IPA: Black IPA 70
Specialty IPA: Brown IPA 71
Specialty IPA: Red IPA 72
Specialty IPA: Rye IPA 73
Specialty IPA: White IPA 74
22. Strong American Ale 75
22A. Double IPA 75
22B. American Strong Ale 76
22C. American Barleywine 76
22D. Wheatwine 77
23. European Sour Ale 78
23A. Berliner Weisse 78
23B. Flanders Red Ale 79
23C. Oud Bruin 80
23D. Lambic 81
23E. Gueuze 82
23F. Fruit Lambic 83
24. Belgian Ale 84
24A. Witbier 84
24B. Belgian Pale Ale 85
24C. Bière de Garde 86
25. Strong Belgian Ale 87
25A. Belgian Blond Ale 87
25B. Saison 87
25C. Belgian Golden Strong Ale 89

26. Trappist Ale 89
26A. Trappist Single 90
26B. Belgian Dubbel 90
26C. Belgian Tripel 91
26D. Belgian Dark Strong Ale 92
27. Historical Beer 93
Gose 93
Kentucky Common 94
Lichtenhainer 95
London Brown Ale 95
Piwo Grodziskie 96
Pre-Prohibition Lager 97
Pre-Prohibition Porter 97
Roggenbier 98
Sahti 99
INTRODUZIONE ALLE SPECIALTY-TYPE BEER 100
Iscrivere Specialty-Type Beer 100
Giudicare Specialty-Type Beers 100
Gli effetti degli ingredienti aggiunti sull’equilibrio della birra 101
28. American Wild Ale 101
28A. Brett Beer 101
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer 102
28C. Wild Specialty Beer 103
29. Fruit Beer 103
29A. Fruit Beer 104
29B. Fruit and Spice Beer 104
29C. Specialty Fruit Beer 105
30. Spiced Beer 106
30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer 106
30B. Autumn Seasonal Beer 107
30C. Winter Seasonal Beer 108
31. Alternative Fermentables Beer 109
31A. Alternative Grain Beer 109
31B. Alternative Sugar Beer 110
32. Smoked Beer 110
32A. Classic Style Smoked Beer 111
32B. Specialty Smoked Beer 111
33. Wood Beer 112
33A. Wood-Aged Beer 112
33B. Specialty Wood-Aged Beer 113
34. Specialty Beer 114
34A. Clone Beer 115
34B. Mixed-Style Beer 115
34C. Experimental Beer 115

Appendice A: Categorizzazioni alternative 117
1. Stili ordinati utilizzando le categorie 2008 (rigorose) 117
2. Stili ordinati utilizzando le linee guida 2008 (modificate) 118
3. Stili ordinati utilizzando le famiglie di stili 120
4. Stili ordinati secondo il paese di origine 121
5. Stili ordinati secondo la tradizione storica 123
Appendice B: Stili locali 125
Argentine Styles 125
X1. Dorada Pampeana 125
Pampas Golden Ale 125
X2. IPA Argenta 126
IPA Especialidad: IPA ARGENTA 126
Argentine IPA 126
Italian Styles 127
X3. Italian Grape Ale 127

INTRODUZIONE ALLE LINEE GUIDA 2015

Le Linee Guida agli Stili BJCP 2015 sono una importante revisione dell'edizione 2008. Gli scopi della nuova edizione sono quelli di dettagliare al meglio gli stili birrari mondiali nel modo in cui si riscontrano nei mercati locali, mantenere il passo delle novità del mercato della birra artigianale, descrivere le birre storiche che ora hanno un seguito di interesse, descrivere al meglio le caratteristiche sensoriali dei moderni ingredienti di birrificazione, sfruttare le novità nella ricerca e nelle materie prime e aiutare gli organizzatori di competizioni a padroneggiare al meglio le complessità dei loro eventi.

Molti nuovi stili sono stati aggiunti e alcuni stili esistenti sono stati suddivisi in diverse categorie o semplicemente rinominati. Il raggruppamento degli stili in categorie ha una nuova filosofia che accomuna gli stili secondo simili caratteristiche di giudizio piuttosto che per storia comune o per nome. Non bisogna assumere che le stesse caratteristiche primarie (ad esempio colore, forza, equilibrio, aromi dominanti, paese d'origine) sono state utilizzate per determinare i raggruppamenti di categorie; il ragionamento è stato più complesso e sfumato. Alcune modifiche sono state realizzare allo scopo di permetterci maggiore flessibilità nelle future revisioni. Infine, abbiamo fornito ulteriori istruzioni sull'utilizzo delle linee guida per ridurre possibili fraintendimenti interpretativi che abbiamo osservato nelle passate edizioni.

Se sono famigliari le linee guida 2008, si noterà che molti nomi e numeri di categorie sono cambiati. Abbiamo aggiunto una sezione di Introduzione agli Stili Birrari, esattamente come nel passato per Idromele e Sidro. Questa nuova sezione dettaglia caratteristiche comuni della birra e attributi che sono considerati essere sempre presenti (o assenti), se non altrimenti indicato.

Stili e categorie

Le Linee Guida agli Stili BJCP utilizzano termini specifici con significato specialistico: Categoria, Sottocategoria e Stile. Quando si pensa alla birra, all'idromele o al sidro, la sottocategoria è l'indicazione più importante – sottocategoria significa essenzialmente stile e identifica le caratteristiche più importanti di un tipo di birra, idromele o sidro. Ogni stile ha una descrizione ben definita, che è lo strumento più importante utilizzato durante il giudizio. Quando una descrizione di una birra Specialty viene riferita a uno stile classico, intendiamo uno stile definito (sottocategoria) nelle Linee Guida BJCP; si veda la sezione Introduzione alle Specialty-Type Beer per ulteriori informazioni.

Le più ampie Categorie sono raggruppamenti arbitrari di birra, idromele o sidro, generalmente con caratteristiche simili, ma alcune sottocategorie non sono necessariamente collegate ad altre all'interno della medesima categoria. Scopo della struttura di raggruppamento delle Linee Guida BJCP è quello di catalogare stili di birra, idromele e sidro per facilitare il giudizio in occasione di competizioni; non si devono dedurre ulteriori significati a tale raggruppamento. Nessuna associazione storica o geografica è sottintesa.

I concorsi possono essere strutturati con premi per categorie differenti dalle categorie di stile qui listati. **Non c'è nessun obbligo di utilizzo di categorie di stile per l'assegnazione di premi**. Singoli stili possono essere raggruppati in ogni maniera per creare modalità di assegnazione premi desiderate, ad esempio, per bilanciare il numero di iscritti in ciascuna categoria.

Mentre le categorie di stili sono più utili allo scopo di esprimere un giudizio, dal momento che raggruppano birre con caratteristiche percettive simili, ammettiamo che può non essere il miglior modo per imparare gli stili birrari. Per scopi educativi gli stili possono essere raggruppati secondo famiglie di stili per essere comparati e diversificati. Le birre possono anche essere suddivise per nazione di origine, per meglio capire la storia della birra in un dato paese o per meglio capire un mercato locale. Ogni raggruppamento è perfettamente accettabile; gli stili sono stati raggruppati per facilitare il giudizio durante i concorsi.

Si veda l'appendice A per raggruppamenti di stili alternativi.

Denominare stili e categorie

Alcuni si confondono così tanto tra i differenti nomi che assegnamo agli stili birrari e alle categorie che non capiscono le descrizioni degli attuali stili. I nostri nomi sono semplici appellativi che abbiamo scelto per identificare al meglio gli stili e i raggruppamenti. Prima sono stati nominati gli stili, poi raggruppati per caratteristiche simili e infine nominati i raggruppamenti.

Siamo consci del fatto che questi stili possono avere nomi diversi e che possono essere chiamati in modo diverso in diverse (o anche nelle stesse) parti del mondo. In passato, abbiamo spesso usato diversi nomi di stile per non fare preferenze, ma anche questo ha spesso portato a utilizzare in modo scorretto tutti i nomi simultaneamente. Quindi bisogna capire che abbiamo scelto nomi che sono sia comunemente utilizzati o che sono descrittivi di uno stile che può non avere localmente un nome. Non stiamo tentando di suggerire ai birrai come chiamare i loro prodotti: stiamo cercando di identificare un nome condiviso da utilizzare per un facile riferimento.

Alcuni nomi utilizzati sono appellativi protetti. Non affermiamo che questi non devono essere rispettati, o che i birrifici commerciali dovrebbero usare questi nomi. Piuttosto che questi sono i nomi più appropriati per descrivere gli stili. Se questo è un concetto complicato, basta assumere che sia sempre implicita la desinenza “-stile” per ogni nome. Non vogliamo utilizzare “-stile” con ogni nome, dal momento che queste sono line guida per stili e ovviamente tutto è uno stile.

Talvolta abbiamo dovuto utilizzare nomi con stati o regioni di origine per differenziare gli stili con lo stesso nome (ad esempio Porter). In questo caso, i nomi utilizzati sono descrittivi e non necessariamente hanno il nome del prodotto nel mercato locale. Quindi non bisognerebbe dedurre che stiamo suggerendo ai birrai di cambiare nome alle proprie birre.

Inoltre, l’uso di nomi di stati o di regioni negli stili e nelle categorie non significa che quelli stili sono prodotti solamente in quei paesi e regioni ma che vi hanno avuto origine o che sono diventati famosi in quelle aree. Molti stili ora sono riconosciuti in ogni parte del mondo, con minime differenze che riflettono gli ingredienti locali. Ricordarsi dell’implicito “-stile” nel valutare le differenze di questi prodotti e se effettivamente rappresentano uno stile diverso oppure una normale variabilità riscontrabile tra birrifici per un prodotto simile.

Non utilizziamo nomi di stati o di regioni per implicare “proprietà” o altre preferenze. Quando esistono nomi comunemente usati, preferiamo questi per indicare uno stile, piuttosto che un più ampio nome geografico. Siamo consci del fatto che alcuni nomi implichino conflitti politici, etnici o sociali: non prendiamo nessun posizione, cerchiamo solamente di descrivere birra, non di comporre dispute.

Utilizzo delle Linee Guida agli Stili

Quando creammo le precedenti versioni delle linee guida agli stili, non avevamo idea di come questi sarebbero diventati prevalenti e pervasivi. Credevamo di creare una modalità standardizzata di descrittori di stile per i concorsi homebrewing, ma abbiamo realizzato che venivano utilizzati largamente in tutto il mondo per descrivere la birra in generale. Molti paesi con un mercato emergente di birra artigianale li usavano come manuale per ciò che producevano. I consumatori e i gruppi commerciali cominciarono a utilizzare gli stili per descrivere i propri prodotti. E, sfortunatamente, fecero sbalorditivi salti di logica ben oltre le nostre intenzioni originali, utilizzando conseguentemente le linee guida come una specie di “stele di Rosetta” per la birra.

Pur comprendendo che le linee guida sono state erroneamente utilizzate in contesti differenti dallo scopo originario, abbiamo verificato anche errori di utilizzo in concorsi e altre attività BJCP come preparazione e graduatorie degli esami. Alcune persone hanno sviluppato una propria errata interpretazione delle linee guida e spesso hanno inconsapevolmente istruito altri in tale errore. La nostra speranza è che le informazioni di questa sezione possano prevenire casi di errate interpretazioni per il futuro. Se qualcuno dovesse verificare un errato utilizzo delle linee guida, è pregato di indirizzare l’interessato a questa sezione.

Le seguenti frasi indicano le nostre intenzioni originarie e sono destinate a limitare un errato utilizzo, non per prevenire utilizzi ad altri scopi:

1. **Le Linee Guida agli Stili BJCP sono linee guida, non specifiche**. Le descrizioni devono essere intese secondo il significato espresso. Le linee guida descrivono le caratteristiche generali degli esempi più famosi, e servono come un aiuto al giudizio; non devono essere interpretate come specifiche rigorose usate per punire esempi leggermente inusuali. Sono suggerimenti, non limiti invalicabili. Ci sia una flessibilità nel giudizio per permettere di premiare esempi ben brassati. Le linee guida sono scritte in modo dettagliato per facilitare il processo di valutazione strutturata della birra nei concorsi per homebrewer; le singole frasi in una descrizione di stile non devono essere utilizzate come motivo di qualifica di una birra.
2. **Le Linee Guida agli Stili furono scritte principalmente per i concorsi per homebrewer**. Le descrizioni dei singoli stili sono scritte principalmente come un aiuto al giudizio e in alcuni casi abbiamo cercato di definire linee di demarcazione tra stili per evitare sovrapposizioni di giudizio tra le categorie. Siamo consci del fatto che sul mercato esistano sovrapposizioni e che alcuni esempi commerciali scavalcano i limiti di stile. Abbiamo organizzato le categorie di stile allo scopo di organizzare concorsi per homebrewer, non per descrivere e comunicare gli stili mondiali a differenti destinatari.
3. **Siamo consci del fatto che molte persone utilizzano le nostre linee guida.** Altri gruppi e organizzazioni le utilizzano per scopi lontani da quelli originari. Se tali gruppi trovano il nostro lavoro valido, ne siamo felici. Permettiamo l’utilizzo da parte di terzi della nostra categorizzazione numerica. Tuttavia, non bisogna derivare incauti assunti circa la natura della birra e degli stili birrari applicando le linee guida oltre gli scopi originari. Sappiamo che alcuni birrifici utilizzano le nostre linee guida per riscoprire stili storici, o per brassare stili non nativi nei loro paesi: siamo eccitati nel permettere in tal modo un progresso nella birra artigianale. E’ da ricordare che questo non è il nostro scopo, ma semplicemente un positivo effetto collaterale.

4. **Gli stili cambiano nel tempo.** Gli stili birrari cambiano negli anni e alcuni stili sono oggetto di interpretazione e dibattito. Anche se il nome di uno stile non è mutato nel tempo, non significa che le birre non siano cambiate. I produttori commerciali sono soggetti alle forze di mercato e alle normative locali; i loro prodotti sicuramente cambiano nel tempo. Anche se abbiamo uno stile storico come la Porter, non significa che sia stato prodotto nel medesimo modo nel corso del tempo. Gli stili birrari descritti nelle linee guida generalmente descrivono le birre disponibili oggi, a meno che sia espressamente indicato (ad esempio, la categoria Historical Beer).
5. **Non tutte le birre commerciali rientrano perfettamente nei nostri stili.** Non si deve presumere che ogni birra possa essere inserita correttamente on una delle nostre categorie. Alcune birrerie si divertono a creare esempi che non rientrano nelle nostre (o altrui) linee guida. Altre brassano birre chiamate con uno stile che deliberatamente non corrisponde con le nostre linee guida. E' perfettamente normale che una birra commerciale non rientri in uno dei nostri stili; non abbiamo cercato di categorizzare ogni birra commerciale: non è nostro intento, né nostro scopo.
6. **Non abbiamo definito ogni possibile stile birrario.** Certamente conosciamo stili che non sono definiti nelle linee guida. Forse perché lo stile è complicato e poco conosciuto e gli homebrewer non lo producono, o ci sono troppi pochi esempi o documentazione per definirlo in modo adeguato secondo i nostri standard, o arriva da una parte del mondo che non abbiamo approfondito a sufficienza. Forse è uno stile storico non più prodotto. O forse è uno stile che riteniamo essere una moda passeggera. Indipendente dalle motivazioni, non bisogna supporre che le nostre linee guida rappresentino una completa categorizzazione di ogni stile birrario apparso: non è così. Descrivono invece le birre più comunemente prodotte oggi da homebrewer e birrifici artigianali.
7. **Gli esempi commerciali cambiano nel tempo.** Così come cambiano gli stili, anche i singoli esempi cambiano. Solo perché in passato una birra era considerata un grande esempio di uno stile, non significa che sarà per sempre un esempio dello stile. Talvolta le birre cambiano (magari per un cambio di proprietà) o cambia lo stile ma non la birra. Anchor Liberty ha aiutato a definire lo stile American IPA quando venne creata, ma oggi sembra più una tipica American Pale Ale.
8. **Gli ingredienti cambiano nel tempo.** I luppoli ne sono il migliore esempio oggi; appaiono costantemente sul mercato nuove varietà con caratteristiche uniche. I birrai che cercano di differenziarsi possono rapidamente adottare (o abbandonare) ingredienti. Difficile considerare come immutabili degli stili quando gli ingredienti cambiano costantemente. Bisogna permettere questi cambiamenti quando viene giudicata una birra; non ogni luppolo americano o pacifico è agrumato o pinoso. Non bisogna essere rigidi nel giudicare basandosi su cosa era disponibile o comunemente utilizzato nel momento in cui viene formalizzato questo scritto; bisogna capire gli ingredienti tipicamente usati e adattare il giudizio al cambio di ingredienti
9. **Molti stili sono abbastanza ampi.** Alcuni credono che i nostri stili inibiscono la creatività dei birrai inserendo confini ben delimitati. Non è nostra intenzione: pensiamo che la creatività può favorire l'innovazione e che l'interpretazione del birraio debba essere permessa. Tuttavia, non ogni innovazione può essere una buona idea o permettere che la birra sia riconoscibile come aderente a un raggruppamento con altre con lo stesso nome. Gli stili dovrebbero essere interpretati e permettere una certa flessibilità, ma con giudizio.
10. **Le Linee Guida agli Stili non sono i dieci comandamenti.** Le parole in questo testo non sono di ispirazione divina, sono scritte da persone che in buona fede cercano di descrivere le birre come sono percepite. Non bisogna considerarle come sacre scritture. Non ci poi si deve perdere nell'analisi delle singole parole se si perde il senso generale. Le parti più importanti di ogni stile sono l'equilibrio e l'impressione generale, ossia se la birra ricorda lo stile ed è un prodotto che si può gradevolmente bere. Smarrirsi nelle singole descrizioni fa perdere l'essenza dello stile. Il semplice fatto che uno stile può cambiare da una edizione delle linee guida a quella successiva dovrebbe essere il migliore esempio di come le parole non sono scolpite nella pietra.

Formato della descrizione di uno stile

Abbiamo utilizzato un formato standard per descrivere gli stili birrari. Le sezioni all'interno dei formati hanno significati ben definiti che devono essere compresi per evitare errori:

- **Impressioni generali.** Nelle passate edizioni, queste erano spesso intese come un riassunto delle sezioni basilari Aspetto, Aroma, Gusto, Bocca. Ora tuttavia la sezione descrive l'essenza dello stile: quegli elementi che lo distinguono e lo differenziano dagli altri stili e lo rendono unico. Le impressioni generali possono anche essere pensate come una descrizione estesa a livello di consumatore che potrebbe essere utilizzata per descrivere e differenziare una birra a chi non è un esperto o un giudice. Questa sezione consente altri utilizzi diversi dal giudicare e permette la descrizione di una birra senza i dettagli necessari a un giudice.
- **Aspetto, Aroma, Gusto, Bocca**. Queste quattro sezioni sono le basi di ogni stile. Sono gli elementi percettivi che definiscono lo stile e le linee guida che guidano il giudizio in un concorso. Queste sezioni

sono state riscritte rispetto alle precedenti linee guida per centrare al meglio le caratteristiche descrittive degli ingredienti, non gli ingredienti stessi o il processo produttivo. Dire che una Munich Helles sa di malto Pils continentale è una ottima scorciatoia per ciò che è percepito, tranne naturalmente se non si ha nessuna idea di cosa sappia il malto Pils continentale. Le nostre linee guida sono scritte in modo tale da permettere a un giudice qualificato senza familiarità con un dato stile di realizzare un giudizio credibile semplicemente utilizzando il metodo strutturato di valutazione e le nostre linee guida come riferimento.

- **Commenti**. Questa sezione contiene interessanti notizie o note supplementari su uno stile senza coinvolgere il lato percettivo. Non ogni stile ha commenti estesi: alcuni sono molto semplici.
- **Storia**. BJCP non è una organizzazione di ricerche storiche: utilizziamo varie fonti, anche se ammettiamo di avere definito la storia di alcuni stili moderni che non sono dettagliati nei libri. Libri interi possono (e lo sono) essere stati scritti su alcuni stili che descriviamo: noi presentiamo solamente un piccolo riassunto di alcuni punti importanti.
- **Ingredienti caratteristici**. Non abbiamo intenzione di fornire dettagli così precisi da creare una ricetta per ogni stile, ma cerchiamo di descrivere gli ingredienti tipici (e talvolta i metodi produttivi) che caratterizzano quegli elementi distintivi dello stile nel confronto di altri. Non ogni birra è prodotta con il medesimo metodo o utilizzando gli stessi ingredienti: noi descriviamo semplicemente cosa è tipico, non cosa è strettamente necessario.
- **Confronti di Stile**. Nuova sezione in questa edizione delle linee guida, le note dei confronti di stile aiutano a descrivere in che modo lo stile si differenzia ad altri simili o collegati. Qualcuno può meglio comprendere uno stile se questo è descritto in relazione ad un altro stile. I giudici talvolta vogliono sapere quali sono i punti fondamentali che separano uno stile da un altro. Questa sezione fornisce gli indizi che aiutano a inserire nel contesto generale le note descrittive , in particolare per quei giudici che non hanno famigliarità con lo stile.
- **Istruzioni per il concorrente**. Questa sezione identifica le informazioni necessarie ai giurati per giudicare un esempio in un dato stile. I concorrenti dovrebbero fornire sempre tali informazioni. I programmi di gestione concorsi dovrebbero richiedere sempre queste informazioni. Gli organizzatori dovrebbero sempre fornire ai giudici queste informazioni. I giudici dovrebbero sempre richiedere queste informazioni, se non fornite.
- **Numeri.** Le caratteristiche fondamentali dello stile, espresse in Gravità Originaria (OG), Gravità Finale (FG), Alcol in volume (ABV), Unità Internazionali di Amaro (IBU), colore espresso in Standard Reference Method (SRM) della American Society of Brewing Chemists (ASBC). Al di fuori degli USA viene utilizzato il metodo di colore European Brewing Convention (EBC); si noti che il valore EBC è all'incirca il doppio dell'equivalente valore SRM. Per chi ha famigliarità con il sistema Lovibond, questo è all'incirca equivalente al valore SRM, ad eccezione delle birre più scure. Per i puristi, stiamo parlando di ciò che è rilevabile da un giudice utilizzando la vista, non di analisi di laboratorio. Bisogna tenere a mente che questi valori statistici sono linee guida, non valori assoluti. La maggior parte degli esempi vi ricade, non necessariamente tutti gli esempi commerciali di uno stile. Tali valori aiutano il giudice a stabilire un ordine di giudizio, non stabilire quale esempio deve essere squalificato.
- **Esempi commerciali.** Le linee guida citano noti esempi commerciali che sono generalmente rappresentativi dello stile. Il numero degli esempi è stato ridotto rispetto alle passate edizioni delle linee guida per permettere un più facile aggiornamento. E' nostra intenzione pubblicare sul sito BJCP esempi ulteriori in futuro. L'ordine di citazione nelle linee guida non ha nessun significato particolare. E non bisogna assumere che ogni esempio commerciale sarebbe giudicato col massimo dei voti se giudicato con le descrizioni di stile. Se un esempio commerciale è citato come riferimento per uno stile, ciò non significa che ogni esempio debba essere considerato al top dello stile. Alcune birre possono essere mal conservate e alcuni esempi cambiano con la maturazione. Gli esempi commerciali non devono essere considerati punti di riferimento per la descrizione di uno stile; i giudici giudicano secondo le linee guida, non in riferimento a un singolo esempio commerciale. Una singola birra raramente definisce un intero ambito di uno stile birrario, quindi non bisogna limitare le proprie aspettative in maniera così ristretta.
- Tag. Per facilitare l'ordinamento degli stili in raggruppamenti alternativi, abbiamo inserito un sistema di etichette di attributi per ciascuno stile. La lista dei "tag" non è in un ordine preciso; serve solamente a indicare degli attributi per ogni stile. Nessun altri significato è da attribuirsi ai tag.

La lingua che descrive gli stili

Le linee guida sono un insieme di lunghi documenti e le descrizioni di alcuni stili sono abbastanza ampi. Per evitare di avere una prosa asciutta e noiosa, sono spesso usati sinonimi (parole o frasi con il medesimo significato). Non bisogna dedurre dall'uso di sinonimo più di quanto si debba. In passato alcuni hanno chiesto la differenza tra leggero e basso, medio o moderato e molti altri esempi: la risposta è che non c'è differenza rispetto al contesto utilizzato. Significano la stessa cosa (spesso, intensità relative nella percezione). Quindi bisogna cogliere il significato letterale. Se si pensa di trovare messaggi segreti ascoltando il testo al contrario, allora siamo fuori strada!

Quando usiamo parole differenti per significati simili, stiamo cercando di essere istruiti e utilizzare un vocabolario ragionevolmente educato. Non vogliamo essere l'Accademia della Crusca e indicare che un sinonimo è corretto, mentre un altro non lo è. Quindi non bisogna cercare incongruenze o identificare sfumature inesistenti in parole diverse utilizzate per esprimere il medesimo concetto. Non è richiesto che le esatte parole indicate nelle linee guida vengano riportate nelle schede di voto o negli esami. Bisogna preoccuparsi maggiormente del concetto espresso piuttosto che della precisa locuzione.

Fare molta attenzione agli attributi usati nel testo per descrivere gli stili. Cercare indicazioni sulla quantità e qualità di ogni caratteristica. Si noti che molte caratteristiche sono opzionali: le birre che non presentano elementi non necessari non dovrebbero essere penalizzate. Frasi come può avere, può contenere, potrebbe evidenziare, è accettabile, è appropriato, è tipico etc. indicano elementi opzionali. Gli elementi richiesti sono generalmente indicati con frasi dichiaratorie o con l'uso di deve o dovrebbe. Elementi che non dovrebbero essere presenti sono presentati come inappropriato, nessun, non deve. Ribadiamo: cogliere il significato più diretto.

Non bisogna focalizzarsi troppo sulle singole parole, ma cogliere il messaggio generale. Capire l'impressione generale dello stile, l'equilibrio e come lo stile differisce da altri simili. Non dare maggiore importanza a frasi specifiche che potrebbero alterare il significato di impressione generale, equilibrio e significato dello stile, altrimenti si rischia che birre vengano squalificate o penalizzate per non aderenza allo stile.

Introduzione agli stili birrari

Al fine di ridurre la dimensione della descrizione degli stili, utilizziamo note compatte o gergali per rappresentare pensieri complessi e omettiamo elementi che dovrebbero essere notati solamente in circostanze eccezionali. Alcune terminologie possono avere differenti significati al altre parti del mondo, quindi definiamo l'utilizzo per evitare fraintendimenti. Identifichiamo anche caratteristiche che si presume non siano presenti in tutti gli stili citati, così non dobbiamo ripeterci per ogni stile.

Categorizzazione di base

La più ampia categorizzazione di stile attraverso la tipologia di lievito è un fenomeno della moderna birra artigianale. I birrai americani e quelli artigianali chiamano le proprie birre ale se prodotte con lieviti ad alta fermentazione e lager se prodotte con lieviti a bassa fermentazione. La maggior parte delle categorie ammette una terza classificazione, spesso citata come fermentazione spontanea per il metodo produttivo usato; tuttavia il termine "selvaggia" è quello più utilizzato dai produttori artigianali per identificare le birre fermentate con lieviti diversi dai saccaromiceti o con batteri. Il termine "selvaggio" in questo contesto non implica fermentazione spontanea: la maggior parte delle birre sono inoculate con i ceppi desiderati.

In Germania e in altre nazioni birrarie, la terminologia maggiormente usata differenzia le birre come ad alta e bassa fermentazione. I tedeschi pensano alle ale come un tipo di birra inglese, mentre lager è un metodo di maturazione. Quindi i tedeschi tipicamente parlerebbero della Kölsch come di una birra lager ad alta fermentazione, non come una ale.

I birrai inglesi, in particolare se in un contesto storico, potrebbero citare come differenti tipi di birra le ale e le porter e stout (dichiarando subito dopo che porter e stout sono la medesima cosa). Approfondendo il contesto storico, potrebbero anche differenziare ale da beer, segnalando che beer erano luppolate (o maggiormente luppolate) mentre le ale non lo erano. Queste notazioni storiche sono utili per capire le vecchie ricette e antichi scritti, ma hanno poca rilevanza oggi nella terminologia utilizzata per descrivere la birra.

In queste linee guida cerchiamo di usare le definizioni moderne della birra artigianale per ale, lager, selvaggio per i principali raggruppamenti di stili birrari, ma possiamo anche citare descrizioni di contesti locali o regionali, se possibile.

Attributi comuni di tutti gli stili birrari

Le caratteristiche citate in questa sezione sono presunte essere presenti in ogni stile birrario, salvo notazione contraria. Non bisogna però presumere che se una caratteristica (come il diacetile) non è menzionata in uno stile questa diventa accettabile.

Se non esplicitamente indicato in un singolo stile, si presume che tutti gli stili birrari debbano essere fermentati in modo pulito, senza difetti tecnici come acetaldeide, astringenza, clorofenoli, diacetile, DMS, alcoli superiori and fenoli. Ogni stile birrario deve essere scevro da difetti di imballaggio e stoccaggio come ossidazione, effetto-luce, acidità, muffe.

In bocca, si presume che tutte le birre siano senza astringenza, cremosità o altre sensazioni palatali se non espressamente citate. Le birre con un livello di alcol inferiore a 6% non dovrebbero avere aromi o sensazioni

di caldo date dall'alcol, se non espressamente citate. Birre con un alto livello di alcol che hanno una presenza di alcol evidente non dovrebbero essere aspre, troppo calde, solventose o brucianti. Se il carattere dell'alcol è evidente, deve essere pulito senza alcoli superiori.

Le lager tendono a essere morbide, pulite e senza esteri, ma potrebbero avere note sulfuree, spesso di breve durata, derivate dal lievito. Gli stili che utilizzano larghe percentuali di malto Pils possono avere lievi note di DMS: questo non è un difetto, ma non è una caratteristica necessaria, salvo indicazione contraria. In entrambi i casi, lievi quantità di zolfo o DMS non significa che sia desiderabile averle in modo rilevante. Bisogna essere consci del fatto che l'utilizzo di ingredienti tradizionali, che spesso rilasciano lievi note organolettiche che in altri contesti sarebbero considerate difetti, è perfettamente accettabile, seppur non richiesto. Salvo diversamente indicato, assumiamo che le lager non hanno alcun fruttato (esteri). Ale tendono ad essere meno morbide delle lager, per cui, salvo note contrarie, assumiamo che tutte le ale possono avere esteri (non richiesti, ma non sono difetti).

Glossario

Alcuni termini utilizzati nelle linee guida agli stili potrebbero essere sconosciuti per alcuni lettori. Più che includere un dizionario completo, abbiamo evidenziato alcune parole che potrebbero essere fraintese o che hanno un significato specifico all'interno delle linee guida. Talvolta i nomi degli ingredienti sono utilizzati come riferimento del carattere che forniscono alla birra. Quando un giudice usa questi termini, non implica necessariamente che quello specifico ingrediente sia stato utilizzato; è solo la caratteristica percepita che corrisponde a quelle fornite dall'ingrediente citato.

Termini riferiti al luppolo

Luppoli americani. Moderni luppoli americani dell'epoca della birra artigianale, tipicamente con caratteristiche agrumate, resinose, sempreverde o simili. Luppoli più recenti possono aggiungere ulteriori inusuali e sperimentali caratteristiche, come frutta col nocciolo, frutti di bosco e melone.

Luppoli del vecchio mondo. Luppoli tradizionali europei, inclusi tipo Saaz, luppoli inglesi e altre varietà dell'Europa continentale. Tipicamente descritti come floreali, speziati, erbacei, terrosi. Generalmente meno intensi rispetto a molti luppoli "pacifici".

Luppoli pacifici. Luppoli americani ma anche quelli dell'Australia e Nuova Zelanda e altri luoghi diversi dal "vecchio mondo". Possono avere i classici attributi dei luppoli americani, ma anche frutta tropicale, frutta col nocciolo, uva bianca e altri aromi interessanti.

Luppoli tipo Saaz. Spesso chiamati luppoli nobili, tradizionalmente tra i più pregiati luppoli continentali europei. Hanno spesso lievi caratteristiche floreali, speziate, erbacee; raramente eccessivi o aggressivi, tipicamente fini ed eleganti.

Termini riferiti al malto o all'ammostamento

Malto Monaco. Può fornire una maltosità ricca, di pane, che evidenzia la struttura maltosa di una birra senza aggiungere dolcezza residua, anche se qualcuno può confondere maltosità con dolcezza. Malti Monaco più scuri possono aggiungere una qualità di intenso malto tostato simile alla crosta di pane tostata.

Malto Vienna. Può fornire una nota di malto di pane tostato, ma non ci si deve aspettare note estreme: è più simile alla crosta di pane non tostata rispetto al pane tostato.

Malto Pils o Pilsner. Malto Pilsner continentale è abbastanza caratteristico: ha un carattere di lieve cereale, leggermente dolce con una limitata caratteristica di miele e una leggera tostatura. Ha una quantità di precursori del DMS più elevata rispetto ad altri malti e può talvolta risultare un leggero DMS da mais.

Prodotti di Maillard. Una classe di prodotti derivati dalla complessa interazione a elevate temperature tra zuccheri e aminoacidi, risultante in composti di colore marrone e note ricche, maltose e talvolta di "carne". Nelle precedenti versioni delle linee guida erano indicate come melanoidi, un sottoinsieme dei prodotti di Maillard responsabili dei colori rosso-marrone (e secondo Kunze, dall'aroma intenso). In parte della letteratura, melanoidi e prodotti di Maillard sono intercambiabili. La chimica e la caratterizzazione aromatica non è chiarissima, per cui birrai e giudici non dovrebbero essere eccessivamente pedanti nelle discussioni su questo punto. Intendiamo con questo gli aromi ricchi e maltosi e ci serve quindi una notazione pratica per poterne fare oggetto di discussione.

Biscottato. Aromi di grani secchi o tostati, farina o impasto che ricordano i biscotti inglesi "digestive"; nella birrificazione un aroma comunemente associato al malto Biscuit e ad alcuni malti inglesi.

Termini riferiti al lievito o alla fermentazione

Profilo fermentativo pulito. La qualità di avere nella birra finita una quantità nulla o minima di sottoprodotti del lievito o della fermentazione, tipicamente significa assenza di esteri, diacetile, acetaldeide o composti simili, tranne ove esplicitamente menzionati. Una scorciatoia per affermare che la lunga lista di sottoprodotti di fermentazione non sono presenti in quantità rilevabile (tracce appena rilevabili alla soglia di percezione sono comunque accettabili).

Melacea. Mele, pere, mele cotogne. La classificazione botanica include altri frutti, ma questi sono i più comuni da noi indicati.

Frutti col nocciolo. Frutta con polpa che ha un unico nocciolo come ciliegie, prugne, pesche, albicocche, mango etc.

Bretta. Abbreviazione per Brettanomiceto, un tipo di lievito attenuativo che produce complessi aromi fruttati e bizzarri (cuoio, sudore…) in bevande fermentate. Significa letteralmente “fungo inglese” ed è spesso associato a qualità prodotte durante la maturazione in botte. Le varietà comuni utilizzate nella birrificazione includono B. bruxellensis e B. anomalus, anche se sono spesso noti con altri nomi. Esistono diversi ceppi con differenti profili (come per il S. cerevisiae). Può essere utilizzato come ceppo per prima fermentazione o per fermentazione secondaria.

Termini qualitativi o di difetti

Qualità di aggiunte. caratteristiche di aroma, gusto o boccato della birra che riflette l’utilizzo in alte percentuali di fermentabili diversi dal malto. Può presentare note di mais, un corpo più leggero di un prodotto tutto malto o generalmente una birra meno gustosa. Non implica necessariamente un effettivo utilizzo di specifici ingredienti aggiunti.

DMS. Dimetil solfito, che può assumete una ampia variabilità di caratteristiche. La maggior parte non sono appropriate nella birra, tuttavia una leggera nota dimisi cotto può cogliersi in birre con alti livelli di malto Pilsner. Se le linee guida stabiliscono che ogni livello di DMS è inappropriato, si riferisce sia al leggero aroma di mais cotto, sia ad altre caratteristiche di vegetali cotti o altri aromi DMS.

Grezzo. Carattere terroso, dozzinale, importante che ricorda ingredienti antichi e tradizionali; una generale esperienza sensoriale poco raffinata.

Elegante. Carattere delicato, morbido, gustoso, raffinato, piacevole che suggerisce ingredienti di alta qualità trattati con cura; mancanza di spigoli, aromi decisi e sensazioni forti al palato.

Bizzarro. Un termine positivo o negativo, in relazione al contesto. Se atteso o desiderabile, può spesso assumere la forma di aia, fieno umido, lieve terroso, coperta di cavallo o pollaio. Se troppo intenso o inatteso o indesiderabile può essere colto come aroma di chiuso, feci, pannolino o stalla.

Termini riferiti all’aspetto

Merletti di Bruxelles. Un disegno intrecciato caratteristico e persistente creato all’interno del bicchiere dalla schiuma mentre la birra viene consumata. L’aspetto ricorda i delicati merletti di Bruxelles o belgi ed è in Belgio un indicatore desiderabile di qualità della birra.

Archetti. Un disegno lasciato dalla bevanda all’interno del bicchiere dopo che una parte di questa sia stata consumata. Il termine si riferisce alle goccioline che lentamente scendono in strisce dai residui di bevanda sul bicchiere. Non un indicatore di qualità, ma di un elevato grado alcolico, contenuto zuccherino o di glicerolo.

Riferimenti di colore

Si noti che SRM è una misurazione della densità di colore della birra più che della tinta o della sfumatura. Si ricordi questo, quando vengono utilizzati solamente i numeri SRM per descrivere una birra.

Paglierino 2-3
Giallo 3-4
Dorato 5-6
Ambrato 6-9
Ambrato carico/ramato leggero 10-14
Ramato 14-17
Ramato scuro/marrone leggero 17-18
Marrone 19-22
Marrone scuro 22-30
Marrone molto scuro 30-35
Nero 30+

Nero, opaco 40+

Organizzazione degli stili

Gli stili birrari descritti nelle linee guida sono state categorizzate per la gestione dei concorsi per homebrewer. Le categorie (i raggruppamenti di stile) sono costrutti artificiali che rappresentano un insieme di singole sottocategorie (gli stili) che possono o non possono avere tra loro una relazione storica, geografica o di tradizione. Non bisogna dedurre che l'essere nella stessa categoria relazioni in qualche modo uno stile con l'altro. L'unico motivo per il quale sono raggruppati è per aiutare la gestione delle dimensioni e complessità dei concorsi per homebrewer. I nomi dati ai gruppi servono solo per i concorsi e non necessariamente devono essere usati in altri ambiti birrari o produttivi.

Nei concorsi non bisogna necessariamente giudicare ogni stile in modo separato: possono essere combinati, divisi o riorganizzati. Gli organizzatori di concorsi sono liberi di combinare gli stili in proprie categorie. Fintanto che ogni birra a concorso viene giudicata secondo il proprio stile, ogni raggruppamento è permesso.

Etichette di stile (Tag)

Per agevolare il raggruppamento di stili per altri scopi, abbiamo aggiunto etichette informative (tag) per ogni stile. Questi tag indicano alcuni attributi delle birre che possono essere usati per raggrupparle. La colonna "significato" spiega lo scopo generale di queste etichette, ma non deve essere considerata una definizione formale e rigorosa. Per nessun motivo i tag devono sostituire le attuali definizioni di stile.

Categoria	Tag	Significato
Forza		
	Session-beer	<4% ABV
	Standard	4-6% ABV
	Forte	6-9% ABV
	Molto forte	>9% ABV
Colore		
	Chiara	da paglierino a dorato
	Ambrata	da ambrato a ramato-marrone
	Scura	da marrone scuro a nero
Fermentazione/Maturazione		
	Alta fermentazione	lievito ale
	Bassa fermentazione	lievito lager
	Ogni fermentazione	lievito ale o lager
	Fermentazione selvaggia	lievito non-Saccaromyces/batteri
	Lagerizzata	maturata a freddo
	Matura	lunga maturazione prima del consumo
Regione di origine		
	Isole britanniche	Inghilterra, Galles, Scozia, Irlanda
	Europa occidentale	Belgio, Francia, Olanda
	Europa centrale	Germania, Austria, Rep. Ceca, Scandinavia
	Europa orientale	Polonia, Stati Baltici, Russia
	Nord America	Stati Uniti, Canada, Messico

Categoria	Tag	Significato
	Pacifico	Australia, Nuova Zealanda
Famiglia di stile		
	Ipa	
	Brown-ale	
	Pale-ale (chiara)	
	Pale-lager (chiara)	
	Pilsner	
	Amber-ale (ambrata)	
	Amber-lager (ambrata)	
	Dark-lager (scura)	
	Porter	
	Stout	
	Bock	
	Strong-ale	
	Wheat-beer (frumento)	
	Specialty-beer	
Periodo		
	Stile artigianale	sviluppata nel moderno periodo artigianale
	Stile tradizionale	sviluppata prima della moderna era artigianale
	Stile storico	non più prodotta o a limitata produzione
Gusti dominanti		
	Maltoso	gusto verso il malto
	Amaro	gusto verso il luppolo
	Equilibrato	intensità simile di malto e luppolo
	Luppolato	gusto di luppolo
	Tostato	malti/grani tostati
	Dolce	evidente residuo zuccherino o gusto di zucchero
	Affumicato	gusto di malti o grani affumicati
	Acido	evidente asprezza o elevata acidità voluta
	Legno	carattere di maturazione in botte o legno
	Frutta	evidente gusto / aroma di frutta
	Spezie	evidente gusto / aroma di spezie

1. Standard American Beer

Questa categoria comprende le birre americane di tutti i giorni molto amate dal pubblico. Ci sono ale e lager, tipicamente non complesse, che hanno un gusto liscio e gradito al grande pubblico. Le ale tendono ad avere caratteristiche tipo lager o sono prodotte per attirare i bevitori di lager di massa come birre “tanto per cambiare”. Le birre per consumo di massa ma con un richiamo od origine più internazionale sono descritte nella categoria International Lager.

1A. American Light Lager

Impressioni generali: lager molto gasata con corpo leggerissimo senza gusto proprio e da bere molto fredda. Molto rinfrescante e dissetante.

Aroma: da scarso a nessun aroma di malto, benché possa anche avere un sentore di cereale, di dolce o di mais (se presente). Aroma da luppolo assente o leggero, con presenza di profumi floreali o di speziati. È desiderabile una fermentazione pulita ma è accettabile un basso livello di caratterizzazione del lievito (fruttato di mela). Pure accettabile è un basso livello di DMS.

Aspetto: da paglierino a giallo pallido. Schiuma bianca poco persistente. Molto limpida.

Gusto: relativamente neutra al palato con un finale fresco e secco e sapore appena percettibile di cereale o mais che può essere percepito come dolce per la bassa luppolatura. Il luppolo varia da nullo a bassi livelli con caratteristiche floreali, speziate o erbacee (anche se di rado è abbastanza forte da essere percepito). L’amaro è molto basso. L’equilibrio generale varia da leggermente maltato a leggermente amaro che in genere si equilibrano. Gli alti livelli di carbonazione possono accentuare la freschezza secca del retrogusto. Carattere pulito da lager.

In bocca: corpo molto leggero, talvolta acquoso. Molto carbonata con sensazioni di frizzantezza sulla lingua.

Commenti: disegnate per incontrare il gusto della grande maggioranza della gente. I sapori forti sono un errore.

Storia: la Coors produsse per un breve periodo una Light Lager nei primi anni ’40. La versione moderna di questo stile fu prodotta dalla Rheingold nel 1967 per i bevitori attenti alla dieta. Solo nel 1973 divenne molto popolare dopo che la Miller Brewing Co. comprò la ricetta e fece una forte campagna pubblicitaria rivolta agli sportivi con lo slogan “tastes great, less filling” (ha più gusto e riempie meno). Le birre di questo genere divennero le più vendute in USA negli anni ’90.

Ingredienti: orzo distico o esastico con alte percentuali (fino al 40%) di riso o mais come aggiunte. Enzimi aggiunti possono alleggerire ulteriormente il corpo e diminuire la quantità di carboidrati.

Confronti di Stile: rispetto ad una American Lager ha un corpo più leggero, meno alcol e meno calorie. Meno carattere luppolato e amaro di una Leichtbier.

Numeri: OG: 1.028 – 1.040

IBU: 8 – 12 FG: 0.998 – 1.008

SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 4.2%

Esempi Commerciali: Bud Light, Coors Light, Keystone Light, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

Tag: session-beer, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, nord-america, stile tradizionale, famiglia lager chiare, equilibrata.

1B. American Lager

Impressioni generali: lager molto chiara, gasata con corpo leggero e ben attenuata con profilo gustativo molto neutro e poco amara. Da bere molto fredda, è decisamente rinfrescante e dissetante.

Aroma: da scarso a nessun aroma di malto, benché possa anche avere un sentore di cereale, di dolce o di mais (se presente). Aroma da luppolo assente o leggero, con presenza di profumi di floreale o di speziato. È desiderabile una fermentazione pulita ma un basso livello di caratterizzazione del lievito (leggero fruttato di mela) è accettabile. Pure accettabile è un basso livello di DMS.

Aspetto: da paglierino chiaro a giallo. Schiuma bianca poco persistente. Molto limpida.

Gusto: relativamente neutra al palato con un finale fresco e secco e lieve sapore di cereale o mais che può essere percepito come dolce per la bassa luppolatura. Il luppolo varia da nullo a bassi livelli con caratteristiche floreali, speziate o erbacee (anche se di rado è abbastanza forte da essere percepito). L’amaro varia da basso a medio-basso. L’equilibrio generale varia da leggermente maltato a leggermente amaro che in genere si equilibrano. Gli alti livelli di carbonazione possono accentuare la freschezza secca del retrogusto. Il carattere conferito dalla fermentazione è tipicamente pulito tipico delle lager.

In bocca: corpo da leggero a medio-leggero. Molto carbonata con leggere sensazioni di frizzantezza sulla lingua.

Commenti: i gusti forti sono un errore. Negli USA questo stile di birra è il preferito da chi non beve birre artigianali. Può essere venduta come Pilsner al di fuori dell'Europa ma non si deve confonderla con gli esempi tradizionali.

Storia: anche se gli emigrati tedeschi in America producono lager tradizionale di espirazione Pilsner fin da metà 1800, lo stile lager americano moderno fu fortemente influenzato dal Proibizionismo e dalla seconda guerra mondiale. I birrifici sopravvissuti si consolidarono, espansero la distribuzione e promossero attivamente uno stile che si rivolgeva alla gran massa della popolazione. Alla fine fu lo stile dominante per molti decenni dando poi origine a concorrenti internazionali che hanno sviluppato birre blande per il mercato di massa con l'aiuto di forti campagne pubblicitarie.

Ingredienti: orzo distico o esastico con alte percentuali (fino al 40%) di riso o mais come aggiunte.

Confronti di Stile: rispetto a una Light American Lager ha più alcol, più gusto e un corpo più solido. Ha tuttavia meno amaro e meno gusto delle International Lager. Rispetto alle Pilsner tradizionali europee ha decisamente meno gusto, meno luppolatura ed è meno amara.

Numeri: OG: 1.040 – 1.050

IBUs: 8 – 18 FG: 1.004 – 1.010

SRM: 2 – 4 ABV: 4.2 – 5.3%

Esempi Commerciali: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium Lager, Miller High Life, Pabst Blue Ribbon, Special Export

Tag: forza standard, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, nord-america, stile tradizionale, famiglia lager chiare, equilibrata.

1C. Cream Ale

Impressioni generali: birra pulita, semplice, ben attenuata, gustosa per americani senza troppe esigenze. Beverina e rinfrescante ma con più carattere delle tipiche lager americane.

Aroma: deboli note di malto con aroma dolce che ricorda il mais. Sono ammessi bassi livelli di DMS ma non sono richiesti. Aroma da luppolo da nullo a basso con note floreali, speziate o erbacee tra le più comuni. Globalmente un aroma sottile dove non dominano né il luppolo né il malto. Si può percepire una debole presenza di esteri fruttati ma non sono richiesti.

Aspetto: da paglierino chiaro a dorato moderato anche se di solito è tendente al chiaro. Schiuma da bassa a media con carbonazione da media ad alta. Ritenzione della schiuma adeguata. Birra chiara e brillante.

Gusto: amaro da basso a medio-basso. Maltosità e dolcezza da basse a moderate che variano a seconda della OG e della attenuazione. Di solito è ben attenuata. Non prevalgono né i malti né i luppoli. È presente un gusto da mais da basso a moderato come pure un basso DMS (opzionale). Il finale varia da poco secco a debolmente dolce. Pochi esteri fruttati sono opzionali. Il gusto di luppolo varia da basso a medio-basso (si può usare qualsiasi varietà ma tipicamente si impiegano luppoli floreali, speziati o erbacei).

In bocca: sensazione di leggero e fresco anche se il corpo può arrivare a livelli medi. Morbida in bocca con attenuazione medio-alta, gli esempi con livelli di attenuazione maggiore conferiscono una qualità dissetante. Carbonazione alta.

Commenti: le Cream Ale prima del Proibizionismo erano un po' più alcoliche e più luppolate (anche con dry hopping) e più amare (con IBU 25-30 e oltre). Queste versioni dovrebbero essere incluse nella categoria Birre Storiche. Gran parte delle birre in commercio ora hanno una OG tra 1.050 e 1.053 e la IBU di rado supera i 20.

Storia: ale spumeggiante o da consumo quotidiano che esisteva nel 1800 ed è sopravvissuta al Proibizionismo. Da considerarsi una versione ale della lager americana prodotta dai produttori di ale per competere con i birrifici in Canada, della costa atlantica e del Midwest. In origine si chiamava ale da consumo quotidiano, alcuni produttori usavano ceppi di lieviti per lager (e ancora alcuni li usano) ma non erano storicamente mescolati a ceppi ale. Molti esempi subiscono il kräusening per ottenere una buona carbonazione. La maturazione a freddo non è tradizionale anche se alcuni produttori talvolta la fanno.

Ingredienti: si usano normalmente ingredienti americani: malto esastico o una miscela di esastico e distico. Si può aggiungere fino al 20% di mais in fiocchi nell'ammostamento e fino al 20% di glucosio o altri zuccheri nella bollitura. Preferibile usare acqua leggera. Si può usare qualsiasi varietà di luppolo per amaro e finale.

Confronti di Stile: simile alla Standard American Lager, ma con più carattere.

Numeri: OG: 1.042 – 1.055

IBUs: 15 – 20 FG: 1.006 – 1.012

SRM: 2.5 – 5 ABV: 4.2– 5.6%

Esempi commerciali: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale

Tag: forza standard, chiara, ogni fermentazione, nord-america, stile tradizionale, famiglia ale chiare, equilibrata.

1D. American Wheat Beer

Impressioni generali: birre di frumento rinfrescanti che possono avere più carattere luppolato e meno da lievito delle cugine tedesche. La fermentazione ben fatta permette l'equilibrio tra il gusto di pane e l'amaro da luppolatura piuttosto che il gusto di lievito.

Aroma: carattere di cereale, di pane o impasto per pane da basso a moderato. Accettabile una dolcezza di malto da leggera a moderata. Gli esteri possono essere da moderati ad assenti per quanto debbano riflettere ceppi di lieviti americani abbastanza neutri, il sentore di banana non è appropriato. L'aroma del luppolo è da basso a moderato con toni agrumati, speziati, floreali o fruttati. Nessun fenolico di chiodo di garofano.

Aspetto: di solito da giallo chiaro a dorato. La limpidezza può variare da brillante a torbida con somiglianza alle Weizen tedesche. Schiuma bianca, generosa e persistente.

Gusto: gusto di cereale, di pane o impasto per pane da basso a moderato che può persistere anche nel finale. Può avere una dolcezza di malto oppure un finale secco. Amaro da basso a moderato che talvolta perdura nel finale. L'equilibrio di solito è bilanciato ma può anche essere leggermente amara. Luppolatura da bassa a moderata (agrumato, speziato, floreale o fruttato). Gli esteri possono essere da assenti a moderati ma non devono includere la banana. Niente fenoli di chiodi di garofano. Può avere un finale leggermente fresco.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione da medio-alta ad alta. Opzionale una leggera cremosità; le birre di frumento danno una impressione di soffice morbidezza.

Commenti: esistono molte variazioni: da birre alquanto dolci e facili da bere a quelle secche con luppolatura aggressiva e forte gusto di frumento. Le birre americane con la segale dovrebbero invece essere inserite nella categoria Specialty Alternative Fermentables Beer (Birre specialità con fermentabili alternativi).

Storia: birra artigianale Americana adattata dalla Weizen tedesca ma con lieviti più puliti e più luppolata. Fu ampiamente pubblicizzata dalla Widmer (Oregon) verso il 1985.

Ingredienti: lievito lager o ale americano pulito (lievito tedesco da weizen è inappropriato). Una discreta quantità di malto di frumento (spesso 30-50%) che però è meno di quello che si usa nelle weiss tedesche. Tipicamente luppoli americani, tedeschi o pacifici.

Confronti di Stile: più luppolata ma con meno carattere di lievito delle Weizen tedesche. Non ha mai il gusto di banana e di chiodi di garofano. In genere somiglia come equilibrio alle ale bionde ma col frumento che impartisce il gusto primario del malto.

Numeri: OG: 1.040 – 1.055

IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 3 – 6 ABV: 4.0 – 5.5%

Esempi commerciali: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen, Boulevard Wheat Beer

Tag: forza standard, chiara, ogni fermentazione, nord-america, stile artigianale, famiglia birre frumento, equilibrata.

2. International Lager

Le International Lager sono birre premium per il mercato di massa e prodotte in gran parte dei paesi del mondo. Sia che derivino da stili americani o europei, tutte tendono ad avere un carattere alquanto uniforme e sono diffusamente distribuite. Derivano dalle lager tipo Pilsner originali, con variazioni di colore e maggiore gusto di malto, anche se la maggior parte dei consumatori la trova gradevole e non impegnativa. Per molti paesi si farà riferimento al nome locale dello stile. Il termine internazionale non significa che tutte le birre di questa categoria sono etichettate come tali, più che altro è un raggruppamento di birre simili prodotte a livello globale.

2A. International Pale Lager

Impressioni generali: lager chiara molto attenuata senza gusti decisi, tipicamente ben equilibrata e molto gasata. Servita fredda è rinfrescante e dissetante.

Aroma**:** aroma di malto da basso a medio-basso di cereale o leggermente dolce/mais. L'aroma di luppolo varia da bassissimo a medio con presenza speziata o floreale. Anche se è desiderabile un profilo fermentativo pulito, non è un errore se si percepisce un sentore di lievito (leggero fruttato di mela). Anche minimi quantitativi di DMS o di aroma di mais non sono un difetto.

Aspetto: da paglierino chiaro a dorato. Schiuma bianca e densa che può non essere persistente. Molto limpida.

Gusto: gusto di cereale maltato da basso a moderato con finale ben attenuato, secco e fresco. Il gusto di cereale può essere in qualche modo neutro o avere leggeri sentori di pane/cracker o un lieve dolce di malto/mais. La luppolatura varia da assente a media e spesso presenta un carattere floreale, speziato o erbaceo, se si riesce a percepire. L'amaro va da medio-basso a medio. L'equilibrio varia da leggermente maltato ad appena amaro ma in genere è abbastanza in equilibrio. Retrogusto neutro con leggera persistenza di malto e talvolta luppolo. Accettabili basse quantità di DMS.

In bocca: corpo da leggero a medio. Carbonazione da medio-alta ad alta che può pizzicare in bocca.

Commenti: le International Lager tendono ad avere minori succedanei della lager americane, quindi possono essere di solo malto anche se non sono ammessi gusti forti. Vasta categoria di lager internazionali di massa che varia dalle lager americane di alto livello alle tipiche "import" o "birre internazionali in bottiglia verde" che si trovano in vari mercati esteri. Spesso è etichettata come Pilsner creando confusione. Se nelle bottiglie verdi si coglie aroma di puzzola si tratta di colpo di luce: una cattiva gestione del prodotto e non una caratteristica dello stile.

Storia: negli USA si è sviluppata come versione premium della lager standard e quindi ha una storia simile. Fuori dagli Stati Uniti si è sviluppata come imitazione delle lager americane o come una versione più economica (spesso più secca e meno amara) della Pilsner. È spesso diffusamente distribuita ed esportata dalle grandi multinazionali birrarie.

Ingredienti: orzo distico o esastico. Può essere di solo malto o avere aggiunte di riso, mais o zuccheri.

Confronti di Stile: generalmente più amara e soddisfacente della lager americana. Meno luppolata e meno amara delle Pils tedesche. Meno corpo, meno gusto di malto e meno carattere di luppolo delle Pilsner ceche Premium Pale Lager. Versioni più robuste possono avvicinarsi come aromi alle Munich Helles, anche se non maggiori caratteristiche di succedanei.

Numeri: OG: 1.042 – 1.050

IBUs: 18 – 25 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 6 ABV: 4.6 – 6.0%

Esempi commerciali: Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha

Tag: forza standard, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, stile tradizionale, famiglia lager chiare, equilibrata.

2B. International Amber Lager

Impressioni generali: lager ambrata maltosa ben attenuata con interessanti sentori di caramello o di tostato e amaro limitato. Di solito ben attenuata e può avere caratteristiche derivate da succedanei. Morbida con carattere di lager molto beverina.

Aroma: aroma di malto da basso a moderato, che può avere sentori di cereale, di caramello dolce e malto tostato. L'aroma di luppolo può variare da nullo a basso con sentori floreali o speziati. Profilo di lager pulito, accettabile un leggero aroma di DMS e di mais.

Aspetto: di colore ambrato-dorato o ramato. Chiarezza brillante. Schiuma da bianca a color crema che può non essere persistente.

Gusto: profilo del malto variabile da basso a moderato con gusto da secco a cereale dolce. Si possono evidenziare livelli da bassi a moderati di note di caramello o pane tostato. La dolcezza di mais da bassa a medio-bassa è opzionale ma non è un errore. La luppolatura è da bassa a moderata con note speziate, erbacee o floreali. L'equilibrio generale varia dal maltato all'equilibrato, con l'amaro che può crescere senza essere sgradevole. Il livello di amaro può aumentare se aumenta parimenti la maltosità. Profilo di fermentazione pulito. Il finale è moderatamente secco con moderato retrogusto di malto.

In bocca: corpo da leggero a medio. Carbonazione da media ad alta. Morbida, alcuni esempi possono essere cremosi.

Commenti: un'ampia varietà di lager ambrate per il mercato di massa si sono sviluppate in modo indipendente in vari paesi; il termine descrive birre ambrate generiche che possono avere avuto una rilevanza storica ma che alla fine sono diventate un prodotto anonimo nei tempi moderni.

Storia: variano da paese a paese ma in genere rappresentano un adattamento delle International Lager di massa oppure una trasformazione di stili locali in prodotti più generici.

Ingredienti: malto base distico o esastico. Malti per colore come il Victory o Amber e aggiunte di malto Caramel. Luppoli americani o europei o combinati insieme.

Confronti di Stile: gusto di malto molto meno sviluppato delle lager tipo Vienna e spesso con gusti di succedanei.

Numeri: OG: 1.042 – 1.055

IBUs: 8 – 25 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 7 – 14 ABV: 4.6 – 6.0%

Esempi commerciali: Brooklyn Lager, Schell's Oktoberfest, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling Lager

Tag: forza standard, ambrata, bassa fermentazione, lagerizzata, stile tradizionale, famiglia lager ambrate, maltosa.

2C. International Dark Lager

Impressioni generali: versione più scura e un po' più dolce della Pale Lager internazionale e con più corpo e gusto ma sempre limitata nella luppolatura. Il poco amaro permette al malto di dominare nel gusto e di spostare l'equilibrio verso il dolce.

Aroma: basso o nessun aroma di malto, può avere un aroma di mais; caramello da medio-basso a nullo. La luppolatura può variare da nulla a una leggera presenza di speziato o floreale. Una fermentazione pulita è desiderabile, ma può avere bassi sentori di lievito (fruttato di mela, DMS o fruttato). Un lieve aroma di DMS o mais non è un difetto.

Aspetto: da ambrato intenso a marrone scuro, molto limpida e con riflessi rubino. La schiuma solitamente color da beige a marrone-rossiccio può non essere persistente.

Gusto: dolcezza da bassa a media con sentori di malto torrefatto e/o caramello da medio-bassi a nulli (si possono percepire note di caffè, melassa o cacao). Luppolatura da nulla a bassa, tipicamente floreale, speziata o erbacea. Amaro da basso a medio con leggero fruttato. Finale moderatamente fresco. L'equilibrio tende al maltato. È un difetto se si percepiscono forti sentori di malto torrefatto o bruciato.

In bocca: corpo da leggero a medio-leggero. Morbida con leggera cremosità. Carbonazione da media ad alta.

Commenti: un'ampia gamma di lager internazionali più scure e senza essere decisamente amare e/o torrefatte.

Storia: versioni più scure delle International Pale Lager sono spesso fabbricate dagli stessi grandi birrifici industriali per espandere il loro mercato. Di solito sono un adattamento colorato o dolce delle pale lager industriali o una versione più accessibile (e più economica) delle Dark Lager più tradizionali.

Ingredienti: orzo distico o esastico, mais, riso o zuccheri come aggiunte. Un limitato uso di malto Caramel e di malti scuri. Le versioni commerciali possono usare coloranti.

Confronti di Stile: meno gusto e meno ricchezza delle Munich Dunkel o della Schwarzbier o di altre lager scure. Uso frequente di succedanei come è tipico delle altre lager internazionali.

Numeri: OG: 1.044 – 1.056

IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 14 – 22 ABV: 4.2 – 6.0%

Esempi commerciali: Baltika #4 Original, Devils Backbone Old Virginia Dark, Dixie Blackened Voodoo, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Session Black Dark Lager, Shiner Bock.

Tag: forza standard, scura, bassa fermentazione, lagerizzata, stile tradizionale, famiglia lager scure, maltosa.

3. Czech Lager

Le lager ceche sono generalmente suddivise in classi di gravità (leggera, lager, speciale) e colore (chiara, ambrata, scura). I nomi cechi per queste categorie sono světlé (chiara), polotmavé (ambrata), and tmavé

(scura). Le classi di gravità sono výčepní (leggera, 7–10 °P), ležák (lager, 11–12 °P), and speciální (speciale, 13 °P+). Pivo è naturalmente il nome ceco per birra. La divisione in classi di gravità è simile a quella tedesca di schankbier, vollbier, and starkbier, anche se con differenti numeri. Le birre ceche sono citate nelle singole classi semplicemente con la gravità. Ci sono spesso variazioni all'interno dei raggruppamenti in colore e gravità, soprattutto nella classe speciální. Le linee guida combinano queste classi, anche se altre birre presenti sul mercato ceco non sono dettagliate (come le porter ceche). Ciò non significa che le categorie citate esauriscano tutte le birre ceche, ma è un modo semplice di raggruppare alcune delle birre più note a scopo di giudizio ai concorsi.
Le lager ceche sono differenziate da quelle tedesche o altre lager occidentali dal momento che quelle tedesche sono quasi sempre ben attenuate, mentre le ceche hanno solitamente una minima parte di estratto non fermentato nella birra finita. Questo comporta una FG lievemente più elevata (e quinddi minore attenuazione apparente), corpo leggermente più pieno e un aroma più complesso in birre equivalenti per colore e forza. Le lager tedesche tendono ad avere un profilo fermentativo più pulito, mentre le ceche sono spesso fermentate a minore temperatura (7-10°C) per un periodo più lungo e possono avere un minimo accenno (alle soglie di percezione) di diacetile che spesso è colto come un corpo più rotondo piuttosto che in aroma e gusto (un diabetico significativamente burroso è un difetto). I ceppi di lievito per lager ceche non sono sempre così puliti e attenuativi come quelli tedeschi, e aiutano ad ottenere una FG più alta (assieme ai metodi di ammortamento e alle temperature di fermentazione). Le lager ceche sono ottenute tradizionalmente con ammortamenti e decozione (spesso decozione doppia), anche coni malti moderni, mentre le lager tedesche sono realizzate con ammortamenti a infusione singola o multistep. Queste differenze caratterizzano la ricchezza, il boccato e il profilo aromatico che distingue le lager ceche.

3A. Czech Pale Lager

Impressioni generali: lager ceca con corpo leggero, ricca, rinfrescante, luppolata, amara e fresca. Ricorda il gusto familiare delle birra pils ceche più forti ma con contenuto alcolico inferiore, un corpo più leggero e un po' meno intensità.

Aroma: pane da leggero a moderato combinato con un bouquet speziato o erbaceo da leggero a moderato, l'equilibrio tra malto e luppolo può variare. Accettabile un vago sentore di caramello. Il diacetile è tra nullo e moderato ma mai invadente. Esteri derivati dal luppolo leggeri e fruttati sono accettabili ma non è necessaria la loro presenza. Niente solfuri.

Aspetto: da dorato chiaro a dorato intenso. Da brillante a molto limpida con schiuma bianca cremosa e persistente.

Gusto: pane da medio-basso a medio con rotondo finale luppolato e fresco. Gusto di luppolo speziato o erbaceo da basso a medio-alto. L'amaro è prominente ma mai aspro. Molto gustosa ma rinfrescante. Il diacetile o gli esteri fruttati sono accettabili a bassi livelli, ma la loro presenza non è necessaria e non dovrebbe mai coprire il resto.

In bocca: corpo da leggero-medio a medio. Carbonazione moderata.

Commenti: il nome dello stile in ceco è Světlé Výčepní Pivo

Storia: Josef Groll all'inizio produsse due tipi di birra nel 1842-3: una výčepní e una ležák, con la birra più leggera prodotta in quantità doppia rispetto alla seconda. Evan Rail ipotizza che queste erano probabilmente a 10 °P e 12 °P, ma la výčepní avrebbe potuto essere anche più leggera. Questa è la birra maggiormente consumata al momento in Repubblica Ceca.

Ingredienti: acqua dolce con basso contenuto di solfati e carbonati. Luppolo Saaz, malto Pilsner ceco e lievito ceco per lager. Tradizionalmente prodotta per decozione e con fermentazione a freddo per lungo periodo. I pochi ioni presenti nell'acqua danno un profilo di amaro decisamente morbido e rotondo nonostante le grosse quantità di luppolo impiegate. La fermentazione può talvolta creare diacetile.

Confronti di Stile: birra da tutti i giorni, rinfrescante con meno corpo e meno intensità della Premium Pale Lager ceca.

Numeri: OG: 1.028 – 1.044

IBUs: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 3 – 6 ABV: 3.0 – 4.1%

Esempi commerciali: Březňák Světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10°, Únětické pivo 10°

Tag: session beer, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager chiare, amara, luppolata.

3B. Czech Premium Pale Lager

Impressioni generali: lager ceca chiara ricca e caratterizzata con malti e luppoli in evidenza e finale persistente e fresco. Birra complessa, ma ben bilanciata e rinfrescante. Il gusto di malto è complesso per una Pilsner, l'amaro è forte ma pulito e non aspro. Il tutto concorre a dare una rotondità che migliora la sua bevibilità.

Aroma: pane da medio a medio-alto, combinato con un bouquet speziato, floreale o erbaceo da medio-basso a medio; l'equilibrio tra malto e luppoli può variare ma il loro rapporto è ricco e complesso. Diacetile da basso a moderato. Esteri derivati dal luppolo leggerissimi e fruttati sono accettabili, ma non è necessaria la loro presenza.

Aspetto: da dorato a dorato intenso. Da brillante a molto limpida con schiuma bianca densa, cremosa e persistente.

Gusto: pane ricco e complesso, con amaro floreale e speziato pronunciato ma morbido e rotondo. I gusti di malto e luppolo vanno da medi a medio-alti e il malto può conferire una vaga impronta di caramello. L'amaro è prominente ma mai aspro. Il finale persistente può tendere al luppolato o al malto, ma non è mai sbilanciato verso una singola caratteristica. Diacetile da leggero a moderato e gli esteri derivati dal luppolo sono accettabili, ma non è necessaria la loro presenza.

In bocca: corpo medio, carbonazione da bassa a moderata.

Commenti: generalmente un gruppo di "Pivo Plzeňského typu", o birre simili alle Pilsner. Questo stile è una combinazione di světlý ležák (11–12.9 °P) e světlé speciální pivo (13–14.9 °P). In Repubblica Ceca, solo la Urquell è chiamata Pilsner nonostante quanto il nome sia utilizzato nel mondo. Le versioni Kvasnicové ("birra con lievito") sono popolari in Repubblica Ceca e possono essere realizzate con kräusen di mosto e lievito oppure con lievito fresco dopo la fermentazione. Queste birre sono talvolta velate, con una leggera nota di lievito e carattere del luppolo in evidenza. Gli esempi moderni variano in equilibrio tra malto e luppolo e molti non sono sbilanciati verso il luppolo come la Pilsner Urquell.

Storia: di solito associata alla Pilsner Urquell che fu prodotta per la prima volta nel 1842 dopo la costruzione di una nuova fabbrica da parte dei cittadini, scontenti con lo standard di birra prodotta a Plzeň. Il mastro birraio bavarese Josef Groll ha il credito di essere stato il primo a produrla.

Ingredienti: acqua dolce con basso contenuto di solfati e carbonati. Luppolo Saaz, malto ceco e lievito ceco per lager. I pochi ioni presenti nell'acqua danno un profilo di amaro decisamente morbido e rotondo, nonostante le grosse quantità di luppolo impiegate. Il livello di amaro di alcuni principali esempi commerciali è calato in tempi recenti anche se non così tanto rispetto agli esempi contemporanei tedeschi.

Confronti di Stile: più colore, più ricchezza di malto e più corpo di una Pils tedesca. Finale più pieno e più pulito e in generale più morbida. Più forte di una Czech Pale Lager.

Numeri: OG: 1.044 – 1.056

IBUs: 30 – 45 FG: 1.013 – 1.017

SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8%

Esempi commerciali: Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumavě Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únětická 12°

Tag: forza standard, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia pilsner, equilibrata, luppolata.

3C. Czech Amber Lager

Impressioni generali: lager ceca ambrata con malto dominante e luppolatura che varia da bassa a significativa. I gusti di malto sono molto variabili e portano a differenti interpretazioni che variano dal più secco, pane, leggermente biscottato a dolce e caramellato.

Aroma: intensità moderata con ricco aroma di malto che ricorda pane o prodotti dalla reazione di Maillard oppure caramello o candito. Luppolatura speziata, floreale o erbacea variabile da nulla a moderata. Lager pulita anche se possono essere presenti pochi esteri fruttati (frutta con nocciolo o frutti di bosco). Il diacetile è opzionale e può variare da nullo a basso.

Aspetto: da brillante a limpida con colore da ambrato intenso a ramato. Ampia schiuma persistente color crema.

Gusto: la complessità del malto è dominante (da media a medio-alta) anche se può variare da secca dominata da prodotti di Maillard a caramello e quasi dolce. Alcuni esempi hanno una maltosità simile a canditi o di cracker Graham. Gusto di luppolo speziato da basso a moderato. Amaro prominente ma pulito che conferisce un finale bilanciato. Esteri appena percettibili di prugna o frutti di bosco sono opzionali, come

pure il diacetile. Nessun gusto di malto torrefatto. Il finale può variare dal secco e luppolato a relativamente dolce.

In bocca: corpo da medio a medio-pieno, birra morbida e rotonda spesso con una delicata cremosità. Carbonazione da bassa a moderata.

Commenti: il nome ceco dello stile è Polotmavé Pivo, che si può tradurre come “mezzo scura”. Lo stile è una combinazione di polotmavý ležák (11–12.9 °P) e polotmavé speciální pivo (13–14.9 °P).

Storia: lager in stile Vienna che continua ad essere prodotta in Repubblica Ceca. Il numero di esempi in questo stile è cresciuto recentemente grazie alla nascita di piccoli birrifici locali.

Ingredienti: malti Pilsner e Caramel ma si possono usare anche malti Vienna e Munich. Acqua dolce con pochi sali, luppolo Saaz, lievito per lager ceco. Tradizionalmente prodotta per decozione e con fermentazione a freddo per lungo periodo.

Confronti di Stile: lo stile può variare da lager tipo Vienna ma con luppolatura Saaz fino ad avere un carattere che si avvicina a una Bitter inglese ma più ricco e caramellato. Le versioni dei grandi birrifici sono di solito simili alle Premium Pale Lager ceche con sapore di malto scuro e meno luppolo. I piccoli birrifici producono spesso versioni più luppolate, con complessità di malto e dolcezza residua.

Numeri: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 20 – 35 FG: 1.013 – 1.017

SRM: 10 – 16 ABV: 4.4 – 5.8%

Esempi commerciali: Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumec Démon, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák 13°

Tag: forza standard, ambrata, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager ambrate, equilibrata.

3D. Czech Dark Lager

Impressioni generali: lager ricca, scura e maltosa con una tonalità di torrefatto variabile da quasi assente a prominente. Maltosa con profilo gustativo interessante e complesso e con livelli di luppolatura diversificati che rendono possibili varie interpretazioni.

Aroma: da medio a medio-alto, talvolta dolcezza di malto con qualità opzionali quali crosta di pane, pane tostato, frutta secca, cola, frutti scuri o caramello. I toni di malto tostato quali cioccolato o caffè dolce possono variare da nulli a moderati ma non dovrebbero coprire il malto base. Bassa luppolatura speziata è opzionale. Diacetile da basso a moderato e pochi esteri fruttati (prugne o frutti di bosco).

Aspetto: da ramato scuro a quasi nero, spesso con una sfumatura rossa o granata. Da brillante a limpida. Schiuma generosa e persistente di colore da crema a marrone rossiccio.

Gusto: domina una maltosità intensa e complessa da media a medio-alta con prodotti di Maillard e una dolcezza residua di malto da leggera a moderata. I gusti del malto quali caramello, pane tostato, frutta secca, liquirizia, frutti scuri disidratati, cioccolato e caffè possono pure essere presenti con tostature da moderate a medio-basse. La luppolatura speziata può essere da nulla a moderatamente bassa e l’amaro tra il moderato e il medio-basso ma dovrebbe essere percepibile. L’equilibrio generale varia dal maltato a un equilibrio relativamente ben bilanciato fino ad arrivare a lievemente luppolato. Diacetile da basso a moderato con presenza di esteri di prugna o frutti di bosco.

In bocca: corpo da medio a medio-pieno, sensazioni boccali notevoli senza però essere pesante o stucchevole. Struttura moderatamente cremosa, morbida e con carbonazione da bassa a moderata. Nelle versioni più alcoliche può dare un leggero calore da alcol.

Commenti: questo stile è una combinazione degli stili cechi tmavý ležák (11–12.9 °P) e tmavé speciální pivo (13–14.9 °P). Gli esempi più moderni sono più secchi e più amari delle versioni tradizionali che hanno un IBU 18-20 e sono più equilibrate verso il dolce.

Storia: la birreria U Fleků opera a Praga dal 1499. Molte nuove piccole birrerie producono ora questo stile.

Ingredienti: comunemente malti Pilsner e Dark Caramel con aggiunte di malti torrefatti decorticati, ma vanno bene anche malti Vienna o Munich. Acqua dolce con pochi sali minerali con luppolo tipo Saaz e lievito lager ceco. Tradizionalmente prodotta per decozione e con fermentazione a freddo per lungo periodo. Gli esteri fruttati presenti devono derivare dal malto e non dal lievito.

Confronti di stile: questa birra è l’equivalente ceco della Dark Lager che varia in carattere dalla Munich Dunkel alla Schwarzbier ma di solito con maggior ricchezza di malto e più luppolata.

Numeri: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 18 – 34 FG: 1.013 – 1.017

SRM: 14 – 35 ABV: 4.4 – 5.8%

Esempi commerciali: Bohemian Brewery Cherny Bock 4%, Budweiser Budvar B:Dark tmavý ležák, Devils Backbone Morana, Kout na Šumavě Koutský tmavý speciál 14°, Notch Černé Pivo, Pivovar Březnice Herold, U Fleků Flekovský tmavý 13° ležák

Tag: forza standard, scura, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager scure, equilibrata.

4. Pale Malty European Lager

La categoria include lager tedesche maltose, chiare, caratterizzate da malto Pilsner con forza tra vollbier e starkbier. Pur se maltose, sono bene attenuate e pulite come molte birre tedesche.

4A. Munich Helles

Impressioni generali: lager tedesca pulita, maltata di color oro con gusto delicato di cereale dolce e finale morbido e secco. Sottile luppolatura speziata, floreale o erbacea con amaro limitato che contribuisce a mantenere l'equilibrio maltato ma non dolce; tutto ciò rende questa birra una bevanda rinfrescante per tutti i giorni.

Aroma: moderato aroma di malto - cereale dolce iniziale. Aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo da basso a moderatamente basso. Un aroma pulito è desiderabile ma è tollerata una leggera nota di DMS. Profilo fermentativo piacevole e pulito col malto che domina l'equilibrio. I prodotti più freschi hanno un aroma maltato/dolce.

Aspetto: da giallo medio a dorato chiaro. Schiuma bianca cremosa e persistente.

Gusto: inizio moderatamente maltato con note di dolcezza e malto (cereale/dolce) che danno una sensazione rotonda e morbida al palato, sostenuta da un amaro che varia da basso a medio-basso. Il finale è morbido e secco, non fresco e pungente. Luppolo floreale o erbaceo da basso a moderatamente basso. Il malto domina sul luppolo al palato, nel finale e nel retrogusto dove si dovrebbe percepire. Non dovrebbe esserci dolcezza residua ma semplicemente la sensazione di maltosità con amaro ridotto. I prodotti molto freschi sembreranno più dolci per via del malto fresco e ricco che col tempo svanisce. Profilo fermentativo pulito.

In bocca: corpo e carbonazione nella media. Morbida e ben lagerizzata.

Commenti: Pils completamente attenuata dove il malto dà del suo meglio. Le Helles sono birre maltose ma non eccessivamente dolci dove la luppolatura sottostante gioca un ruolo di supporto. Gli esemplari per l'esportazione perdono rapidamente la loro ricca maltosità che spesso suggerisce dolcezza. Le Helles di Monaco tendono ad essere più leggere sotto ogni aspetto rispetto a quelle prodotte fuori città che possono essere più decise e con più corpo, gusto e luppolatura.

Storia: create a Monaco nel 1894 dalla Spaten per competere con le chiare tipo Pilsner. Oggi è lo stile più popolare in Germania meridionale.

Ingredienti: malto Pilsner continentale, varietà tradizionali tedesche di luppolo tipo Saaz, lievito tedesco per lager pulita.

Confronti di Stile: simile alla Munich Dunkel per equilibrio del malto e della luppolatura ma meno dolce e più tendente al chiaro che allo scuro. Ha maggior corpo e più presenza di malto della Pils tedesca con minor luppolatura. Profilo di malto simile alla Export tedesca ma con meno luppolo nell'equilibrio generale.

Numeri: OG: 1.044 – 1.048

IBUs: 16 – 22 FG: 1.006 – 1.012

SRM: 3 – 5 ABV: 4.7 – 5.4%

Esempi commerciali: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbraü Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original

Tag: forza standard, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager chiare, maltosa.

4B. Festbier

Impressioni generali: lager tedesca chiara e pulita con maltosità moderatamente elevata e luppolatura leggera. Rappresenta un abile equilibrio tra forza e bevibilità con gusto e finale che invitano a berne ancora. Mette in mostra i gusti eleganti del malto tedesco senza essere troppo pesante.

Aroma: maltosità moderata con enfasi su aromi di pane tostato e impasto di pane e impronta generale di dolcezza. Luppolatura floreale, erbacea o speziata da bassa a medio-bassa. Il malto non si dovrebbe cogliere troppo tostato, caramellato o biscottato. Fermentazione da lager pulita.

Aspetto: da giallo intenso a oro intenso senza nessuna sfumatura di ambrato. Chiarezza luminosa e schiuma da bianca a color crema, persistente. La maggior parte degli esempi in commercio sono di colore dorato medio.

Gusto: inizialmente gusto di malto da medio a medio-alto con toni di tostato e impasto di pane e una sensazione di morbida dolcezza. Amaro da medio-basso a medio, decisamente maltata nell'equilibrio generale. Ben attenuata e fresca ma non secca. Luppolo floreale, erbaceo o speziato da medio-basso a medio. Fermentazione da lager pulita. Il gusto è dato principalmente dal malto Pils ma con leggeri sentori di tostato. L'amaro fa da supporto ma dovrebbe consentire un finale gustoso di malto.

In bocca: corpo medio con struttura delicata in qualche modo cremosa. Carbonazione media. L'alcol si nota appena per la sensazione di calore.

Commenti: questo stile rappresenta la birra che si serve all'Oktoberfest (anche se non è strettamente riservata all'Oktoberfest: può essere bevuta anche ad altre "fest"), talvolta chiamata Wiesn (prato, ovvero il nome locale dell'Oktoberfest). Abbiamo scelto di chiamarla Festbier dal momento che, secondo i regolamenti tedeschi e della UE, Oktoberfestbier è un nome protetto per le birre prodotte dalle grandi birrerie che producono dentro i confini della città di Monaco e prodotte per l'Oktoberfest. Negli altri paesi queste regole non valgono, quindi molti birrifici artigianali in USA producono birra chiamata Oktoberfest basata sullo stile tradizionale che in questa guida si chiama Märzen.

Storia: dal 1990 la maggior parte delle birre servite all'Oktoberfest di Monaco è in questo stile. La birra da esportazione fatta specificamente per gli USA è invece ancora di color ambrato come lo sono le interpretazioni prodotte in America. La Paulaner fu la prima a creare la versione color oro a metà degli anni '70 perché ritenevano che la tradizionale Oktoberfest saziasse eccessivamente e quindi svilupparono una versione più chiara e più bevibile, ma sempre maltosa, che voleva essere "più beverina" (da quanto dichiarato dal mastro birraio capo della Paulaner). Ma la birra effettivamente servita all'Oktoberfest è decisa da un comitato cittadino di Monaco.

Ingredienti: malto Pils soprattutto, ma con aggiunte di malto Vienna e/o Monaco per aumentare la maltosità. Le differenze nei prodotti commerciali sono più dovute alle diversità dei malti e dei lieviti, che non alla ricetta.

Confronti di Stile: meno intensa e meno tostata della Märzen ma più corposa della helles e con maggior amaro e alcol. Meno ricca di intensità del malto della Maibock. La complessità del malto è simile alla Premium Pale Lager ceca a maggior grado alcolico senza però avere i corrispondenti luppoli.

Numeri: OG: 1.054 – 1.057

IBUs: 18 – 25 FG: 1.010 – 1.012

SRM: 4 – 7 ABV: 5.8 – 6.3%

Esempi commerciali: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Wiesn, Schönramer Gold, Weihenstephaner Festbier

Tag: forza standard, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager chiare, maltosa.

4C. Helles Bock

Impressioni generali: lager tedesca maltata, robusta e relativamente chiara con finale ben attenuato che aumenta la bevibilità. La luppolatura è più evidente rispetto ad altre Bock.

Aroma: cereale dolce da moderato a forte, spesso con leggero tostato ma con bassi livelli di prodotti di Maillard. Aroma di luppolo da nullo a moderatamente basso e, se presente, ha qualità speziate, floreali o erbacee. Profilo fermentativo pulito con esteri fruttati da nulli a bassi. Lievissimo alcol si nota, come pure un basso livello di DMS.

Aspetto: da dorato intenso ad ambrato chiaro. Limpidezza buona a brillante e schiuma cremosa, bianca, persistente e imponente.

Gusto: il gusto da moderato a moderatamente forte dei malti (cereale-dolce di malto con interessanti note tostate e/o prodotti di Maillard). Caramello da nullo a scarso, può avere un leggero DMS. Luppolatura da nulla a moderata (speziata, erbacea, floreale e pepata). Amaro moderato (più elevato rispetto ad altre Bock) e profilo di fermentazione pulito. Birra ben attenuata, non stucchevole e con finale moderatamente secco che può evidenziare sia malto che luppolo.

In bocca: corpo medio con carbonazione da moderata a moderatamente alta. Delicata e pulita senza asprezza o astringenza nonostante le quantità di luppolo. Presenza limitata di alcol che riscalda.

Commenti: è nota anche come Mai Bock ma si discute se la Helles (chiara) e la Mai (di maggio) Bock siano sinonimi. Molti concordano che siano identiche, altri ritengono che la Maibock sia una birra “da feste” arrivando ai limiti superiori dello stile per luppolatura e colore. Il fruttato presente è dovuto al malto Munich o ad altri malti speciali e non dagli esteri derivati dal lievito durante la fermentazione. Il luppolo equilibra i pochi prodotti della reazione di Maillard.

Storia: prodotto relativamente recente rispetto alle altre birre della famiglia delle Bock. La Maibock è chiaramente associata alla primavera e in particolare al mese di maggio.

Ingredienti: malto base Pils e/o Vienna con aggiunte di malto Munich per impartire più carattere (anche se in minor quantità rispetto alle Bock tradizionali). Nessun succedaneo aggiunto. Luppoli tipo Saaz. Preferibile acqua dolce con pochi minerali per evitare asprezze. Lievito da lager pulito. Tipicamente si realizza in decozione ma con bollitura più breve rispetto alle Dunkles Bock tradizionali per evitare una colorazione eccessiva.

Confronti di Stile: possiamo pensarla come una versione chiara di una Dunkles Bock tradizionale o una Helles di Monaco prodotta con alcolicità da Bock. Anche se abbastanza maltosa, questa birra è meno scura e ha meno gusti di malto della Dunkles Bock tradizionale. Può anche essere più secca e più amara delle Dunkel Bock e ha più maltosità ed è più alcolica delle Festbier.

Numeri: OG: 1.064 – 1.072

IBUs: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018

SRM: 6 – 11 ABV: 6.3 – 7.4%

Esempi commerciali: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr’s Bock

Tag: forte, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia bock, maltosa.

5. Pale Bitter European Beer

La categoria descrive birre di origine tedesca, chiare e da equilibrate ad amare, con carattere di luppoli classici tedeschi da lieve a forte. Sono in genere a bassa fermentazione o lagerizzate per assicurare un profilo delicato, bene attenuate come molte birre tedesche.

5A. German Leichtbier

Impressioni generali: lager tedesca chiara, molto attenuata dal corpo leggero con meno alcol e calorie delle birre standard. Moderata*mente amara con gusto percettibile di malto e luppolo, risulta comunque interessante da bere.*

Aroma: aroma di luppolo da basso a medio con toni speziati, erbacei e floreali. Profumo di malto con aromi di cereale-dolce o di cracker da basso a medio-basso. Profilo fermentativo pulito.

Aspetto: da paglierino a dorato chiaro con limpidezza luminosa. Schiuma bianca moderata con persistenza medio-bassa.

Gusto: inizialmente malto cereale-dolce da basso a medio. Amaro nella media e luppolatura da bassa a media con caratteristiche speziate, erbacee e floreali. Fermentazione pulita e ben lagerizzata. Finale secco con leggero retrogusto di malto e luppolo.

In bocca: corpo da leggero a leggerissimo. Carbonazione da media ad alta, delicata e ben attenuata.

Commenti: venduta soprattutto come birra dietetica con pochi carboidrati, meno alcol e calorie, è nota anche come Diät Pils o Helles e rientra nella classe di birre chiamate Schankbier. Si possono ottenere varianti della Leichtbier dalle Weissbier, Kölsch e Altbier: queste dovrebbero essere iscritte nella categoria Mixed-Style Beer.

Storia: esistevano versioni tradizionali di questo stile per i lavoratori in fabbrica o in campagna ma le versioni moderne sono più basate sui prodotti americani della stessa classe.

Ingredienti: simile alle Pils o Helles con malto Pils continentale, lievito tedesco per lager e luppolo tipo Saaz.

Confronti di Stile: leggermente meno aggressiva delle Pils o Helles perché ha minor contenuto alcolico e corpo più leggero.

Numeri: OG: 1.026 – 1.034

IBUs: 15 – 28 FG: 1.006 – 1.010

SRM: 2 – 5 ABV: 2.4 – 3.6%

Esempi commerciali: Beck’s Light, Bitburger Light, Mahr’s Leicht, Paulaner Münchner Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht

Tag: session-beer, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager chiare, amara, luppolata.

5B. Kölsch

Impressioni generali: birra pulita, fresca e ben bilanciata con carattere delicato di fruttato e luppolo. La maltosità latente conduce a un finale rinfrescante e piacevolmente ben attenuato. La freschezza è molto importante in questa birra perché il suo carattere delicato può svanire col passare del tempo. Un limpidezza brillante è caratteristica.

Aroma: malto da basso a bassissimo con toni di cereale-dolce. Accettabile ma non sempre presente un sottile fruttato di mela, ciliegia o pera derivante dalla fermentazione. Un basso aroma di luppolo floreale, speziato o erbaceo è opzionale ma non è fuori stile. Alcuni ceppi di lievito possono impartire un profumo leggermente vinoso o sulfureo (caratteristica opzionale da non considerarsi un errore). In generale, l’intensità dei componenti aromatici è alquanto sottile ma in genere ben bilanciata, pulita e fresca.

Aspetto: da dorato spento a dorato chiaro, molto limpida (le versioni commerciali autentiche sono filtrate fino ad essere di una chiarezza brillante). Ha una schiuma bianca e delicata che può non persistere a lungo.

Gusto: palato morbido e rotondo che ha un equilibrio gustativo delicato che spazia da malto delicato ma ben attenuato, a un fruttato dolce quasi impercettibile proveniente dalla fermentazione, un amaro da medio-basso a medio con un secco delicato e freschezza nel finale senza retrogusto aspro. Il malto tende ad essere cereale-dolce, possibilmente con lievi sentori di pane o miele. La luppolatura è variabile da bassa a moderatamente alta ma la maggior parte dei prodotti hanno una intensità da medio-bassa a media con tonalità floreali, speziate o erbacee. All’inizio potrebbe dare una impressione di maltato-dolce ma la caratteristica non è necessaria. Non dovrebbe avere evidente dolcezza residua. Può avere accenti leggermente vinosi, minerali o sulfurei che in questo caso accentuano il secco e l’equilibrio dei gusti. Un leggero gusto di frumento è raro ma non sarebbe un errore. In ogni caso, il gusto è molto pulito.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio (più spesso medio-leggero) con carbonazione da media a medio-alta. Delicata, generalmente fresca e ben attenuata.

Commenti: in Germania si caratterizza per essere una lager a fermentazione alta. Ogni birreria di Colonia produce birre di carattere differente e ciascuno interpreta la Kölsch Konvention in modo leggermente diverso. Quando la si giudica è bene pensare a queste variazioni. Notare che le versioni più secche possono sembrare più luppolate e più amare rispetto alla IBU specificata in etichetta. A causa del loro delicato profilo gustativo, le Kölsch dovrebbero essere consumate giovani, le bottiglie più vecchie presentano facilmente dei difetti di ossidazione. Servita a Colonia in un bicchiere alto e stretto da 200 ml chiamato Stange.

Storia: Colonia ha una tradizione brassicola ad alta fermentazione fin dal Medioevo, ma quella che si chiama Kölsch è stata creata nel tardo 19° secolo per combattere la concorrenza delle lager chiare a bassa fermentazione. Kölsch è un appellativo protetto dalla Kölsch Konvention (1986) e solo una ventina di produttori di Colonia e dintorni possono usarlo. La Konvention definisce questa birra semplicemente come “Vollbier leggera, molto attenuata, con luppolatura accentuata, limpida e a fermentazione alta.”

Ingredienti: luppoli tradizionali tedeschi (Hallertau, Tettnang, Spalt o Hersbrucker) e malto tedesco Pils o Pale. Lievito ale pulito e attenuante. Si può usare fino al 20% di malto di frumento ma è raro nelle versioni autentiche. L’attuale pratica commerciale è quella di fermentare ad alta temperatura, maturare a freddo per un breve periodo e servire giovane.

Confronti di Stile: l’assaggiatore poco esperto la confonde facilmente per con una Cream Ale o una simil-Pils delicata.

Numeri: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Esempi commerciali: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia ale chiare, equilibrata.

5C. German Helles Exportbier

Impressioni generali: lager tedesca delicata, chiara e ben bilanciata che è leggermente più forte della media delle birre. Corpo moderato con luppolatura leggera e aromatica e accenni di malto.

Aroma: luppolo da basso a medio, tipicamente di carattere floreale, speziato o erbaceo. Aroma di malto moderato di cereale-dolce e profilo fermentativo pulito. Una leggera nota sulfurea iniziale che poi svanisce non è un errore e neppure una lieve nota sottostante di DMS.

Aspetto: da dorato chiaro a dorato intenso, limpida con schiuma bianca persistente.

Gusto: non dominano il cereale-dolce e neppure la luppolatura floreale, speziata o erbacea, ma entrambe sono in buon equilibrio con un tocco di dolce da malto che crea una birra delicata ma rinfrescante. L'equilibrio si mantiene sino al finale e l'amaro persiste nel retrogusto (anche se alcuni esempi possono avere un finale leggermente dolce). Fermentazione pulita ma l'acqua può dare note minerali anche se non si evidenzia un gusto minerale ben definito.

In bocca: corpo e carbonazione nella media. Delicata ma fresca.

Commenti: talvolta è conosciuta come Dortmunder o Dortmunder Export. Prodotta a una gravità leggermente più alta delle altre lager chiare, ha un corpo ben definito e una maltosità sottostante che fa da complemento alla luppolatura accentuata dai solfati. Il termine Export è un descrittore del contenuto alcolico secondo la tradizione birraria tedesca ma non è uno stretto sinonimo con lo stile Dortmunder. Birre provenienti da altre città o regioni possono essere prodotte come Export ed essere etichettate come tali (anche se non necessariamente esportate).

Storia: lo stile Dortmunder si sviluppò nella regione industriale di Dortmund nel decennio 1870 come risposta alle birre chiare tipo Pilsner. Divenne molto popolare dopo la seconda guerra mondiale ma declinò negli anni '70. Altre birre tipo Export si sono sviluppate in maniera indipendente, creando prodotti leggermente più alcolici delle Export in circolazione. Lo stile tedesco moderno è tipicamente 12-13 °P.

Ingredienti: acqua con alti livelli di solfati, carbonati e cloruri, luppoli nobili tedeschi o cechi, malto Pilsner e lievito tedesco per lager. Le versioni commerciali più recenti possono contenere succedanei ed estratto di luppolo.

Confronti di Stile: meno luppoli da aroma e più corpo di una Pils ma più amara di una Helles.

Numeri: OG: 1.048 – 1.056

IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 4 – 7 ABV: 4.8 – 6.0%

Esempi commerciali: DAB Original, Dortmunder Kronen, Dortmunder Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmunder Gold

Tag: forza standard, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager chiare, equilibrata.

5D. German Pils

Impressioni generali: birra amara tedesca a bassa fermentazione di corpo leggero, molto attenuata e di color oro che presenta una eccellente ritenzione della schiuma e un elegante aroma floreale di luppolo. Fresca, pulita e rinfrescante, la Pils tedesca mette in mostra i malti e i luppoli tedeschi di ottima qualità.

Aroma: malto cereale dolce da basso a medio-basso (spesso con leggere note di miele e cracker poco tostato) e aromi di luppolo floreali, speziati o erbacei. Profilo fermentativo pulito ma potrebbe avere una leggera nota sulfurea proveniente dall'acqua ma anche dal lievito. La luppolatura può essere da moderatamente bassa a moderatamente alta ma non dovrebbe dominare completamente sul malto. Gli esempi con una sola di queste caratteristiche sono da ritenersi di qualità inferiore rispetto a quando si percepiscono tutti gli ingredienti. Può inoltre avere una nota di fondo di DMS.

Aspetto: da paglierino a dorato chiaro e da luminosa a molto limpida con schiuma bianca cremosa e persistente.

Gusto: l'amaro del luppolo (da medio ad alto) domina il palato e rimane nel retrogusto. Il maltato da moderatamente basso a moderato ha un gusto dolce da cereale e bilancia la luppolatura che è floreale, speziata o erbacea e spazia da leggera ad elevata. Profilo di fermentazione pulito, risulta secca o medio-secca con finale ben attenuato, fresco e retrogusto amaro e allo stesso tempo con lieve malto. Gli esempi prodotti con acqua ricca di solfati hanno un basso sulfureo che accentua la secchezza ma allunga il finale; il tutto è accettabile ma non obbligatorio. Altre versioni hanno un finale morbido con più malto ma permane un amaro percettibile, con equilibrio verso l'amaro.

In bocca: corpo medio-leggero e carbonazione da media ad alta.

Commenti: gli esempi moderni di Pils tendono ad essere più chiari, più secchi nel finale e più amari muovendosi dal sud verso il nord della Germania, spesso rispecchiando la maggior quantità di solfati presenti nell'acqua. Le Pils bavaresi tendono a essere un po' più morbide in amaro e avere più malto e più luppolatura nel finale, ma comunque con sufficiente luppolatura e freschezza nel finale da differenziarsi dalle

Helles. In Germania è più usato il termine Pils rispetto a Pilner, per differenziarsi e (sostengono alcuni) per mostrare rispetto allo stile ceco della Pilsner.

Storia: stile ripreso dalla Pilsner ceca per adattarsi alle condizioni di produzione in Germania, con particolare riguardo ad acque con alti contenuti minerali e varietà nazionali di luppolo. Prodotta in Germania per la prima volta nel decennio 1870, divenne più popolare dopo la seconda guerra mondiale quando le scuole brassicole tedesche si concentrarono sulle tecniche moderne di produzione. Assieme alla sorella Pilsner ceca, rappresenta il prototipo e progenitore degli stili birrari maggiormente prodotti al mondo in questi anni. La IBU di diversi ben noti esempi commerciali è diminuita con gli anni.

Ingredienti: malto Pilsner continentale e varietà di luppolo tedesco (tipo Saaz come Tettnanger, Hallertauer e Spalt per gusto e aroma; il Saaz è meno comune), lievito da lager tedesco.

Confronti di Stile: rispetto a una Premium Pale Lager ceca è più leggera di corpo e di colore, più secca, meglio attenuata, fresca con amaro più persistente e con carbonazione maggiore. Ha più carattere di luppolo, di malto e amaro delle International Pale Lager. Infine ha più carattere di luppolo con finale più secco e fresco rispetto alle Munich Helles che hanno più gusto di malto delle Pils, ma della medesima caratteristica delle Pils.

Numeri: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 2 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Esempi commerciali: König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils

Tag: forza standard, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia pilsner, amara, luppolata.

6. Amber, Malty European Lager

Questa categoria raggruppa lager ambrate a bassa fermentazione, di origine tedesca con un equilibrio tendente al malto e gravità da vollbier a starkbier.

6A. Märzen

Impressioni generali: lager ambrata tedesca elegante e maltosa con gusti di malto puliti, ricchi e dal sentore di pane (tostato), con amaro limitato e finale secco che spinge a berne ancora. L'impressione globale data dal malto è morbida, elegante e complessa con retrogusto ricco che non è mai stucchevole o pesante.

Aroma: moderato malto tedesco, tipicamente ricco aroma di pane, anche tostato, con leggere note di crosta di pane. Fermentazione lager pulita e nessun aroma di luppolo. I profumi di malto caramellato, torrefatto o biscottato non sono appropriati. Si può percepire alcol moderato ma mai pungente. L'aroma di malto pulito ed elegante dovrebbe essere quello primario.

Aspetto: da arancio-ambrato a un intenso ramato-rossiccio, non dovrebbe essere dorata. Limpidezza brillante con schiuma persistente color crema.

Gusto: il gusto iniziale di malto suggerisce spesso la dolcezza, ma il finale è da moderatamente secco a secco. La maltosità è ben distinta e complessa e spesso presenta profili di pane e di pane tostato. L'amaro è moderato e il gusto del luppolo varia da nullo a basso (luppoli tedeschi complessi, floreali, erbacei o speziati). Il luppolo conferisce buon equilibrio alla maltosità e il finale non appare dolce. Il retrogusto è maltoso con gusti eleganti e ricchi di malto che indugiano in bocca. Sono inappropriati gusti evidenti di caramello, biscotto o torrefatto. Profilo fermentativo lager pulito.

In bocca: corpo medio con struttura delicata e cremosa che spesso regala un senso di pienezza. Birra con carbonazione media e pienamente attenuata senza essere dolce o stucchevole. Può dare un senso di calore alcolico ma questo dovrebbe essere relativamente in secondo piano.

Commenti: le versioni moderne di birra Oktoberfest per consumo nazionale sono di colore dorato come una robusta Helles – vedi lo stile Festbier per questa versione. Le birre tedesche Export (almeno quelle per gli USA) invece sono tipicamente arancio-ambrate, hanno un carattere distinto di malto e sono spesso etichettate Oktoberfest. Le versioni artigianali americane delle Oktoberfest sono generalmente basate su questo stile e la maggior parte degli americani riconoscerebbe questo stile come Oktoberfest. Le versioni storiche tendevano ad essere più scure, verso il marrone, ma sono esistiti molte sfumature di Märzen (quando il nome è utilizzato come rafforzativo). la descrizione dello stile si riferisce in modo specifico a versioni ambrate più forti. La moderna Festbier può essere approssimativamente descritta come una Märzen più chiara.

Storia: come suggerisce il nome, è prodotta come una “birra di marzo” pi forte e lagerizzata in fredde cantine in estate. Le versioni moderne originano dalle lager sviluppate da Spaten nel 1841, in contemporanea allo sviluppo della Vienna. Tuttavia, il nome Märzen è ben più antico del 1841; le prime erano marrone scuro e in Austria il nome implicava una gravità più alta (14 °P) piuttosto che uno stile. La versione ambrata tedesca (nello stile viennese dell’epoca) fu servita per la prima volta all’Oktoberfest del 1872 e la tradizione durò sino agli anni 1990, quando la Festbier dorata fu adottata come birra standard della festa.

Ingredienti: i malti variano, anche se le versioni tradizionali tedesche insistono sul malto Munich. Quel tocco di eleganza deriva da ingredienti di primissima qualità, in particolare dai malti base. Il ricco profilo di malto è ottenuto con l’ammostamento a decozione.

Confronti di Stile: non così forte e ricca come la Dunkles Bock, più profondità e ricchezza di malto della Festbier, con maggior corpo e un po’ meno luppolo. Meno luppolata ma egualmente maltata rispetto alla Amber Lager ceca.

Numeri: OG: 1.054 – 1.060

IBUs: 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 8 – 17 ABV: 5.8 – 6.3%

Esempi commerciali: Buergerliches Brauhaus Saalfeld Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Weltenburg Kloster Anno 1050

Tag: forza standard, ambrata, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager ambrate, maltosa.

6B. Rauchbier

Impressione generale: una lager ambrata tedesca elegante e maltosa, complementare al carattere di faggio affumicato. Le caratteristiche sono ricco malto tostato in aroma e gusto, amaro limitato, affumicati da basso ad elevato, profilo fermentativo pulito e finale attenuato.

Aroma: miscela di affumicato e malto con equilibrio e intensità variabili. Il carattere affumicato di legno di faggio può variare da lieve ad alquanto forte, dando profumi di fumo, legno o pancetta. L’aroma di malto è da basso a moderato e in qualche modo ricco, tostato o dolce. Le componenti malto e fumo sono spesso inversamente proporzionali (cioè se aumenta l’affumicato diminuisce il malto e viceversa). L’aroma di luppolo è da nullo a molto basso, fermentazione lager pulita.

Aspetto: deve essere una birra molto limpida con schiuma ricca e generosa, cremosa e di colore variabile dal marrone-rossiccio al crema. Il colore varia dal ramato-ambrato al marrone scuro.

Gusto: segue di solito il profilo aromatico con una miscela di affumicato e maltato, variabile come equilibrio e intensità, tuttavia complementari. Si dovrebbero notare caratteristiche simili alle Märzen, in particolare la ricchezza di malto e di tostato, ma l’affumicato da faggio può essere da basso ad alto. A livelli alti l’affumicato può assumere il carattere di prosciutto o pancetta, il che è accettabile fintanto che non si ha gusto oleoso. Il palato è in qualche modo ricco, maltato-dolce ma il finale tende ad essere da medio-secco a secco con il gusto di affumicato che evidenzia il secco del finale. Il retrogusto può riflettere sia la maltosità che l’affumicato in modo bilanciato. L’amaro è moderato ed equilibrato. Gusto di luppolo da nullo a moderato con note speziate, floreali o erbacee. Fermentazione pulita da lager. Inappropriate sono le caratteristiche di asprezza, amaro, bruciato, carbonizzato, sulfureo o fenolico nell’affumicato.

In bocca: corpo medio con carbonazione da media a medio-alta. Carattere lager delicato. Una significativa asprezza da fenoli è da considerarsi inappropriata.

Commenti: in tedesco Rauchbier significa “birra affumicata”. L’intensità dell’affumicato varia parecchio e non tutti gli esempi sono molto affumicati. Quando si giudica, tenere in considerazione questo fatto. In Germania si trovano altre birre affumicate basate su svariati stili come Dunkles Bock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier e Helles, includendo esempi simili alla Spezial Lager: queste birre dovrebbero essere incluse nella categoria Classic Style Smoked Beer. Questa descrizione si riferisci in modo specifico alla versione Märzen affumicata.

Storia: specialità storica della città di Bamberg nella Franconia bavarese. Il malto affumicato con legno di faggio si usa per produrre una lager ambrata in stile Märzen. Il tono di affumicato del malto varia a seconda dei maltatori e alcuni birrifici producono il proprio malto affumicato (rauchmalz).

Ingredienti: il Rauchmalz Tedesco (malto tipo Vienna affumicato con faggio) costituisce tipicamente dal 20 al 100% del cereale, il resto del malto è tedesco del tipo usato nella Märzen. Alcuni birrifici aggiustano leggermente il colore con un po’ di malto torrefatto. Lievito tedesco lager e luppoli tedeschi o cechi.

Confronti di Stile: come una Märzen, ma con aroma e gusto dolce e affumicato bilanciati e colore un poco più scuro.

Numeri: OG: 1.050 – 1.057

IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016

SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6%

Esempi commerciali: Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen, Victory Scarlet Fire Rauchbier

Tag: forza standard, ambrata, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager ambrate, maltosa, affumicata.

6C. Dunkles Bock

Impressioni generali: lager maltata tedesca scura e forte che enfatizza le qualità dei malti continentali ricchi di gusto e talvolta tostati, ma senza essere dolce nel finale.

Aroma: profumo di pane-malto da medio a medio-alto e spesso con moderate quantità di prodotti di Maillard e/o sfumature aggiuntive di tostato. Virtualmente nessun aroma di luppolo. Si nota un po' l'alcol. Lager pulita anche se i malti impartiscono un leggero carattere fruttato (da nullo a basso) specialmente negli esempi invecchiati.

Aspetto: da ramato chiaro a marrone con spesso attraenti riflessi color granato. La lagerizzazione dovrebbe impartire una buona limpidezza nonostante il colore scuro. Schiuma abbondante, cremosa, persistente e di color crema.

Gusto: la ricca maltosità complessa è dominata dai ricchi e tostati prodotti di Maillard. Possono essere presenti note di caramello. L'amaro è generalmente a un livello da sostenere i gusti del malto, permettendo però alla dolcezza di rimanere nel finale. Birra ben attenuata e non stucchevole con profilo fermentativo pulito, anche se il malto può impartire un leggero carattere fruttato. Nessun gusto di luppolo e neppure di tostato o bruciato.

In bocca: corpo da medio a medio-pieno con carbonazione da moderatamente bassa a moderata. Si può percepire calore dall'alcol ma mai a un livello eccessivo. Delicata senza astringenza o asprezza.

Commenti: la decozione e la lunga bollitura giocano un ruolo importante nello sviluppo dei gusti perché accresce il caramello e i prodotti di Maillard del malto. Il fruttato è dato dal malto Munich e altri malti speciali e durante la fermentazione non si sviluppano esteri derivati dal lievito.

Storia: ha origine nella città di Einbeck nel nord della Germania. Questa città era un centro brassicolo e grande esportatore ai tempi della Lega Anseatica (dal 14° al 17° secolo). Questa birra fu poi ricreata a Monaco a partire dal 17° secolo e Bock rappresenta una storpiatura del nome Einbeck in dialetto bavarese e cominciò a essere usato dopo che la birra arrivò a Monaco. Bock significa anche "ariete" in tedesco e questo animale è spesso usato nel logo e in pubblicità.

Ingredienti: malti Vienna e Munich; raramente una minima quantità di malti Roasted per dare colore. Mai succedanei del malto. Luppoli dell'Europa continentale e lievito tedesco per lager pulito.

Confronti di Stile: più scura e con più gusto malto e meno amaro apparente delle Helles Bock. Meno alcol e ricchezza di malto della Doppelbock. Gusto di malto maggiore e con più alcol della Märzen. Più ricca, meno attenuata e meno luppolata della Amber Lager ceca.

Numeri: OG: 1.064 – 1.072

IBUs: 20 – 27 FG: 1.013 – 1.019

SRM: 14 – 22 ABV: 6.3 – 7.2%

Esempi commerciali: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Great Lakes Rockefeller Bock, Kneitinger Bock, New Glarus Uff-da Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

Tag: forte, ambrata, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia bock, maltosa.

7. Amber, Bitter European Beer

Questa categoria raggruppa birre ambrate da equilibrate ad amare di origine tedesca e austriaca.

7A. Vienna Lager

Aroma: malto moderatamente intenso con aromi di tostato e ricca maltatura. Lager pulita. Aroma di luppolo floreale o speziato da nullo a basso. È inappropriato un significativo aroma di caramello o di torrefatto.

Aspetto: colore dall'ambrato rossiccio al ramato. Limpidezza luminosa e schiuma generosa, color crema e persistente.

Gusto: in primo piano la complessità del malto morbida ed elegante, unita a un amaro deciso che offre un finale bilanciato. Il gusto del malto tende verso un carattere ricco e tostato senza presenza significativa di caramello o torrefatto. Finale alquanto secco, fresco con maltato e luppolato entrambi presenti nel retrogusto. Il gusto da luppolo floreale o speziato può essere da basso a nullo. Fermentazione lager pulita.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con una cremosità morbida. Carbonazione moderata, delicata e finale moderatamente fresco.

Impressioni generali: lager ambrata di media forza con maltosità morbida e delicata e luppolatura moderata con un finale secco. Il gusto del malto è pulito, di pane e di tostato con un'eleganza che deriva dai malti base di qualità e dalla lavorazione, non dai malti speciali o dai succedanei.

Commenti: birra di tutti i giorni di media alcolicità e non una birra prodotta per i festival. Le versioni americane possono essere un po' più forti, più secche e più amare mentre le versioni europee tendono a essere più dolci. Molte lager ambrate e scure messicane erano più autentiche, ma sfortunatamente ora sono dolci, ricche di succedanei così come le lager internazionali ambrate e scure. Spiace notare che molti esempi moderni usano prodotti succedanei che indeboliscono la ricca complessità del malto rispetto ai migliori esempi di questo stile. Questo stile sarà probabilmente spostato nella categoria birre storiche nelle prossime edizioni della guida; ciò consentirà di descrivere lo stile classico, mentre le versioni moderne più dolci saranno incluse negli stili International Amber or Dark Lager.

Storia: birra sviluppata da Anton Dreher a Vienna nel 1841: divenne popolare nell'ultima parte del 19° secolo. Nella sua area di origine è quasi estinta, mentre lo stile continua in Messico dove fu portato da Santiago Graf e altri emigranti austriaci produttori di birra nel tardo 1800. È sempre più difficile trovare esempi autentici (tranne forse tra le birre artigianali) poiché quelli che una volta erano buoni prodotti ora sono diventati dolci e con più succedanei.

Ingredienti: il malto Vienna fornisce un profilo leggermente tostato e ricchi e complessi prodotti di Maillard. Come per le Märzen, si dovrebbe usare solo malto di prima qualità insieme a luppoli continentali (preferibilmente di tipo Saaz o Styrian). Si può usare malto caramello o malti più scuri per aggiungere colore e dolcezza, ma il caramello non deve impartire aroma e gusto significativi e i malti scuri non devono apportare torrefatto.

Confronti di Stile: minor carattere di malto, leggermente meno corpo e un po' più amara della Märzen, tuttavia ancora decisamente tendente al malto e ai suoi aromi derivati. La maltosità è simile a quella della Märzen ma più equilibrata. Meno alcolica della Märzen o della Festbier. Meno ricca, meno maltosa e meno centrata sul luppolo rispetto alla Amber Lager ceca.

Numeri: OG: 1.048 – 1.055

IBUs: 18 – 30 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 9 – 15 ABV: 4.7 – 5.5%

Esempi commerciali: Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick

Tag: forza standard, ambrata, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager ambrate, equilibrata.

7B. Altbier

Impressioni generali: birra tedesca ben bilanciata e ben attenuata, amara ma maltosa, pulita e delicata di colore variabile da ambrato a ramato. L'amaro è bilanciato dalla ricchezza del malto ma l'intensità e il carattere del malto variano da moderato ad alto (l'amaro aumenta con l'intensità a ricchezza del malto).

Aroma: pulito ma robusto e complesso aroma di cereali e luppoli speziati con esteri fruttati contenuti (da bassi a medio-bassi). Il carattere del malto riflette la varietà di malto base tedesco che ha ricche note di pane cotto e crosta di pane tostato o di frutta secca. L'aroma di luppolo varia da basso a moderato con sentori pepati, speziati, floreali, erbacei o profumi associati ai luppoli tipo Saaz.

Aspetto: il colore varia da ambrato chiaro a ramato intenso tendente al marrone; l'arancione-bronzo è il più comune. Limpidezza brillante e schiuma densa, cremosa, persistente di color crema.

Gusto: amaro deciso ma ben bilanciato dal carattere robusto, ma pulito e fresco, del malto. La presenza del malto è moderata da una attenuazione che va dal medio-alta ad alta, con gusti ricchi e complessi di malto e cereale che permangono. Alcuni esteri fruttati (ciliegia soprattutto) possono superare la lagerizzazione. Il finale persistente, da medio-secco a secco, dolce-amaro o di frutta secca riflette sia l'amaro del luppolo che la complessità del malto. La luppolatura speziata, pepata o floreale è da bassa a moderata. Nessuna asprezza o torrefatto presenti. Il livello apparente di amaro è talvolta mascherato dal malto: l'amaro può sembrare basso o moderato se il finale non è molto secco. Opzionali note sulfuree o minerali.

In bocca: corpo medio, delicata e con carbonazione da media a medio-alta anche se può essere inferiore nel caso sia servita dalla botte. L'astringenza varia da nulla a bassa. Nonostante sia molta ricca di gusto ha un

corpo sufficientemente leggero da essere consumata come sontuosa session-beer nei brewpub di Düsseldorf.

Commenti: birra ad alta fermentazione, fermentata a basse temperature (15°-20°C) e spesso maturata a temperature da bassa fermentazione (circa 10°C) e poi lagerizzata a basse temperature per ottenere un palato più pulito e delicato delle tipiche ale. La Zum Uerige è una birra meravigliosa ma molto più aggressiva in amaro e complessa di molti altri esempi tedeschi. Si può paragonare alla Fuller ESB della categoria Strong Bitter – ben nota ma in qualche modo stilisticamente ai limiti. Non bisogna giudicare tutte le Altbier come se fossero clone della Zum Uerige, ma si permetta un amaro più bilanciato (25-35 IBU è più tipico per la maggior parte degli altri esempi tedeschi). Le più forti sticke e doppelsticke non dovrebbero essere iscritte in questa categoria.

Storia: stile tradizionale di Düsseldorf, “Alt” (vecchio) fa riferimento al vecchio stile di produzione (cioè usando lievito ad alta fermentazione) che era comune prima che diventasse popolare la bassa fermentazione). È antecedente all’isolamento dei ceppi a bassa fermentazione, anche se ha molte caratteristiche delle lager a bassa fermentazione. Molti degli esempi classici si trovano nella Altstadt (città vecchia) di Düsseldorf.

Ingredienti: I malti variano, ma di solito vi sono malti base tedeschi (solitamente Pils, talvolta Munich) con piccole quantità di Crystal, Chocolate e/o malti Black per aggiustare il colore. Occasionalmente c’è del frumento, anche torrefatto. Il luppolo Spalt è tradizionale ma si possono usare anche altri luppoli tipo Saaz. Lievito ale molto attenuante. Tradizionale l’ammostamento a step o con decozione.

Confronti di Stile: più amara e più maltata delle lager ambrate internazionali. In qualche modo simile alla California Common sia nella tecnica di produzione che nel gusto e colore finale ma non negli ingredienti.

Numeri: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 25 – 50 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 11 – 17 ABV: 4.3 – 5.5%

Esempi commerciali: Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia ale ambrate, amara.

7C. Kellerbier

Aroma: riflette lo stile base: tipicamente ha carattere aggiuntivo di lievito, con sottoprodotti che non si trovano di frequente nelle birre tedesche ben lagerizzate (diacetile, solfuri e acetaldeide).

Aspetto: riflette lo stile base: tipicamente un po’ torbida e un po’ più scura dello stile base.

Gusto: riflette lo stile base: tipicamente ha carattere aggiuntivo di lievito con sottoprodotti che non si trovano di frequente nelle birre tedesche ben lagerizzate (diacetile, solfuri e acetaldeide) anche se non a livelli criticabili.

In bocca: riflette lo stile base: ha un po’ più corpo e struttura cremosa dovuta al lievito in sospensione e può presentare una leggera untuosità/burrosità se è presente il diacetile. Può avere una carbonazione inferiore rispetto allo stile base.

Commenti: versioni giovani, non filtrate e non pastorizzate degli stili tradizionali tedeschi, tradizionalmente servita alla spina dalle botti di lagerizzazione. Letteralmente il nome significa “birra da cantina” implicando con questo termine una birra fresca e giovane servita direttamente dalla cantina di lagerizzazione. Dal momento che questo metodo di servire la birra può essere applicato a un’ampia gamma di prodotti, lo stile è in qualche modo difficile da identificare a parole. Tuttavia ci sono parecchie varianti comuni che si possono descrivere e usare come schema di paragone per altre versioni. Talvolta è descritta come Naturtrüb (torbida naturale) e altre volte è chiamata Zwickelbier dal nome del rubinetto usato per testare la birra dai fusti di fermentazione.

Storia: originariamente il termine Kellerbier si riferiva a qualsiasi lager in maturazione nelle grotte o nelle cantine sotto il birrificio. Nel diciannovesimo secolo Kellerbier era una birra forte e invecchiata che doveva arrivare sino all’estate (Sommerbier), immagazzinata in cantine in pietra e servite direttamente da qui, ma quando si cominciò a usare la refrigerazione il senso del termine cambiò e ora descrive birre speciali servite giovani direttamente dalla cantina o dal fusto di lagerizzazione. Oggi alcuni produttori usano il termine puramente per scopi di marketing per far sembrare speciali le loro birre. Mentre Kellerbier è talvolta considerato più uno stile di servizio che uno stile di birra, questa tecnica di servizio è ancora usata in modo predominante con determinati stili in alcune regioni: la Helles nella zona di Monaco o la Märzen in Franconia.

Istruzioni per l’ammissione: il concorrente deve specificare se la birra è una Pale Kellerbier (chiara, basata sulle Helles) o una Amber Kellerbier (ambrata, basata sulla Märzen). Il concorrente può anche specificare un

altro tipo di Kellerbier basato su altri stili quali Pils, Bock, Schwarzbier ma deve fornire ai giudici una descrizione dello stile.

Kellerbier: Pale Kellerbier

Birra estiva stagionale comune prodotta da molti dei birrifici della zona di Monaco e servita nei beer garden.

Impressioni generali: Helles giovane e fresca che mette in rilievo il malto Pils pienamente attenuato. Il carattere del luppolo (aroma, gusto e amaro) è più pronunciato e la birra è torbida spesso con un certo livello di diacetile e talvolta con note di mela verde e/o altri derivati del lievito. Come per le tradizionali Helles, le versioni Keller sono birre che devono essere bevute in litri, quindi complessivamente dovrebbe rimanere una leggera, rinfrescante, facile da bere lager dorata.

Aroma: aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo da moderatamente basso a moderatamente alto. Diacetile da molto basso a moderato e possibili note molto lievi di mela verde o altri derivati del lievito. Aroma pulito di malto, cereale-dolce con possibile lieve nota di sottofondo di DMS.

Aspetto: torbidezza da leggera a moderata ma mai eccessiva. Colore da giallo medio a dorato chiaro e schiuma bianca cremosa e persistente. Se servita dalla botte, può avere una carbonazione bassa e una altrettanto bassa testa di schiuma.

Gusto: moderatamente maltata con un profilo rotondo di cereale-dolce. Gusto di luppolo speziato, floreale o erbaceo da basso a moderatamente alto con l'amaro moderato che può permanere in bocca. Il finale è fresco e secco ma il retrogusto rimane di malto. Diacetile da lieve a moderato ma che deve rimanere a un livello gradevole di bevibilità e allo stesso tempo bilanciare le altre caratteristiche della birra; l'eccessivo diacetile non è appropriato. Possibili lievi note di mela verde o altri derivati del lievito e una lieve nota di sottofondo di DMS.

In bocca: corpo medio e carbonazione da bassa a media. A seconda della quantità di lievito in sospensione, può contribuire a creare una struttura leggermente cremosa. Il diacetile può impartire una leggera burrosità/untuosità sulla lingua.

Commenti: la maggior parte delle Pale Kellerbier sono versioni delle Munich Helles giovani, non filtrate e non pastorizzate, anche se è possibile usare la Pils o altra lager chiara indicata a essere servita giovane. Gli esempi migliori sono serviti solo alla spina in molti dei birrifici nella zona di Monaco. Le versioni in bottiglia non hanno probabilmente la stessa freschezza, la luppolatura e le note di birra giovane evidenziate dalle versioni alla spina.

Storia: adattamento moderno dello stile tradizionale di Franconia, usando Helles invece della Märzen. Oggigiorno è una birra estiva molto popolare.

Ingredienti: malto Pilsner, luppoli tedeschi, lievito da lager tedesco, come per le Munich Helles.

Confronti di Stile: solitamente è una versione giovane, non filtrata e non pastorizzata della Munich Helles, anche se può essere una versione giovane, non filtrata e non pastorizzata di altre lager chiare tedesche come la Pilsner o altre lager chiare stagionali indicate a essere servite giovani.

Numeri: OG: 1.045 – 1.051

IBUs: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 3 – 7 ABV: 4.7 – 5.4%

Esempi commerciali: (locale) Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbrau, Tegernseer Tal. (in bottiglia) Ayinger Kellerbier, Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier Anno 1417, Hofbrau Munchner Sommer Naturtrub, Wolnzacher Hell Naturtrüb

Tag: forza standard, chiara, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager chiare, equilibrata.

Kellerbier: Amber Kellerbier

Lo stile originale di Kellerbier proveniente dalla regione della Franconia. Uno stile molto più antico rispetto alla più recente Pale Kellerbier in stile Helles, popolare oggi nella zona di Monaco.

Impressioni generali: birra giovane, non filtrata e non pastorizzata, il colore sta tra la Helles e la Märzen, più speziata nella luppolatura e con maggior attenuazione. Le interpretazioni variano nel colore e nell'equilibrio ma si attestano sui 4.8% ABV, molto beverine. L'equilibrio varia dalle interpretazioni secche, speziate e chiare come la St. Georgen e la Lowenbrau di Buttenheim a birre più scure e maltose nella zona della Fränkische Schweiz. Questo stile è soprattutto un metodo per produrre birre semplici e beverine per le comunità locali con ingredienti indigeni e da servirsi giovane. Queste birre devono essere focalizzate sulla bevibilità e la digeribilità.

Aroma: moderata intensità di malto tedesco, tipicamente ricco, con aroma pane, anche tostato, con lievi note di crosta di pane. Aroma di luppolo speziato e pepato da moderatamente basso a moderato. Diacetile da molto basso a basso e occasionalmente solfuri da bassi a moderatamente bassi con note molto leggere di mela verde o altri derivati del lievito. Non sono appropriati aromi di malto caramellato, biscottato o torrefatto.

Aspetto: da limpida a moderatamente torbida a seconda dell'età, ma mai troppo torbida. Colore da dorato a rosso-ambrato intenso e schiuma cremosa color avorio. Se servita dalla botte, può avere una carbonazione bassa e una altrettanto bassa testa di schiuma.

Gusto: l'iniziale gusto di malto può suggerire dolcezza, ma il finale è da moderatamente secco a secco e leggermente amaro. La maltosità elegante e complessa spesso manifesta sentori di pane e di tostato. L'amaro varia da moderato a moderatamente alto con la luppolatura speziata o erbacea variabile da bassa a moderatamente alta. L'equilibrio può essere verso il malto o verso il luppolo ma il finale non è dolce. Sono inappropriati gusti evidenti di malto caramello o torrefatto. Diacetile da bassissimo a basso con possibile presenza appena percettibile di mela verde o altre note di derivati del lievito. Finale delicato e maltato.

In bocca: corpo medio con struttura cremosa e carbonazione media. Birra fermentata pienamente senza tracce di dolce o stucchevole.

Commenti: i migliori esempi di Amber Kellerbier sono serviti solo alla spina dai piccoli birrifici della Franconia, poiché è una birra che si serve meglio giovane e la modalità di servizio è parte integrante dello stile. Le versioni in bottiglia probabilmente non hanno la stessa freschezza, la luppolatura e le caratteristiche di birra giovane evidenziate dalle versioni alla spina.

Storia: classico stile storico adattato anche in altre zone. Lo stile originale semplicemente consisteva in birra servita nelle taverne locali che non lagerizzavano abbastanza a lungo da farla diventare completamente limpida. Molti birrifici della Franconia usano parte di questa birra giovane durante i mesi estivi per feste come la Annafest (iniziata nel 1840) a Forchheim dove era tradizione bere direttamente dalle botti di maturazione.

Ingredienti: I malti variano, anche se le versioni tradizionali tedesche enfatizzano il malto Pale della Franconia. L'eleganza deriva dagli ingredienti locali di alta qualità, in particolare i malti. Comune il luppolo Spalt o altri luppoli tipici locali speziati. I frugali birrai di Franconia raramente usavano la decozione per gli alti costi dell'energia.

Confronti di Stile: solitamente è una versione giovane, non filtrata e non pastorizzata della Helles o della classica Märzen ambrata. Le versioni della zona della Fränkische Schweiz hanno un colore ambrato scuro o marrone.

Numeri: OG: 1.048 – 1.054

IBUs: 25 – 40 FG: 1.012 – 1.016

SRM: 7 – 17 ABV: 4.8 – 5.4%

Esempi commerciali: (locale) Greif, Eichhorn, Nederkeller, Hebendanz (in bottiglia) Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Naturtrub

Tag: forza standard, ambrata, bassa fermentazione, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager ambrate, equilibrata.

8. Dark European Lager

Questa categoria include lager tedesche vollbier più scure rispetto al colore ambrato-marrone.

8A. Munich Dunkel

Impressioni generali: birra caratterizzata da complessità, profondità e ricchezza tipica dei malti Munich più scuri insieme ai prodotti di Maillard. Gli esempi più giovani hanno gusti di pane-tostato con note di cioccolato ma mai aspri, torrefatti o astringenti. Birra decisamente orientata verso il malto tuttavia bevibile con molta facilità.

Aroma: dolcezza intensa di malto ricca ed elegante, tipicamente crosta di pane (spesso tostata). Sentori di cioccolato, frutta secca, caramello e/o toffee sono accettabili; le versioni tradizionali giovani evidenziano spesso alti livelli di cioccolato. Profilo fermentativo pulito. Accettabile un leggero aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo.

Aspetto: da ramato intenso a marrone scuro, spesso con un tono rosso o granato. Schiuma cremosa da chiara a marrone-rossiccio, di solito limpida anche se esistono versioni non filtrate torbide.

Gusto: dominato dal complesso morbido e ricco dei malti scuri Munich e di solito con toni che ricordano la crosta di pane tostata ma senza l'asprezza del cereale tostato. Al palato è moderatamente maltata anche se non dovrebbe essere dominante o stucchevolmente dolce. Possono essere presenti lievi note di caramello,

pane tostato o frutta secca. Gli esempi molto giovani hanno spesso un piacevole carattere di malto-cioccolato che però non è torrefatto o dolce. I gusti di bruciato o di amaro provenienti da malti torrefatti non sono appropriati come non lo sono gusti pronunciati di caramello da malto Crystal. L'amaro è moderatamente basso ma percepibile e l'equilibrio generale tende alla maltosità. Il gusto di luppolo varia da nullo a basso e, se si nota, dovrebbe riflettere le varietà tedesche floreali, speziate o erbacee. Il retrogusto permane maltato anche se l'amaro può divenire più palese nel finale medio-secco. Carattere da lager con profilo fermentativo pulito.

In bocca: corpo da medio a medio-pieno che impartisce una sensazione di morbidezza e di destrine senza mai essere pesante o stucchevole. Carbonazione moderata. L'uso di malti continentali tipo Munich dovrebbe conferire ricchezza, non astringenza.

Commenti: le versioni tedesche non filtrate possono sembrare pane liquido con una ricchezza terrosa o di lievito che è assente nelle versioni filtrate per l'export.

Storia: lo stile classico di birra scura di Monaco che si è sviluppato come birra più scura e maltosa di altre lager regionali. Lo stile ha avuto origine a Monaco ma si è diffuso in tutta la Baviera, specialmente in Franconia. Le versioni franconi sono spesso più scure e più amare.

Ingredienti: la base di malto è Munich (in certi casi fino al 100%) e il rimanente è Pilsner tedesco. Piccole quantità di malto Crystal possono aggiungere destrine e colore ma non dovrebbero dare dolcezza residua. Si possono fare piccole aggiunte di malti torrefatti (tipo Carafa o Chocolate) per migliorare il colore ma non dovrebbero aggiungere gusti robusti. Si usano varietà di luppolo tradizionale tedesco e ceppi di lievito lager tedesco. Si impiega spesso la decozione (fino ad una tripla) per accrescere i gusti del malto e creare la profondità di colore.

Confronti di Stile: non ha l'intensità di malto della Bock e quindi se ne può bere in misura maggiore. Manca del torrefatto (e spesso dell'amaro) della Schwarzbier. Più ricca, più maltosa e meno luppolata della Dark Lager ceca.

Numeri: OG: 1.048 – 1.056

IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 14 – 28 ABV: 4.5 – 5.6%

Esempi commerciali: Ayinger Altbairisch Dunkel, Chuckanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

Tag: forza standard, scura, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager scure, maltosa.

8B. Schwarzbier

Impressioni generali: lager scura tedesca in equilibrio tra i gusti di malto torrefatto delicato e l'amaro moderato. Il corpo leggero, la sua secchezza e la mancanza di retrogusti eccessivi aspri e bruciati la rendono una birra parecchio beverina.

Aroma: malto da basso a moderato con bassa dolcezza aromatica di malto e/o cenni di malto torrefatto spesso evidenti. Il malto può essere pulito e neutro oppure moderatamente ricco con aromi di pane e può anche avere tracce di caramello scuro. Il carattere di torrefatto può essere di cioccolato fondente o di caffè ma non dovrebbe mai essere bruciato. Opzionale un basso aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo. Carattere di lievito lager pulito, anche se è possibile un leggero sulfureo.

Aspetto: colore marrone da medio a molto scuro spesso con riflessi intensi da rubino a granato ma mai veramente nero. Molto limpida, schiuma abbondante, persistente e marrone-rossiccia.

Gusto: malto da leggero a moderato che può avere un carattere pulito e neutro con qualità moderatamente ricche di pane. Il gusto di malto torrefatto da leggero a moderato può dare un palato di cioccolato-amaro che permane nel finale ma che non evidenzia bruciato. Amaro da medio-basso a medio che permane nel finale. Gusto di luppolo speziato, floreale o erbaceo da leggero a moderato e carattere pulito da lager. Il retrogusto perdura e tende a svanire lentamente, evidenziando l'amaro di luppolo con un sottile torrefatto in sottofondo. È accettabile ma non è richiesta un po' di dolcezza residua.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio e carbonazione da moderata a moderatamente alta. Delicata senza asprezze o astringenza nonostante l'impiego di malti scuri torrefatti.

Commenti: letteralmente in tedesco significa "birra nera". Anche se talvolta è chiamata "Pils nera", questa birra è raramente del tutto nera o amara come una Pils. Non aspettatevi gusti molto torrefatti tipo birre Porter.

Storia: specialità regionale della Turingia, Sassonia e Franconia. I dati storici sono lacunosi, ma si presume essere originariamente una birra ad alta fermentazione. Dopo la riunificazione della Germania è cresciuta in popolarità. È servita come ispirazione per le lager nere prodotte in Giappone.

Ingredienti: malto Munich tedesco e/o malti Pilsner come base con aggiunte giudiziose di malti torrefatti (tipo Carafa) per dare il colore scuro e i gusti delicati di torrefatto. Malti scuri torrefatti decorticati possono aggiungere gusti di torrefatto senza il bruciato. Tradizionali, infine, le varietà di luppolo tedesco e lieviti puliti da lager tedeschi.

Confronti di Stile: rispetto alla Munich Dunkel è di solito più scura, più secca e più leggera di corpo e con un percepibile (ma non alto) livello di malto torrefatto che bilancia il malto base. Non dovrebbe assomigliare a una American Porter realizzata con lievito lager. Più secca, meno maltata e con meno carattere di luppolo rispetto alla Dark Lager ceca.

Numeri: OG: 1.046 – 1.052

IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 17 – 30 ABV: 4.4 – 5.4%

Esempi commerciali: Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Köstritzer Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original Badebier

Tag: forza standard, scura, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia lager scure, equilibrata.

9. Strong European Lager

Questa categoria include lager con un più ampio ventaglio di gusti e con maggior alcol dalla Germania e regioni baltiche. La maggior parte sono scure, ma sono note anche versioni chiare.

9A. Doppelbock

Impressioni generali: lager tedesca forte, ricca di gusti e molto maltata che può essere sia chiara che scura. Le versioni più scure hanno gusti di malto più ricchi e intensi mentre le versioni più chiare sono un po' più luppolate e più secche.

Aroma: intenso aroma di malto. Le versioni più scure hanno significative quantità di prodotti di Maillard e spesso aroma tostato. Accettabile un leggero aroma da caramello. Le versioni più chiare hanno una forte presenza di malto con alcuni prodotti di Maillard e note tostate. Virtualmente nessun aroma di luppolo anche se è accettabile un limitato aroma di luppolo nobile nelle versioni chiare. Note moderatamente basse di fruttato derivato dai malti possono essere presenti (ma sono opzionali) nelle versioni scure. Nelle versioni più scure può essere presente un leggerissimo aroma di cioccolato senza però torrefatto o bruciato. Può pure essere presente un moderato aroma di alcol.

Aspetto: colore da dorato intenso a marrone scuro. Le versioni più scure hanno spesso riflessi rubino. La lagerizzazione dovrebbe impartire una buona limpidezza. Schiuma abbondante, cremosa e persistente (il colore varia con lo stile: bianca per le versioni chiare e crema per le varietà scure). Le versioni più forti possono avere un elevato decadimento della schiuma.

Gusto: molto ricco e maltato. Le versioni più scure avranno significativi prodotti di Maillard e spesso gusti tostati. Un leggerissimo cioccolato è opzionale nelle versioni più scure, ma non deve mai essere percepito come tostato o bruciato. Gusto pulito da lager. Alcuni fruttati derivati dai malti sono opzionali nelle versioni più scure. C'è invariabilmente una sensazione di alcolico, ma comunque dovrà essere vellutata e calda piuttosto che aspra o bruciante. Basso o nullo il gusto di luppolo (più accettabile nelle versioni chiare). L'amaro di luppolo varia da moderato a moderatamente basso ma deve sempre consentire al malto di dominare il gusto. Molte versioni sono particolarmente maltose e dolci, ma dovrebbero sempre dare la sensazione di birra ben attenuata. La dolcezza deriva da una bassa luppolatura e non da una imperfetta attenuazione del mosto. Le versioni più chiare hanno generalmente un finale più secco.

In bocca: corpo da medio pieno a pieno. Carbonazione da moderata a moderatamente bassa. Vellutata, senza ruvidità o astringenza. Si percepisce il calore dell'alcol ma non il bruciore.

Commenti: gran parte delle versioni sono scure e presentano caramelizzazione e melanoidi derivanti dalla decozione ma esistono anche eccellenti versioni chiare. Quelle chiare non hanno la stessa ricchezza e gusto di malti scuri delle versioni più scure e possono essere un po' più secche, più luppolate e più amare. Mentre gran parte degli esempi tradizionali ha valori minimi dei parametri citati, si può affermare che non ci sono limiti superiori riguardo alla gravità, alcol e amaro (inglobando quindi le lager molto forti).

Storia: specialità bavarese prodotta per la prima volta a Monaco dai monaci del monastero San Francesco da Paola. Le versioni storiche erano meno attenuate delle interpretazioni moderne, quindi erano più dolci e con meno alcol (per questo i monaci la chiamavano "pane liquido"). Il termine "Doppel (doppio) Bock" fu coniato dai consumatori bavaresi. Molte Doppelbock commerciali hanno il nome che termina in "-ator": come tributo al prototipo che si chiamava Salvator o per sfruttarne la popolarità della birra stessa. Tradizionalmente erano di colore marrone scuro, gli esempi più chiari sono di più recente produzione.

Ingredienti: malto Vienna e/o Pils per le versioni chiare (con un po' di Munich) e malti Munich e Vienna per quelle scure con talvolta una minima quantità di malti da colore come il Carafa. Luppoli tipo Saaz e lievito pulito da lager. Tradizionale è l'ammostamento per decozione.

Confronti di Stile: versione più forte, più ricca e con maggior corpo della Dunkles Bock o della Helles Bock. Le versioni chiare hanno una maggiore attenuazione e meno note di frutta scura rispetto alle versioni più scure.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare se il prodotto è una varietà "pale/chiara" o "dark/scura".

Numeri: OG: 1.072 – 1.112

IBUs: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024

SRM: 6 – 25 ABV: 7.0 – 10.0%

Esempi commerciali: versioni scure – Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; versioni chiare: Eggenberg Urbock 23º, EKU 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock

Tag: forte, ambrata, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia bock, maltosa.

9B. Eisbock

Impressioni generali: lager tedesca scura forte, maltata, ricca e di gran corpo, vischiosa e con gusti forti. Anche se i gusti sono intensi, l'alcol dovrebbe essere morbido e riscaldante, ma non troppo caldo.

Aroma: dominato da un equilibrio tra il maltato intenso e ricco e una presenza alcolica ben definita. Nessun aroma di luppolo, ma può avere dei significativi esteri fruttati scuri derivati dai malti. Gli aromi dell'alcol non dovrebbero essere aspri o con aromi di solvente.

Aspetto: colore variabile da ramato intenso a marrone scuro con attraenti riflessi rubino. La lagerizzazione dovrebbe impartire una buona limpidezza. La ritenzione della schiuma è da scarsa a moderata con colorazione da crema ad avorio intenso. Spesso sono evidenti gli archetti nel bicchiere.

Gusto: malto ricco e dolce bilanciato da una significativa presenza di alcol. Il malto può avere melanoidi, avere tostature e caramello con un occasionale leggero cioccolato. Nessun gusto di luppolo mentre l'amaro bilancia il dolce del malto quel tanto che basta ad evitare di essere stucchevole. Può avere significativi esteri fruttati scuri derivati dai malti. L'alcol dovrebbe essere vellutato e non aspro o troppo caldo e dovrebbe anche aiutare l'amaro ad equilibrare il malto. Il finale dovrebbe essere di malto e alcol con una secchezza derivata dall'alcol. Non deve essere vischiosa, sciropposa o stucchevolmente dolce. Carattere di lager pulito.

In bocca: corpo da pieno a molto pieno con carbonazione bassa. Significativo calore dato dall'alcol ma senza essere eccessivo. Molto vellutata senza asprezze derivate dall'alcol, dall'amaro, dagli alcoli superiori o da altri gusti troppo intensi.

Commenti: spesso è necessaria una lagerizzazione prolungata dopo il congelamento per ammorbidire l'alcol e migliorare l'equilibrio tra malto e alcol.

Storia: specialità tradizionale della città di Kulmbach, prodotta congelando la Doppelbock ed eliminando il ghiaccio che si forma per concentrare i gusti e il contenuto di alcol (come pure gli eventuali difetti).

Ingredienti: gli stessi della Doppelbock. Le Eisbock commerciali sono di solito concentrate tra il 7% e il 33% (in volume).

Confronti di Stile: le Eisbock non sono semplicemente delle Doppelbock più forti. Il nome si riferisce al processo di congelamento e concentrazione della birra e non è una affermazione sull'alcolicità del prodotto: alcune Doppelbock sono più alcoliche delle Eisbock. Non è così densa, ricca o dolce come la Wheatwine.

Numeri: OG: 1.078 – 1.120

IBUs: 25 – 35 FG: 1.020 – 1.035

SRM: 18 – 30 ABV: 9 – 14%

Esempi commerciali: Kulmbacher Eisbock

Tag: molto forte, ambrata, bassa fermentazione, lagerizzata, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia bock, maltosa.

9C. Baltic Porter

Impressioni generali: la Baltic Porter ha di solito gusti di malto che ricordano la Porter inglese e il torrefatto ridotto della Schwarzbier ma è più alcolica di entrambe. Birra molto complessa con stratificazioni di malto e gusti di frutta scura.

Aroma: ricca dolcezza di malto che spesso presenta sentori di caramello, toffee, frutta secca fino a tostato e/o liquirizia. Profilo complesso di alcol ed esteri di forza moderata reminiscenti di prugna, susina, uvetta, ciliegia e occasionalmente vinoso tipo Porto. Presente un carattere di malto scuro che ricorda cioccolato, caffè o melassa ma mai bruciato. Nessun luppolo, né a acidità. Molto morbida.

Aspetto: colore da ramato-rossiccio scuro a marrone scuro opaco (non nero). Schiuma densa e persistente color marrone-rossiccio. Limpida anche se le versioni più scure possono essere opache.

Gusto: come per l'aroma, c'è una ricca dolcezza di malto con un mix complesso di intensi esteri di frutta secca e alcol. Ha un evidente pur delicato gusto di torrefatto simile alla Schwarzbier, che non giunge mai al bruciato. Riempie bene la bocca ed è molto morbida con carattere da lager pulita. Inizia dolce ma poi dominano rapidamente i gusti di malto che persistono nel finale. Appena secca con una nota di caffè o di liquirizia nel finale. Presenti nel finale le complessità del caramello, del toffee, della frutta secca, della melassa e/o della liquirizia. Cenni leggeri di ribes nero e frutti scuri. Amaro da medio-basso a medio proveniente dal malto e dai luppoli, giusto per un corretto bilanciamento. La luppolatura leggermente speziata varia da nulla a medio-bassa.

In bocca: birra di solito a corpo pieno e morbida con un calore da alcol ben maturo. Carbonazione da media a medio-alta che la rende ancora di più saziante. Sulla lingua non appare pesante grazie alla carbonazione sostenuta.

Commenti: oggi si può anche definire una Imperial Porter, anche se le versioni fortemente torrefatte o luppolate non sono appropriate per questo stile. La maggior parte di queste birre ha una alcolicità tra i 7 e gli 8.5% ABV. I birrifici danesi spesso le chiamano Stout e ciò indica le origini storiche dai tempi in cui Porter era utilizzato come nome generico per Porter e Stout attorno agli 8.5% ABV.

Storia: birra tradizionale dei paesi baltici, sviluppata in loco dopo lo sviluppo del commercio di Stout scure e alcoliche dall'Inghilterra. Storicamente ad alta fermentazione, molte birrerie adattarono le proprie ricette per lieviti a bassa fermentazione assieme al resto della loro produzione.

Ingredienti: di solito lievito lager (o fermentata a freddo se si usa lievito ale, come richiesto se prodotta in Russia). Malto Black o Chocolate decorticato con malto base Munich o Vienna. Luppoli continentali (di solito tipo Saaz). Può contenere malto Crystal e/o altre aggiunte. Nelle ricette storiche erano comuni i malti Brown o Amber.

Confronti di Stile: molto meno torrefatto e più morbida della Imperial Stout e tipicamente con meno alcol. Manca il torrefatto delle Stout e sono più presenti le caratteristiche di torrefatto-ma-non-bruciato tipiche della Schwarzbier. Parecchio fruttata e più alcolica rispetto alle altre Porter.

Numeri: OG: 1.060 – 1.090

IBUs: 20 – 40 FG: 1.016 – 1.024

SRM: 17 – 30 ABV: 6.5 – 9.5%

Esempi commerciali: Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

Tag: forte, scura, ogni fermentazione, lagerizzata, Europa orientale, stile tradizionale, famiglia porter, maltosa.

10. German Wheat Beer

Questa categoria include birre tedesche di frumento di gravità vollbier e starkbier senza acidità, con colori chiari e scuri.

10A. Weissbier

Impressioni generali: birra di frumento tedesca chiara e rinfrescante con carbonazione elevata, finale secco, soffice in bocca e con un distinto carattere del lievito di banana e chiodi di garofano

Aroma: presenza di fenoli (chiodi di garofano) da moderata a forte ed esteri fruttati (tipicamente banana). L'equilibrio e l'intensità dei fenoli ed esteri può variare ma nei migliori esempi sono ragionevolmente bilanciati e alquanto evidenti. La luppolatura varia da bassa a nulla. Può essere presente di frumento da leggero a moderato (percepito come pane o granaglie) ma non le caratteristiche di altri malti. Componenti aromatiche opzionali ma accettabili sono sentori di vaniglia da leggeri a moderati e/o un debole aroma di chewing-gum. Nessuna di queste caratteristiche opzionali deve essere intensa o dominante ma solo contribuire alla complessità e all'equilibrio.

Aspetto: colore da paglierino chiaro a dorato con caratteristica schiuma bianca molto densa, pannosa e persistente. L'alto contenuto di proteine del frumento riduce la limpidezza nelle versioni non filtrate anche se il livello di torbidezza è in qualche modo variabile.

Gusto: banana e fiori di garofano da bassi a moderatamente intensi. L'equilibrio e l'intensità dei fenoli e degli esteri è variabile ma nei migliori esempi sono ragionevolmente bilanciati e alquanto evidenti. A discrezione, vaniglia da leggerissima a moderata e/o deboli note di chewing-gum che possono accentuare il gusto di banana, la dolcezza e la rotondità; nessuno dei due, se presente, dovrebbe essere dominante. Il gusto delicato, di pane o granaglie, del frumento è complementare come lo è una lieve maltosità dolce-cereale. La luppolatura varia da nulla a molto bassa e l'amaro va da bassissimo a moderatamente basso. Al palato è ben arrotondata e gustosa con un finale relativamente secco. La percezione di dolcezza è dovuta più all'assenza di amaro da luppolo che alla dolcezza residua della fermentazione: un finale dolce o pesante rovinerebbe la sua bevibilità in modo significativo.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio, mai pesante. Il lievito in sospensione può accrescere la percezione di corpo. La struttura del frumento conferisce la sensazione di una pienezza soffice e cremosa che può evolversi in un finale leggero e spumeggiante corroborato da una carbonazione sempre molto elevata. Birra sempre effervescente.

Commenti: sono birre rinfrescanti a maturazione veloce, poco luppolate, che mostrano un carattere del lievito unico che offre gusto di banana e chiodi di garofano. Queste birre non invecchiano bene ed è meglio consumarle giovani e fresche. La versione "mit hefe" (con lievito) è servita col lievito in sospensione mentre la versione "krystal" è filtrata fino a ottenere una limpidezza decisa. Il carattere di una Krystal Weizen è in genere più fruttato e meno fenolico della "Weissbier mit hefe". Può anche essere conosciuta come Hefeweizen, in particolare negli USA.

Storia: anche se la Baviera ha una tradizione secolare di birre al frumento, fare birra di frumento era solitamente un monopolio riservato alla nobiltà bavarese. La Weissbier moderna ha origine nel 1872 con la birreria Schneider. La Weissbier chiara divenne comunque popolare solo negli anni '60 ed è tuttora popolare, soprattutto nella Germania meridionale.

Ingredienti: secondo la tradizione tedesca almeno il 50% dei cereali impiegati deve essere frumento maltato, anche se alcune versioni arrivano al 70%, il resto è tipicamente malto Pilsner. Tradizionale è il metodo a decozione, anche se le moderne birrerie non seguono questa procedura. Il lievito ale per la Weizen produce il tipico carattere fruttato e speziato anche se l'alta temperatura di fermentazione può influenzare l'equilibrio e produrre dei difetti (off-flavours).

Numeri: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 2 – 6 ABV: 4.3 – 5.6%

Esempi commerciali: Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia birre di frumento, maltosa.

10B. Dunkles Weissbier

Impressioni generali: birra tedesca di frumento moderatamente scura con carattere distinto di banana e chiodi di garofano proveniente dal lievito e sostenuta aromi di pane tostato o malto caramello. Molto carbonata e rinfrescante con una struttura soffice e cremosa e finale leggero che incoraggia la bevibilità.

Aroma: moderati fenoli (di solito chiodi di garofano) ed esteri fruttati (di solito banana). L'equilibrio e l'intensità dei fenoli e degli esteri può variare ma i migliori esempi sono ragionevolmente equilibrati. Componenti aromatiche opzionali sono sentori di vaniglia da leggeri a moderati e/o un debole aroma di chewing-gum, ma non devono dominare. L'aroma da luppolo varia da nullo a basso e può essere leggermente floreale, speziato o erbaceo. Può inoltre essere presente un aroma di frumento (percepito come pane, impasto di pasta lievitata o cereale) da leggero o moderato, accompagnato spesso da aromi di caramello, crosta di pane o ricco e intenso malto. L'aroma di malto modera in qualche modo i fenoli e gli esteri.

Aspetto: colore da ramato chiaro a mogano scuro con una caratteristica schiuma quasi bianca molto densa, pannosa e persistente. L'alto contenuto di proteine del frumento riduce la limpidezza nelle versioni tradizionalmente non filtrate, anche se il livello di torbidezza è in qualche modo variabile.

Gusto: banana e chiodi di garofano da bassi a moderatamente intensi. L'equilibrio e l'intensità dei fenoli e degli esteri è variabile ma nei migliori esempi sono ragionevolmente bilanciati e alquanto evidenti. A discrezione, vaniglia da leggerissima a moderata e/o deboli note di chewing-gum che possono accentuare il gusto di banana, la dolcezza e la rotondità; nessuno dei due, se presente, dovrebbe essere dominante. Il gusto delicato (pane, impasto lievitato o granaglie) del frumento è complementare come lo sono il caramello,

il tostato o la crosta di pane. La maltosità varia da bassa a medio-alta e fa da supporto al carattere del lievito. È inappropriato il gusto di malto torrefatto. La luppolatura speziata, erbacea o floreale varia da nulla a molto bassa e l'amaro va varia da bassissimo a basso. Al palato è ben arrotondata e gustosa con un finale relativamente secco.

In bocca: corpo variabile da medio-leggero a medio-pieno. La struttura del frumento e il lievito in sospensione impartiscono la sensazione di una pienezza soffice e cremosa che può evolversi in un finale più leggero, corroborato da una carbonazione da moderata a media. Birra effervescente.

Commenti: la presenza di malto d'orzo tipo Munich o Vienna impartisce a questo stile una ricca e intensa maltosità che non è presente nelle Weissbier. È spesso nota come Dunkelweizen, soprattutto negli USA.

Storia: anche se la Baviera ha una tradizione di birre al frumento vecchia di secoli, fare birra di frumento era un monopolio riservato alla nobiltà bavarese fino al tardo 1700. La birra di frumento bavarese vecchio stile era spesso scura come lo erano quasi tutte le birre del periodo. La Weissbier chiara cominciò a diventare popolare negli anni '60 mentre la tradizionale birra scura di frumento rimase in qualche modo la bevanda delle persone anziane.

Ingredienti: secondo la tradizione tedesca almeno il 50% dei cereali impiegati deve essere frumento maltato anche se alcune versioni arriva al 70%, il resto è di solito malto Munich, Vienna o malti di frumento scuri o caramello, oppure malto Pilsner con malto da colore. Tradizionale è il metodo a decozione, anche se oggigiorno è poco impiegato. Il lievito ale per la Weizen produce il tipico carattere fruttato e speziato, anche se l'alta temperatura di fermentazione può influenzare l'equilibrio e produrre dei difetti (off-flavours).

Confronti di Stile: riflette le migliori caratteristiche del lievito e del frumento assieme alla ricchezza del malto della Munich Dunkel. I gusti di banana e chiodi di garofano sono spesso meno evidenti rispetto alla Weissbier per la maggiore maltosità.

Numeri: OG: 1.044 – 1.056

IBUs: 10 – 18 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 14 – 23 ABV: 4.3 – 5.6%

Esempi commerciali: Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia birre di frumento, maltosa.

10C. Weizenbock

Impressioni generali: birra a base di frumento ad alta fermentazione, robusta, maltosa e fruttata che combina i migliori gusti del malto e del lievito della Weissbier (chiara o scura) con il ricco gusto di malto, la forza e il corpo della Bock (standard o Doppelbock).

Aroma: sentori di malto da medio-alti ad alti con significativa componente di frumento (pane, cereale). Nelle versioni più chiare è maggiormente evidente un maltoso di pane e tostato in quelle più scure la presenza di malto è più ricca e intensa con quantità significative di melanoidi. La componente di malto è simile alle Helles Bock per le versioni chiare (ricco cereale dolce, leggermente tostato) o alle Dunkles Bock per le versioni scure (ricco intenso maltoso di pane, molto tostato e caramello opzionale). Il lievito conferisce il tipico profumo della Weizen di banana e spezie (chiodi di garofano, vaniglia) che può variare da medio-basso a medio-alto. Le versioni più scure possono avere qualche aroma di frutta scura (prugne, susine, uva, uvetta) particolarmente se mature. Accettabile l'aroma di alcol da basso a moderato ma non dovrebbe essere troppo caldo o avere note di solvente. Nessun aroma di luppolo. Il malto, insieme al lievito e all'alcol si sposano per produrre un bouquet complesso, invitante e ricco.

Aspetto: esistono versioni chiare e scure: quelle chiare sono di colore da dorato chiaro ad ambrato pallido mentre le versioni scure variano da ambrato scuro a marrone-rubino scuro. Schiuma quasi bianca molto densa, pannosa e persistente per le versioni chiare e marrone chiaro per le versioni scure. L'alto contenuto di proteine del frumento riduce la limpidezza nelle versioni tradizionalmente non filtrate, anche se il livello di torbidezza è in qualche modo variabile. Il sedimento di lievito in sospensione può contribuire alla torbidezza.

Gusto: simile all'aroma con gusto ricco di malto da medio-alto ad alto, assieme a un significativo gusto di frumento che ricorda pane e cereale. Le versioni chiare hanno una ricca maltosità dolce (pane, tostato, cereale) mentre le versioni più scure hanno gusti di malto più intensi e più ricchi con significativa presenza di melanoidi (intenso malto, pane, malto tostato, prodotti, di Maillard con caramello opzionale). Il lievito impartisce gusti di banana e spezie (chiodi di garofano, vaniglia) da bassi a moderati. Maturando, le versioni più scure hanno gusti di frutta scura (prugne, susine, uva, uvetta). Nelle versioni più scure è opzionale un leggero cioccolato ma non torrefatto. Nessun gusto di luppolo. Il moderato amaro può dare una leggera impressione di dolce al palato ma la birra tipicamente ha un finale secco (talvolta accresciuto da un lieve tono alcolico). L'interazione tra malto, lievito e alcol aggiunge complessità e attrattiva che spesso aumenta con la maturazione.

In bocca: corpo da medio-pieno a pieno. E' tipica una struttura cremosa e soffice, come, come lo è una leggera sensazione di calore proveniente dal notevole contenuto di alcol. Carbonazione da moderata ad alta.

Commenti: una Weissbier prodotta con la potenza della Bock o della Doppelbock. La Schneider produce anche una versione Eisbock. Esistono le versioni chiare e scure, anche se è più comune la scura. Quelle chiare hanno meno complessità di malto e spesso più luppolo, come per le Doppelbock. I melanoidi leggermente ossidati possono produrre dei gusti ricchi e intensi e aromi che spesso si percepiscono nei prodotti commerciali maturi; le versioni più giovani non hanno queste caratteristiche. Gli esempi ben invecchiati possono anche assumere una lieve complessità che ricorda lo sherry.

Storia: la Aventinus, la più vecchia Doppelbock di frumento a fermentazione alta, fu creata nel 1907 nella Schneider Weisse Brauhaus a Monaco.

Ingredienti: si usa un'alta percentuale di frumento maltato (la tradizione tedesca impone almeno il 50%, anche se può arrivare al 70%) e per il resto malti d'orzo tipo Munich e/o Vienna nelle versioni scure e malto Pils nelle versioni chiare. Si possono usare con estrema moderazione dei malti da colore. La decozione tradizionale può dare il corpo appropriato senza il dolce stucchevole. I lieviti ad alta fermentazione della Weizen producono il tipico speziato e fruttato. Una fermentazione troppo calda o troppo fredda provoca lo squilibrio di fenoli ed esteri e può creare difetti (off-flavours). La scelta del luppolo è alquanto irrilevante, ma le varietà tedesche sono per tradizione le più usate.

Confronti di Stile: più ricca e robusta della Weissbier o della Dunkles Weissbier ma con simili caratteristiche impartite dal lievito. È più direttamente confrontabile con la Doppelbock, sia chiara che scura. Può variare molto come forza ma la maggior parte rientra nella gamma tra la Bock e la Doppelbock.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare se il prodotto è una varietà "pale/chiara" o "dark/scura".

Numeri: OG: 1.064 – 1.090

IBUs: 15 – 30 FG: 1.015 – 1.022

SRM: 6 – 25 ABV: 6.5 – 9.0%

Esempi commerciali: Scura**:** Eisenbahn Weizenbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus; Chiara: Plank Bavarian Heller Weizenbock, Weihenstephaner Vitus

Tag: forte, ambrata, alta fermentazione, Europa centrale, stile tradizionale, famiglia birre di frumento, maltosa.

11. British Bitters

La famiglia delle Bitter britanniche ha origine dalle Pale Ale inglesi in fusto nel tardo 19° secolo. L'impiego di malti Crystal nelle Bitter si diffuse dopo la prima guerra mondiale. Tradizionalmente sono servite molto giovani senza pressione (per gravità o con pompa a mano) a temperatura di cantina (cioè "Real Ale"). La maggior parte delle Bitter prodotte nel Regno Unito in bottiglia o in fusto (keg) sono spesso versioni per l'esportazione più alcoliche e più carbonate di quelle prodotte in cask e hanno caratteristiche ed equilibrio differenti rispetto alle controparti britanniche (spesso più dolci e meno luppolate delle versioni in cask). Queste linee guida riflettono la versione "Real Ale" di questo stile e non le formulazioni per l'esportazione dei vari prodotti commerciali. Esistono parecchie variazioni regionali della Bitter, da versioni più scure e più dolci servite senza schiuma a versioni più chiare, più limpide e più luppolate con schiuma generosa e tutto quello che ci sta in mezzo. I giudici non dovrebbero enfatizzare troppo il contenuto di caramello di questi stili. Le birre esportate potrebbero essere ossidate e questo aumenta la percezione del caramello (e di altri gusti negativi). Non bisogna presumere che gusti derivati dall'ossidazione siano tradizionali o richiesti nello stile.

11A. Ordinary Bitter

Impressioni generali: birra a bassa gravità, a basso tenore alcolico e bassa carbonazione di facile bevibilità (session beer). Il profilo del malto varia in gusto e intensità ma non dovrebbe mai coprire la caratteristica di amaro. La bevibilità è una componente base di questo stile.

Aroma: malto da basso a moderato con spesso (ma non sempre) aromi di lieve caramello. Comuni le note di pane, biscotto o lieve malto tostato. Fruttato da morbido a moderato e aroma di luppolo variabile da nullo a moderato, tipicamente con caratteristiche floreali, terrose, resinose e/o fruttate. In genere non è presente diacetile, anche se sono concessi livelli bassissimi.

Aspetto: colore da ambrato pallido a ramato chiaro, limpidezza da buona a luminosa e schiuma da bassa a moderata di color tra il bianco e il crema. La schiuma può essere scarsa per la bassa carbonazione.

Gusto: amaro da medio a moderatamente elevato. Esteri fruttati da moderatamente bassi a moderatamente alti con luppolo tipicamente terroso, resinoso, fruttato e/o floreale. La maltosità va da bassa a media con

finale secco. Il profilo del malto è tipicamente di pane, biscotto e leggermente tostato. Gusti di caramello o toffee da bassi a moderati sono opzionali. L'equilibrio è decisamente sull'amaro anche se l'amaro non dovrebbe coprire completamente il malto, gli esteri e il luppolo. In genere non è presente diacetile, anche se sono concessi livelli bassissimi.

In bocca: corpo da leggero a medio-leggero; bassa carbonazione, anche se gli esempi in bottiglia possono essere mediamente carbonati.

Commenti: la birra a più bassa gravità nella famiglia delle Bitter britanniche, nota ai consumatori semplicemente come "Bitter" anche se il produttori la chiamano di solito Ordinary Bitter per distinguerla dalle altre birre della famiglia.

Storia: si veda l'introduzione più sopra.

Ingredienti: malti Pale, Amber e/o Crystal con forse una punta di malto Dark per aggiustare il colore. Si possono aggiungere zucchero, mais o frumento. Tradizionali i luppoli da aroma inglesi, ma qualsiasi luppolo è accettabile; se si usano quelli americani, devono essere impiegati con parsimonia. Caratteristico lievito britannico.

Confronti di Stile: alcune varianti moderne sono prodotte esclusivamente con malto Pale e si chiamano Golden Ale, Summer Ale o Golden Bitter. Qui l'accento è sull'aggiunta di luppolo da amaro in contrasto con le ale americane che hanno luppolature aggressive nelle aggiunte intermedie e finali.

Numeri: OG: 1.030 – 1.039

IBUs: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 8 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

Esempi commerciali: Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter

Tag: session-beer, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia ale ambrate, amara.

11B. Best Bitter

Impressioni generali: session-beer gustosa ma rinfrescante. Alcuni esempi possono essere più bilanciati verso il malto che però non deve coprire la generale caratteristica di amaro. La bevibilità è una componente base di questo stile.

Aroma: aroma di malto da basso a moderato, con spesso (ma non sempre) sentori di caramello da bassi a medio-bassi. La complessità del malto contiene note di pane, biscotto o di lieve malto tostato. Il fruttato varia da lieve a moderato. Aroma di luppolo variabile da nullo a moderato, tipicamente con caratteristiche floreali, terrose, resinose e/o fruttate. In genere non è presente diacetile, anche se sono concessi livelli bassissimi.

Aspetto: colore da ambrato chiaro a ramato medio con limpidezza da buona a luminosa. Schiuma da bianca a color crema da bassa a moderata e può essere scarsa per la bassa carbonazione.

Gusto: amaro da medio a moderatamente elevato con esteri fruttati variabili da moderatamente bassi a moderatamente alti. Gusto di luppolo da basso a moderato, con caratteristiche terrose, resinose, fruttate e/o floreali. La maltosità varia da bassa a media con finale secco. Il profilo del malto è tipicamente di pane, biscotto e leggermente tostato. I gusti di caramello o toffee da bassi a moderati sono opzionali. L'equilibrio tende decisamente all'amaro, anche se questo non dovrebbe coprire completamente il malto, gli esteri e il luppolo. In genere non è presente diacetile, anche se sono concessi livelli bassissimi.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio, bassa carbonazione, anche se gli esempi in bottiglia possono essere mediamente carbonati.

Commenti: gusto del malto più evidente rispetto alla Bitter ordinaria, birra più forte ma comunque una session-beer.

Storia: vedasi l'introduzione più sopra.

Ingredienti: malti Pale, Amber e/o Crystal con forse una punta di malto Dark per aggiustare il colore. Si possono aggiungere zucchero, mais o frumento. Tradizionali i luppoli da aroma inglesi, ma qualsiasi luppolo è accettabile; se si usano quelli americani, devono essere impiegati con parsimonia. Caratteristico lievito britannico.

Confronti di Stile: ha più alcol della Bitter ordinaria ma meno della Strong Bitter e spesso contiene ingredienti di miglior qualità. Più caramello o maggior carattere di malto base e colore della British Golden Ale. Qui l'accento è sull'aggiunta di luppolo da amaro in contrasto con le ale americane che hanno luppolature aggressive nelle aggiunte intermedie e finali.

Numeri: OG: 1.040 – 1.048

IBUs: 25 – 40 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 8 – 16 ABV: 3.8 – 4.6%

Esempi commerciali: Adnams SSB, Coniston Bluebird Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Shepherd Neame Master Brew Kentish Ale, Timothy Taylor Landlord, Young's Special

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia ale ambrate, amara.

11C. Strong Bitter

Impressioni generali: Bitter Ale britannica da media a moderatamente forte con l'equilibrio tra il malto e il luppolo che varia da bilanciato a un lieve amaro. La bevibilità è fondamentale in questo stile che comunque non ha confini netti e permette quindi ampie interpretazioni da parte del birraio.

Aroma: luppolo da moderatamente basso a moderatamente alto, di solito con caratteristiche floreali, terrose, resinose e/o fruttate. Aroma di malto da medio a medio-alto opzionalmente con la componente caramello da bassa a moderata. Esteri fruttati da medio-bassi a medio-alti. In genere non è presente diacetile, anche se sono concessi livelli bassissimi.

Aspetto: da ambrato chiaro a ramato intenso con limpidezza da buona a luminosa. Schiuma da bianca a color crema da bassa a moderata e può essere scarsa se la carbonazione è bassa.

Gusto: amaro da medio a medio-alto con evidente malto come supporto. Il profilo del malto è tipicamente da pane, biscotto, frutta secca o leggermente tostato e opzionalmente con presenza di caramello o toffee da moderatamente bassi a moderati. Gusto di luppolo da moderato a moderatamente alto con caratteristiche floreali, terrose, resinose e/o fruttate. Si notano l'amaro e la luppolatura ma non devono dominare del tutto sul malto. Esteri fruttati da moderatamente bassi ad alti. Può avere un basso tenore alcolico. Finale da medio-secco a secco. In genere non è presente diacetile, anche se sono concessi livelli bassissimi.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio-pieno. Carbonazione da bassa a moderata anche se nelle versioni in bottiglia tende a essere maggiore. Le versioni più alcoliche possono dare una sensazione di calore in bocca ma non deve mai essere eccessivo.

Commenti: Oggi in Inghilterra la ESB è la portabandiera della Fullers e nessuno la considera uno stile. Una birra unica (ma ben conosciuta) che ha un forte e complesso profilo di malto, non riscontrabile in altri esempi e che spesso porta i giudici a penalizzare eccessivamente le Strong Bitter inglesi tradizionali. in America il nome è stato utilizzato per descrivere birre di alcol standard (per gli americani), maltose, amare, rossicce ale di tipo britannico ed è inoltre uno stile molto popolare per le birre artigianali. Per questo i giudici potrebbero pensare che la ESB americana da brewpub sia rappresentativa dello stile.

Storia: vedasi l'introduzione più sopra. Si possono considerare le Strong Bitter come una versione più alcolica delle Best Bitter anche se non necessariamente "più premium" poiché le Best Bitter sono tradizionalmente considerate il miglior prodotto del birraio. Le Pale Ale britanniche (ESB) sono considerate birre amare, pallide "premium" ad alcolicità da esportazione che si avvicinano alle Strong Bitter, anche se sono riformulate per l'imbottigliamento (compresi i maggiori livelli di carbonazione). Mentre la moderna British Pale Ale è considerata una Bitter imbottigliata, storicamente gli stili erano differenti.

Ingredienti: malti Pale, Amber e/o Crystal con forse un tocco di malto Black per aggiustare il colore. Si possono aggiungere zucchero, mais o frumento. Tradizionali i luppoli da aroma inglesi, ma qualsiasi luppolo è accettabile; se si usano quelli americani, devono essere impiegati con parsimonia. Caratteristico lievito britannico. Le versioni Burton usano acqua con solfati da medi ad alti: questi aumentano la percezione di secco e aggiungono un aroma e gusto minerali o sulfurei.

Confronti di Stile: gusti di malto e luppolo più evidenti che nelle Special o Best Bitter, e anche più alcol. Le versioni più forti sono in qualche modo sovrapponibili con le British Strong Ale, anche se le Strong Bitter tendono ad essere più chiare e più amare. Hanno più gusto di malto (in particolare caramello) ed esteri delle American Pale Ale con differente finale di luppolo.

Numeri: OG: 1.048 – 1.060

IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 8 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

Esempi commerciali: Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod

Tag: session-beer, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia ale ambrate, amara.

12. Pale Commonwealth Beer

Questa categoria include ale chiare amare, tendenti al luppolato, di forza moderata originarie dall'ex impero britannico.

12A. English Golden Ale

Impressioni generali: una Bitter chiara orientata verso il luppolato, con alcolicità da media a moderatamente forte. La bevibilità e il senso di freschezza sono componenti critici di questo stile.

Aroma: luppolo da moderatamente basso a moderatamente alto. Qualsiasi varietà di luppolo può essere impiegata: quelli inglesi floreali, erbacei o terrosi e gli agrumati americani sono i più comuni. Spesso viene utilizzata una varietà singola di luppolo. Aroma di malto da basso a nullo e nessun caramello. Il fruttato è da medio-basso a basso e proviene dal luppolo piuttosto che dagli esteri. Diacetile basso o nullo.

Aspetto: colore da paglierino a dorato con limpidezza da buona a luminosa. Schiuma bianca da bassa a moderata in relazione al livello di carbonazione.

Gusto: amaro da medio a medio-alto con gusto di luppolo da moderato a moderatamente alto (di qualsiasi varietà, anche se i gusti agrumati sono sempre più comuni). Maltosità da bassa a medio-bassa, con gusto di pane e forse lieve biscotto. Tipicamente assenti i gusti di caramello e diacetile da basso a nullo. L'amaro e il gusto di luppolo devono essere ben pronunciati. Esteri da bassi a moderatamente bassi. Finale da medio-secco a secco. L'amaro cresce all'aumentare del livello alcolico ma deve sempre essere equilibrato.

In bocca: corpo da leggero a medio. Carbonazione da bassa a moderata per la spina mentre per le versioni commerciali in bottiglia sarà più elevata. Le versioni più alcoliche danno un leggero calore in bocca, ma questa caratteristica non deve essere eccessiva.

Commenti: birra dissetante e ben luppolata con l'accento sul luppolo. Si serve più fredda delle Bitter tradizionali; in origine era pensata come una rinfrescante birra estiva ma ora è prodotta tutto l'anno. Prima si impiegavano luppoli inglesi ma ora si utilizzano sempre di più luppoli americani agrumati. Le Golden Ale sono anche chiamate Golden Bitter, Summer Ale o British Blonde Ale e si possono trovare in cask, in fusto e in bottiglia.

Storia: le moderne Golden Ale furono prodotte in Inghilterra per battere la concorrenza delle Lager. È difficile identificare quale fu la prima, ma molti ritengono che ad aprire la strada fu la Hop Back's Summer Lightning prodotta nel 1986.

Ingredienti: malto Pale chiaro o lager che serve come supporto alla luppolatura. Si possono aggiungere zucchero, mais o frumento. Di frequente si usano luppoli inglesi, anche se stanno diventando sempre più comuni le varietà americane agrumate. Lievito britannico con fermentazione pulita.

Confronti di Stile: la più simile alle American Pale Ale anche se ha meno alcol e utilizza ingredienti britannici. Non ha caramello e meno esteri rispetto alle Bitter britanniche o alle Pale Ale. Secca come le Bitter ma meno maltosità a sostenere il luppolo, che impartisce quindi un diverso equilibrio. Si usano più spesso (e fanno bella mostra) luppoli americani rispetto ad altri stili moderni britannici.

Numeri: OG: 1.038 – 1.053

IBUs: 20 – 45 FG: 1.006 – 1.012

SRM: 2 – 6 ABV: 3.8 – 5.0%

Esempi commerciali: Crouch Vale Brewers Gold, Fuller's Discovery, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Kelham Island Pale Rider, Morland Old Golden Hen, Oakham JHB

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia ale chiare, amara, luppolata.

12B. Australian Sparkling Ale

Impressioni generali: delicata e bilanciata, tutti i componenti si fondono assieme con intensità simile. I gusti moderati mettono in mostra gli ingredienti australiani. Ampia diversificazione dei gusti, molto beverina e adatta al clima caldo. Si basa sulle caratteristiche del lievito.

Aroma: pulito e alquanto delicato con un mix equilibrato di esteri, luppolo, malto e lievito: tutti da basso a moderato. Gli esteri sono spesso di pera o mela e forse con una lieve nota di banana (opzionale). I luppoli sono terrosi, erbacei o potrebbero evidenziare la caratteristica ferrosità del Pride of Ringwood. La maltosità varia da cereale neutro a moderatamente dolce o lieve pane; nessun caramello evidente. I prodotti molto giovani possono avere sottili aromi di lievito o sulfurei.

Aspetto: colore da giallo intenso ad ambrato chiaro ma spesso giallo medio. Schiuma bianca ampia, persistente e pannosa con bollicine piccolissime. Effervescenza percepibile per l'alta carbonazione.

Limpidezza brillante se viene decantata, ma di solito si versa col lievito per dare un aspetto torbido. Normalmente non torbida a meno che non si porti il lievito in sospensione versandola.

Gusto: rotondo di malto, cereale o pane da basso a medio, inizialmente lieve maltato-dolce per poi evidenziare l'amaro da medio a medio-alto che controbilancia la maltosità. Di solito assenti i gusti del caramello. Birra estremamente attenuata dal finale secco con l'amaro che persiste, anche se il corpo suggerisce pienezza. Gusti di luppolo da medio a medio-alti un po' terrosi, forse erbacei, resinosi, pepati o ferrosi ma non floreali e che permangono nel retrogusto. Esteri da medio-bassi a medio-alti, spesso di pera o mela e con banana opzionale ma mai dominante. Può essere leggermente minerale o sulfurea se è presente il lievito. Non deve mai essere anonima.

In bocca: carbonazione da alta ad elevata che riempie la bocca di bollicine con pizzicore caratteristico. Corpo da medio a medio-pieno e tendente al pieno se si versa col lievito. Delicata ma gassata. Le versioni più alcoliche possono dare leggera sensazione di calore. Birra molto ben attenuata che non dovrebbe avere nessuna dolcezza residua.

Commenti: la Coopers produce la sua birra ammiraglia, la Sparkling Ale fin dal 1862, anche se nel corso degli anni è cambiata la formulazione. Attualmente la birra ha una limpidezza brillante se è decantata, ma i baristi spesso versano gran parte della birra nel bicchiere poi girano la bottiglia e inseriscono tutto il lievito. In alcuni bar la bottiglia viene fatta rotolare lungo il banco! Quando è servita alla spina, la birreria istruisce i gestori a rovesciare il fusto per smuovere il lievito. I consumatori moderni sembrano preferirla torbida. È sempre carbonata naturalmente, anche nel fusto. Ale quotidiana ma che si beve meglio giovane.

Storia: gli archivi delle birrerie mostrano che la maggioranza delle birre australiane prodotte nel 19° secolo erano la XXX (Mild) alla spina e la Porter. La ale in bottiglia fu prodotta per fare concorrenza alle Pale Ale in bottiglia importate dall'Inghilterra, come la Bass e la Wm Younger's Monk. Ai primi del 20° secolo la Pale Ale in bottiglia uscì di fuori moda e divennero di tendenza le lager "più leggere". Molte Sparkling Ale e Pale Ale australiane furono etichettate come Ale, ma in realtà erano lager a bassa fermentazione con malti simili a quelli impiegati prima per le Ale. La Coopers di Adelaide è l'unica fabbrica rimasta a produrre lo stile Sparkling Ale.

Ingredienti: malto Pale distico australiano poco tostato ma si possono usare varietà lager e piccole quantità di Crystal solo per aggiustare il colore. Gli esempi moderni non prevedono aggiunte ma solo zucchero di canna per il priming. Gli esempi storici usavano malto distico al 45%, malto esastico più proteico al 30% e zucchero al 25% per diluire il contenuto di azoto. Tradizionalmente luppoli australiani come il Cluster e Goldings, sostituiti da metà anni '60 dal Pride of Ringwood. Lievito tipo Burton molto attenuante (tipicamente ceppo australiano). Profilo dell'acqua variabile, ma di solito con pochi carbonati e solfati moderati.

Confronti di Stile: apparentemente simile alle Pale Ale britannica, anche se molto più carbonata, con meno caramello e meno luppolatura finale. Mette in mostra il ceppo di lievito e le varietà di luppolo impiegate. Più amara di quanto le IBU facciano intendere a causa dell'alta attenuazione e della bassa gravità finale e per i luppoli abbastanza "ruvidi".

Numeri: OG: 1.038 – 1.050

IBUs: 20 – 35 FG: 1.004 – 1.006

SRM: 4 – 7 ABV: 4.5 – 6.0%

Esempi commerciali: Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale

Tag: session-beer, chiara, alta fermentazione, pacifico, stile tradizionale, famiglia ale chiare, amara.

12C. English IPA

Impressioni generali: una Pale Ale britannica luppolata, moderatamente forte molto ben attenuata con finale secco, con aroma e gusto di luppolo. I classici ingredienti britannici forniscono il miglior profilo gustativo.

Aroma: tipico aroma di luppolo floreale, speziato-pepato o di agrume-arancia naturale da moderato a moderatamente alto. Un aroma erbaceo da dry-hopping è accettabile ma non necessario. La presenza di aromi di malto moderatamente bassi che ricordano il caramello o il tostato sono opzionali e un fruttato da basso a moderato è accettabile. Alcune versioni possono avere una nota sulfurea, anche se non è obbligatoria.

Aspetto: il colore varia da dorato ad ambrato intenso ma la maggior parte è abbastanza chiara. Dovrebbe essere limpida anche se le versioni non filtrate con dry-hopping possono essere un poco torbide. Schiuma di dimensioni ridotte, persistente e di color crema.

Gusto: luppolo da medio ad alto con amaro da moderato a dominante. Il gusto del luppolo dovrebbe essere simile all'aroma (floreale, speziato-pepato, agrume-arancia e/o leggermente erbaceo). Il malto dovrebbe essere da medio-basso a medio e talvolta con gusto di pane, con lievi caratteristiche di biscotto, di tostato, toffee e/o caramello. Fruttato da medio-basso a medio con finale da medio-secco a molto secco e amaro che persiste nel retrogusto senza asprezza. L'equilibrio pende verso il luppolo ma il malto deve essere

distinguibile come supporto. Se si usa acqua con molti solfati sono solitamente presenti zolfo, un finale secco e minerale con amaro che perdura. Nelle versioni più alcoliche si può percepire un gusto di alcol pulito. Il barricato (quercia) non è appropriato per questo stile.

In bocca: corpo morbido da medio-leggero a medio con astringenza derivata dal luppolo, anche se la carbonazione, variabile da moderata a medio-alta, può combinarsi per rendere una sensazione globale di secco, nonostante la presenza del malto come supporto. Si dovrebbe percepire una leggera e morbida sensazione di calore da alcol nelle versioni più forti (ma non in tutte).

Commenti: le caratteristiche delle IPA importanti per il loro arrivo in buone condizioni in India erano l'elevata attenuazione e la forte luppolatura. Dal momento che le IPA venivano trasportate con questa modalità, non significa che altre birre come le Porter non fossero mandate in India, o che le IPA fossero state inventate per essere mandate in India, o che le IPA fossero più luppolate di altre birre in fusto, o che il livello di alcool fosse inusuale per il tempo. Molte birre moderne etichettate come IPA sono abbastanza deboli in alcool. Secondo il CAMRA "le cosiddette IPA di circa 3.5% ABV non sono vere IPA aderenti allo stile". Lo storico inglese della birra Martyn Cornell ha affermato che birre del genere "non sono in realtà distinguibili dalla Bitter ordinaria". Quindi abbiamo scelto di concordare con questi autori per le nostre linee guida piuttosto che con ciò che alcuni moderni birrifici britannici chiamano IPA; ci si ricordi quindi di queste due tipologie di IPA presenti oggi sul mercato britannico.

Storia: ci sono vari resoconti sulla sua origine, ma la maggior parte degli storici concorda che quella che in seguito si sarebbe chiamata IPA era una Pale Ale preparata per essere spedita in India a fine '700 - primi '800. George Hodgson della Bow Brewery divenne un famoso esportatore di IPA ai primi '800 ed è il primo nome legato alla popolarità della IPA. Come per tutte le birre inglesi con una lunga storia, anche per la IPA la popolarità e la formulazione cambiarono con gli anni. Le birrerie di Burton-on-Trent con le loro acque altamente sulfuree furono in grado di produrre IPA di successo e dominarono il mercato a partire dal decennio 1830, cioè da quando si iniziò ad usare il nome IPA. Col tempo il grado alcolico e la popolarità declinarono e lo stile virtualmente sparì dal mercato nella seconda metà del 20° secolo. Si usava il nome IPA per indicare le Pale Ale e le Bitter senza particolari caratteristiche (trend che continua ancora adesso in alcuni esempi britannici moderni). Lo stile fu riscoperto dai birrifici artigianali negli anni '80 ed è quello descritto qui. Gli esempi moderni sono ispirati dalle versioni classiche, ma non si deve pensare che abbiano un legame con quelle del passato o che abbiano lo stesso preciso profilo gustativo. White Shield è probabilmente l'esempio più antico che risale alle forti IPA di Burton, prodotta per la prima volta nel 1829.

Ingredienti: malto Pale con tradizionalmente luppoli inglesi, in particolare nel dry-hopping. Lievito inglese ale attenuante. In alcune versioni si può usare zucchero raffinato. Alcune versioni presentano solfati per utilizzo di acqua tipo Burton, ma ciò non è essenziale per lo stile.

Confronti di Stile: in generale ha più luppolatura da dry-hopping e meno fruttato e/o caramello delle Bitter o delle Pale Ale britanniche. Ha meno intensità di luppolo e gusti più pronunciati di malto delle tipiche versioni americane.

Numeri: OG: 1.050 – 1.075

IBUs: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 6 – 14 ABV: 5.0 – 7.5%

Esempi commerciali: Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Summit True Brit IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

Tag: forte, chiara, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia IPA, amara, luppolata.

13. Brown British Beer

Anche se Dark Mild, Brown Ale e le Porter inglesi hanno una lunga e leggendaria storia, queste linee guida descrivono solo le versioni moderne. Sono raggruppate assieme per il solo scopo di essere iscritte e giudicate ai concorsi dal momento che hanno spesso gusto ed equilibrio simili e non perché abbiano un passato comune. Le caratteristiche simili sono forza da bassa a moderata, colore scuro, generalmente un equilibrio verso il malto e trascorsi britannici. Questi stili non hanno avuto relazioni storiche; soprattutto, nessuno di questi stili è evoluto verso un altro o ne è stato una componente. Il nome della categoria non è mai stato storicamente utilizzato per descrivere questo gruppo di birre: è il nostro nome per la categoria di concorsi. Brown Beer è stato un distinto e importante prodotto storico e non ha nessuna relazione con il nome di questa categoria.

13A. Dark Mild

Impressioni generali: una session-beer inglese scura, a bassa gravità, incentrata sul malto e molto adatta a essere bevuta in quantità. Rinfrescante ma molto gustosa con un'ampia gamma di sfumature del malto e dello zucchero scuro.

Aroma: malto da basso a moderato con un po' di fruttato. La maltosità al naso può essere descritta come caramello, toffee, cereale, tostato, frutta secca, cioccolato o appena torrefatto. Aroma di luppolo da lieve a nullo con sentori terrosi o floreali se presente. Diacetile da lieve a nullo.

Aspetto: di colore variabile dal ramato al marrone scuro o mogano, esistono anche rari esempi più chiari da ambrato medio a marrone chiaro. È generalmente limpida, anche se tradizionalmente non è filtrata. Schiuma da color crema a marroncino da bassa a moderata ma di scarsa ritenzione.

Gusto: birra in genere maltosa anche se può avere un'ampia gamma di gusti originati dal malto e dal lievito (maltato, dolce, caramello, toffee, pane tostato, frutta secca, cioccolato, caffè, torrefatto, frutta, liquirizia, prugna, susina). Finale può essere da dolce a secco ma con le versioni più scure il finale è secco e torrefatto. Amaro da basso a moderato, quel che basta per dare un equilibrio senza coprire il malto. Esteri fruttati da nulli a moderati; diacetile e luppolo da nullo a basso.

In bocca: corpo da leggero a medio, con carbonazione in genere da bassa a medio-bassa. Le versioni con malto torrefatto possono essere un po' astringenti, mentre le versioni più dolci possono sembrare alquanto corpose rispetto alla effettiva gravità.

Commenti: la maggior parte sono session-beer a bassa gravità intorno ai 3.2%, anche se alcune versioni possono essere più forti (oltre i 4%): per l'export, i festival, oppure per occasioni speciali o stagionali. Di solito è servita dal cask; le versioni più leggere in bottiglia di solito non viaggiano bene. È possibile una vasta gamma di interpretazioni. Esistono versioni chiare, ma sono ancora più rare delle mild scure; queste linee guida descrivono solamente le versioni moderne scure.

Storia: storicamente la Mild era semplicemente una birra non invecchiata e il termine poteva essere usato per distinguere le birre invecchiate o più luppolate di lunga durata. Le Mild moderne hanno la loro origine nelle ale "X" più leggere del 19° secolo, anche se le Dark Mild apparvero solo nel 20° secolo. Nell'uso corrente il termine implica una birra poco alcolica con meno amaro della Bitter. Queste linee guida descrivono la versione britannica moderna. I consumatori non amano più il termine "Mild" e molti birrifici non lo usano più. Sempre più rara. Non esiste nessuna relazione storica tra Mild e Porter.

Confronti di Stile: alcune versioni possono sembrare Porter inglesi moderne a minor gravità. Molto meno dolci rispetto alle London Brown Ale.

Ingredienti: malto base Pale britannico (spesso ricco di destrine), malto Crystal, malti scuri o aggiunte di zuccheri scuri integrali, possibile anche l'aggiunta di fiocchi di mais e caramello per il colore. Lievito ale britannico caratterizzante e qualunque tipo di luppolo, dal momento che la luppolatura è raramente evidente.

Numeri: OG: 1.030 – 1.038

IBUs: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 12 – 25 ABV: 3.0 – 3.8%

Esempi commerciali: Banks's Mild, Cain's Dark Mild, Highgate Dark Mild, Brain's Dark, Moorhouse Black Cat, Rudgate Ruby Mild, Theakston Traditional Mild

Tag: session-beer, scura, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia brown ale, maltosa.

13B. British Brown Ale

Impressioni generali: ale inglese maltosa di color marrone basata sul caramello ma senza il gusto di torrefatto della Porter.

Aroma: malto dolce delicato con note di toffee, frutta secca o leggero cioccolato e tono di caramello da leggero a evidente. Si può anche notare un leggero ma attraente aroma di luppolo floreale o terroso. Può pure essere evidente un lieve aroma fruttato, ma non deve essere dominante.

Aspetto: colore da ambrato scuro a rossiccio-marrone scuro, limpida con schiuma ridotta da color crema a marroncino.

Gusto: dolcezza di malto da lieve a moderata con caramello da leggero a evidente e finale variabile tra il medio e il secco. Caratteristiche del malto: frutta secca, tostato, biscotto, toffee o lieve cioccolato. Amaro da medio a medio-basso con rapporto malto/luppolo focalizzato sul malto; gusto di luppolo da basso a nullo (floreale o terroso, se presente). Presenza da bassa a moderata degli esteri fruttati.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio e carbonazione da media a medio-alta.

Commenti: ampia categoria con diverse interpretazioni possibili: da chiara a luppolata, a molto scura e caramellata, tuttavia nessuna ha gusti fortemente torrefatti. Una più forte Double Brown Ale era popolare in passato, ma difficile da trovare oggi. Mentre le London Brown Ales sono commercializzate come Brown Ale, noi le includiamo in uno stile di giudizio differente per il significativo diverso equilibrio (specie dolcezza) e forza alcolica: ciò non significa tuttavia che non siano nella medesima famiglia.

Storia: la Brown Ale ha una lunga storia in Gran Bretagna, anche se non pochi prodotti differenti hanno usato questo nome in tempi diversi. Le moderne Brown Ale inglesi sono una invenzione come birra in bottiglia del 20° secolo e sono diverse dai prodotti storici con lo stesso nome. Si producevano con ampia gamma di alcolicità ma quelle moderne sono tutte interpretazioni più alcoliche (secondo gli attuali standard inglesi). Questo stile ha come base le moderne Brown Ale inglesi più alcoliche e non le versioni storiche o la più dolce Brown Ale londinese. Attualmente sono predominanti le versioni in bottiglia.

Ingredienti: malto base britannico Mild Ale o Pale Ale con malto caramello. Può anche avere piccole quantità di malti più scuri come il Chocolate per dare colore e le note di frutta secca. Le versioni tradizionali hanno varietà di luppolo inglese.

Confronti di Stile: maggior equilibrio verso il malto rispetto alle Bitter britanniche con più caratteristiche provenienti da malti scuri. Più alcolica della Dark Mild. Meno torrefatto di una English Porter. Più forte e molto meno dolcezza di una London Brown Ale.

Numeri: OG: 1.040 – 1.052

IBUs: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 12 – 22 ABV: 4.2 – 5.4%

Esempi commerciali: Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Wychwood Hobgoblin

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia brown ale, maltosa.

13C. English Porter

In Gran Bretagna la chiamano semplicemente "Porter" e il nome "English Porter" viene usato per differenziarla dalle altre Porter descritte in queste linee guida.

Impressioni generali: birra scura con alcolicità moderata e limitato amaro e tostato. Può avere una discreta varietà di gusti torrefatti, ma in generale il bruciato è assente. Spesso presente un profilo di malto cioccolato-caramello.

Aroma: malto (pane-biscotto-tostato) da moderato a moderatamente basso, con leggero torrefatto e note di cioccolato. Può anche essere presente aroma di malto non torrefatto come supporto (caramello, frutta secca, toffee e/o dolce). Il luppolo può arrivare fino a livelli moderati e ha sentori floreali o terrosi. Esteri fruttati da nulli a moderati e diacetile da nullo a basso.

Aspetto: colore da marrone chiaro a marrone scuro con riflessi rubino, se vista in controluce. Buona limpidezza, anche se può inizialmente sembrare opaca. Schiuma da crema a marroncino con buona ritenzione.

Gusto: malto (pane-biscotto-tostato) moderato che presenta un torrefatto da delicato a moderato (di solito con sentori di cioccolato) e spesso un carattere di caramello, frutta secca e/o toffee. Può avere anche gusti secondari di supporto quali caffè, liquirizia, biscotti o pane tostato ma non note significative di bruciato o aspro torrefatto, anche se piccole quantità possono contribuire ad aggiungere la complessità del cioccolato. Gusto di luppolo floreale o terroso da nullo a moderato. L'amaro da medio-basso a medio sposta l'equilibrio da leggermente maltato ad appena luppolato. È di solito attenuata abbastanza bene, anche se può essere lievemente dolce. Diacetile da nullo a moderatamente basso e presenza di esteri fruttati da bassa a moderata.

In bocca: corpo da medio a medio-leggero e carbonazione da moderatamente bassa a moderatamente alta. Struttura cremosa da leggera a moderata.

Commenti: la descrizione di questo stile si riferisce alla versione moderna della Porter inglese e non ogni possibile variante storica di ogni regione dove era prodotta. Rielaborazioni storiche devono essere inserite nella categoria Historical Style con una descrizione appropriata del profilo della birra. Gli esempi artigianali moderni nel Regno Unito sono più alcolici e luppolati.

Storia: la Porter ebbe origine a Londra circa 300 anni fa ed era una evoluzione delle birre scure dolci, popolari al tempo. Nel corso dei secoli si è evoluta parecchio, seguendo gli sviluppi tecnici, gli ingredienti e le preferenze dei consumatori. Divenne molto popolare e ampiamente esportata nell'800 prima di declinare intorno alla Prima Guerra Mondiale e sparire negli anni '50. Fu re-introdotta a metà anni '70 con la nascita delle birre artigianali. Si dice che il nome derivi dal fatto che era popolare presso i lavoratori londinesi impegnati nel carico e scarico merci. Sono esistite molte interpretazioni regionali realizzate nel tempo e precursore di tutte le Stout (che in origine si chiamavano "Stout Porter"). Non esiste nessuna relazione storica tra Mild e Porter.

Ingredienti: i malti variano ma qualche varietà che impartisce il colore scuro è sempre presente. Molto comuni i malti Chocolate o altri torrefatti, il malto caramello, zuccheri fermentabili et similia. Le Porter tipo London usano spesso malto Brown come caratterizzante del gusto.

Confronti di Stile: differisce dalle Porter americane in quanto ha gusti più delicati, più dolci e più caramellati, minor gravità e di solito anche meno alcol. Le Porter americane hanno di solito più carattere di luppolo. Ha più sostanza e più torrefatto della British Brown Ale e maggior gravità della Dark Mild.

Numeri: OG: 1.040 – 1.052

IBUs: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4%

Esempi commerciali: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

Tag: forza standard, scura, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia porter, maltosa, torrefatta.

14. Scottish Ale

Il significato originale di “Schilling Ale” è stato descritto in modo sbagliato per molti anni. Nessun stile di birra è mai stato denominato 60/-, 70/- o 80/-. Gli scellini si riferivano al solo costo solo della botte di birra, intendendo che c’erano Stout 54/- e IPA 86/- e via di seguito. Le Scottish Ale erano chiamate Light, Heavy ed Export, il che copriva lo spettro di costi da circa 60/- a 90/- ed erano sono semplicemente ale scure con accento sul malto. Le ale superiori a 120/- non rientrano in questa analisi, come pure le più alcoliche Scotch Ale (dette anche Wee Heavy). Le linee guida per le Scottish Light, Heavy ed Export sono da più o meno simili per ciascuno di questi stili. Col crescere della gravità aumenta il carattere delle birre in questione. Storicamente le tre tipologie di birra erano realizzate con il metodo parti-gyle (ossia dalla medesima cotta si otteneva un primo filtrato più forte e dai risciacqui birre più leggere) e rappresentavano l’adattamento locale delle pale ale inglesi con minore gravità, meno luppolo e colore più scuro (spesso da caramello aggiunto). Nelle versioni moderne (almeno quelle successive alla seconda guerra mondiale) si utilizza una più complessa miscela di malti.

14A. Scottish Light

Impressioni generali: birra incentrata sul malto, in genere ricca di caramello con pochi esteri e occasionalmente retrogusto di mou. Il luppolo deve solo bilanciare e sostenere il malto. Il malto varia da secco e cereale al ricco, tostato e caramellato ma non è mai torrefatto e neppure torbato. Tradizionalmente la più scura delle ale scozzesi, talvolta quasi nera ma senza un carattere apertamente torrefatto o bruciato.

Aroma: maltosità da bassa a media, spesso con aroma di crosta di pane tostato, savoiardi e biscotti inglesi. Sono permessi un caramello da basso a medio e un basso aroma di mou. Nei migliori esempi c’è un leggero fruttato di mela. Si possono percepire lievi aromi di luppolo tradizionale inglese (terroso, floreale, arancio-agrume, speziato, ecc.). Il torbato non è appropriato.

Aspetto: colore da ramato chiaro a marrone molto scuro. Limpida e con schiuma cremosa color avorio da bassa a media.

Gusto: centrata interamente sul malto con gusti che variano dal malto chiaro, pane con note di caramello al malto ben tostato con cenni di torrefatto (mai eccessivo) o una combinazione dei sopracitati. Gli esteri fruttati non sono richiesti ma aggiungono profondità anche se non sono mai elevati. L’amaro di luppolo deve semplicemente equilibrare il malto. Il gusto di luppolo è ammesso purché sia molto basso e di tipo tradizionale inglese (terroso, floreale, arancio-agrume, speziato, ecc.). Il finale varia dal ricco e maltato al secco e cereale. Accettabile un lieve gusto di mou ma non il gusto di zuccheri torrefatti. L’equilibrio pende verso il malto; il torbato non è appropriato.

In bocca: corpo da medio-basso a medio e carbonazione da bassa a moderata. La birra può essere da abbastanza ricca e cremosa fino a secca e cereale.

Commenti: ale focalizzate sul malto che ricavano le loro caratteristiche dai malti speciali e mai dal processo di produzione. Non è tradizionale tostare il malto o gli zuccheri del mosto durante la “caramelizzazione in bollitura”, neppure avere un forte carattere di mou. Di solito è una birra da spina. L’affumicato non è appropriato; se tradizionalmente qualcuna lo manifestava era per l’uso di acqua torbata. Le ale scozzesi affumicate dovrebbero rientrare nella categoria Classic Style Smoked Beer

Ingredienti: in origine malto Pale scozzese, mais o fiocchi di mais e caramello per il colore. Successivamente utilizzati anche altri ingredienti come malti Amber e Brown, malti Crystal e di frumento, malti torrefatti per il colore ma mai gusto percepibile di torrefatto. Lievito pulito o leggermente fruttato. Il malto torbato non è tradizionale ed è inappropriato.

Confronti di Stile: carattere simile alla Wee Heavy, ma molto meno alcolica. Colore simile alla Dark Mild ma leggermente meno forte.

Numeri: OG: 1.030 – 1.035

IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013

SRM: 17 – 22 ABV: 2.5 – 3.2%

Esempio commerciale: McEwan's 60

Tag: session-beer, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia ale ambrate, maltosa.

14B. Scottish Heavy

Impressioni generali: birra incentrata sul malto, in genere ricca di caramello con pochi esteri e occasionalmente retrogusto di mou. Il luppolo deve solo bilanciare e sostenere il malto. Il malto varia da secco e cereale al ricco, tostato e caramellato ma non è mai torrefatto e neppure torbato.

Aroma: maltosità da bassa a media, spesso con aroma di crosta di pane tostato, savoiardi e biscotti inglesi. Sono permessi un caramello da basso a medio e un basso aroma di mou. Nei migliori esempi c'è un leggero fruttato di mela. Si possono percepire lievi aromi di luppolo tradizionale inglese (terroso, floreale, arancio-agrume, speziato, ecc.). Il torbato non è appropriato.

Aspetto: colore da ramato chiaro a marrone molto scuro. Limpida e con schiuma cremosa color avorio da bassa a media.

Gusto: centrata interamente sul malto con gusti che variano dal malto chiaro, pane con note di caramello al malto ben tostato con cenni di torrefatto (mai eccessivo) o una combinazione dei sopracitati. Gli esteri fruttati non sono richiesti ma aggiungono profondità anche se non sono mai elevati. L'amaro di luppolo deve il malto. Il gusto di luppolo è ammesso purché sia molto basso e di tipo tradizionale inglese (terroso, floreale, arancio-agrume, speziato, ecc.). Il finale varia dal ricco e maltato al secco e cereale. Accettabile un lieve gusto di mou ma non il gusto di zuccheri tostati. L'equilibrio pende verso il malto; il torbato non è appropriato.

In bocca: corpo da medio-basso a medio e carbonazione da bassa a moderata. La birra può essere da abbastanza ricca e cremosa fino a secca e cereale.

Commenti: ale focalizzate sul malto che ricavano le loro caratteristiche dai malti speciali e mai dal processo di produzione. Non è tradizionale tostare il malto o gli zuccheri del mosto durante la "caramelizzazione in bollitura", neppure avere un forte carattere di mou. Di solito è una birra da spina. L'affumicato non è appropriato; se tradizionalmente qualcuna lo manifestava era per l'uso di acqua torbata. Le ale scozzesi affumicate dovrebbero rientrare nella categoria Classic Style Smoked Beer

Ingredienti: in origine malto Pale scozzese, mais o fiocchi di mais e caramello per il colore. Successivamente utilizzati anche altri ingredienti come malti Amber e Brown, malti Crystal e di frumento, malti torrefatti per il colore ma mai gusto percepibile di torrefatto. Lievito pulito o leggermente fruttato. Il malto torbato non è tradizionale ed è inappropriato.

Confronti di Stile: carattere simile alla Wee Heavy, ma molto meno alcolica.

Numeri: OG: 1.035 – 1.040

IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 13 – 22 ABV: 3.2 – 3.9%

Esempi commerciali: Broughton Greenmantle Ale, Caledonia Smooth, McEwan's 70, Orkney Raven Ale, Tennent's Special Ale

Tag: session-beer, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia ale ambrate, maltosa.

14C. Scottish Export

Impressioni generali: birra incentrata sul malto, in genere ricca di caramello con pochi esteri e occasionalmente retrogusto di mou. Il luppolo deve solo bilanciare e sostenere il malto. Il malto varia da secco e cereale al ricco, tostato e caramellato ma non è mai torrefatto e neppure torbato.

Aroma: maltosità da bassa a media, spesso con aroma di crosta di pane tostato, savoiardi e biscotti inglesi. Sono permessi un caramello da basso a medio e un basso aroma di mou. Nei migliori esempi c'è un leggero fruttato di mela. Si possono percepire lievi aromi di luppolo tradizionale inglese (terroso, floreale, arancio-agrume, speziato, ecc.). Il torbato non è appropriato.

Aspetto: colore da ramato chiaro a marrone molto scuro. Limpida e con schiuma cremosa color avorio da bassa a media.

Gusto: centrata interamente sul malto con gusti che variano dal malto chiaro, pane con note di caramello al malto ben tostato con cenni di torrefatto (mai eccessivo) o una combinazione dei sopracitati. Gli esteri fruttati

non sono richiesti ma aggiungono profondità anche se non sono mai elevati. L'amaro di luppolo deve il malto. Il gusto di luppolo è ammesso purché sia molto basso e di tipo tradizionale inglese (terroso, floreale, arancio-agrume, speziato, ecc.). Il finale varia dal ricco e maltato al secco e cereale. Accettabile un lieve gusto di mou ma non il gusto di zuccheri tostati. L'equilibrio pende verso il malto; il torbato non è appropriato.

In bocca: corpo da medio-basso a medio e carbonazione da bassa a moderata. La birra può essere da abbastanza ricca e cremosa fino a secca e cereale, mai eccessivamente torrefatta.

Commenti: ale focalizzate sul malto che ricavano le loro caratteristiche dai malti speciali e mai dal processo di produzione. Non è tradizionale tostare il malto o gli zuccheri del mosto durante la "caramelizzazione in bollitura", neppure avere un forte carattere di mou. Di solito è una birra da spina. L'affumicato non è appropriato; se tradizionalmente qualcuna lo manifestava era per l'uso di acqua torbata. Le ale scozzesi affumicate dovrebbero rientrare nella categoria Classic Style Smoked Beer

Ingredienti: in origine malto Pale scozzese, mais o fiocchi di mais e caramello per il colore. Successivamente utilizzati anche altri ingredienti come malti Amber e Brown, malti Crystal e di frumento, malti torrefatti per il colore ma mai gusto percepibile di torrefatto. Lievito pulito o leggermente fruttato. Il malto torbato non è tradizionale ed è inappropriato.

Confronti di Stile: è paragonabile a una Wee Heavy, ma molto meno alcolica.

Numeri: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 13 – 22 ABV: 3.9 – 6.0%

Esempi commerciali: Belhaven Scottish ale, Broughton Exciseman's ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish ale

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia ale ambrate, maltosa.

15. Irish Beer

Le birre tradizionali irlandesi incluse in questa categoria sono da ambrate a scure, ad alta fermentazione di forza da moderata a leggermente forti e sono spesso ampiamente incomprese a causa delle differenze con i prodotti per l'export oppure oscurate dalle caratteristiche di birre ampiamente commercializzate da birrifici molto noti. Ogni stile in questa categoria ha caratteristiche ben più ampie rispetto a quanto comunemente creduto.

15A. Irish Red Ale

Impressioni generali: birra facile da bere, spesso con gusti delicati. Leggermente maltata, talvolta con una leggera iniziale dolcezza di toffee/caramello, un palato di lieve cereale e di biscotto e un tocco di torrefatto nel finale. Alcune versioni possono enfatizzare di più la dolcezza e il caramello, mentre altre favoriscono il palato di cereale e il secco torrefatto.

Aroma: malto da basso a moderato, da cereale neutro o con leggere note di caramello-tostato-toffee. Può avere una leggerissima burrosità (anche se non è richiesta). L'aroma di luppolo terroso o floreale varia da nullo a basso (di solito non è presente). Aroma molto pulito.

Aspetto: colore da ambrato medio a ramato-rossiccio medio. Limpida, schiuma bassa da color crema a marrone-rossiccio con persistenza media.

Gusto: gusto e dolcezza di malto caramellato da leggerissimo a moderato, di rado con toni leggeri di pane tostato imburrato o toffee. Il palato è spesso abbastanza neutro con sapore di cereale o può assumere una nota leggermente tostata o di biscotto che termina con un gusto lieve di cereale torrefatto che impartisce un secco caratteristico al finale. Pochi o niente esteri. L'equilibrio tende leggermente verso il malto, anche se il piccolo impiego di cereali torrefatti può aumentare di poco la percezione di amaro.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio anche se gli esempi contenenti bassi livelli di diacetile possono impartire una leggera untuosità (non richiesta). Carbonazione moderata. Delicata e moderatamente attenuata.

Commenti: in questo stile esistono parecchie varianti che rendono queste linee guida un po' generiche per poterle inglobare tutte. Gli esempi tradizionali irlandesi hanno relativamente poca luppolatura, hanno note di cereale con un leggero secco torrefatto nel finale e in generale sono abbastanza neutre. Gli esempi moderni irlandesi per l'export sono più caramellati e dolci e potrebbero avere più esteri. Le versioni artigianali americane sono spesso versioni più alcoliche delle Irish Export. La scena emergente delle birre artigianali irlandesi esplora invece le versioni più amare di quelle tradizionali. Infine, ci sono alcuni esempi commerciali che suonano Irish, ma sono in realtà International Amber lager, con palato più dolce e poco amaro. Queste

linee guida si riferiscono agli esempi tradizionali irlandesi, con piccole divagazioni per le versioni Irish Export e le moderne versioni artigianali prodotte in Irlanda.

Storia: mentre l'Irlanda ha una lunga tradizione di Ale, il moderno stile Irish Red Ale è essenzialmente un adattamento o interpretazione dello stile English Bitter con meno luppolatura e un po' di malto torrefatto per dare colore e secchezza. Riscoperta come stile di birra artigianale in Irlanda, oggi è elemento essenziale della gamma di gran parte dei birrifici, insieme alla Pale Ale e la Stout.

Ingredienti: generalmente in genere ha un poco di orzo torrefatto o malto Black per impartire il colore rossiccio e il finale secco da torrefatto. Malto base Pale. I malti caramello storicamente erano importati e quindi più costosi, non tutti i birrai li usavano.

Confronti di Stile: l'equivalente meno amaro e meno luppolato della English Bitter con finale secco dovuto all'orzo torrefatto. Più attenuata, con meno gusto di caramello e meno corpo delle ale scozzesi con equivalente alcolicità.

Numeri: OG: 1.036 – 1.046

IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 9 – 14 ABV: 3.8 – 5.0%

Esempi commerciali: Caffrey's Irish Ale, Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Red Ale, Samuel Adams Irish Red, Smithwick's IrishCream Ale

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia ale ambrate, equlibrata.

15B. Irish Stout

Impressioni generali: birra nera con pronunciato gusto di torrefatto spesso simile al caffè. L'equilibrio varia da bilanciato ad alquanto amaro con le versioni più bilanciate che presentano una lieve dolcezza di malto e quelle amare invece abbastanza secche. Le versioni alla spina sono tipicamente cremose per il carbo-azoto ma le versioni in bottiglia non hanno tale caratteristica. Il gusto di torrefatto può variare da secco, simile al caffè, a sentori di cioccolato.

Aroma: tipicamente domina un moderato aroma di caffè con leggere note secondarie di cioccolato fondente, cacao e/o cereale torrefatto. Esteri da nulli a medio-bassi. Aroma di luppolo da nullo a basso e può essere leggermente floreale o terroso ma è tipicamente assente.

Aspetto: colore da nero corvino a marrone molto intenso con riflessi granato. Secondo il produttore Guinness "può apparire nera ma in realtà è di un rubino scuro intenso". Opaca. caratteristica schiuma densa, cremosa, persistente da rossiccia a marrone quando è servita col carbo-azoto ma non aspettatevi schiuma densa e cremosa nella versione in bottiglia.

Gusto: cereale o malto torrefatto moderato con amaro da medio ad alto. Il finale può essere secco e di caffè fino ad essere bilanciato con un tocco di dolcezza maltosa o di caramello. Tipicamente ha gusti che ricordano il caffè, ma può anche avere caratteristiche dolce-amare e di cioccolato amaro al palato che perdurano nel finale. I fattori equilibranti includono la cremosità, il fruttato bassissimo e il gusto di luppolo (terroso) da nullo a medio. Variabile il livello di amaro, come lo è il torrefatto e il secco del finale: lasciare ampio spazio interpretativo ai birrai.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio-pieno con una certa cremosità quando è servita col carbo-azoto. Carbonazione da bassa a moderata. Nonostante la forte luppolatura e la proporzione significativa di malti scuri presenti questa birra, è particolarmente delicata. Può avere una leggera astringenza proveniente dai cereali torrefatti, ma l'asprezza è indesiderata.

Commenti: quando un birrificio proponeva una Stout e una Porter, di solito la Stout era la più alcolica (originariamente era chiamata Stout Porter). Le versioni moderne sono prodotte a minore gravità e non sono più alcoliche delle Porter. Oggi è tipicamente un prodotto alla spina; le versioni in bottiglia hanno comunemente una gravità maggiore e sono chiamate Extra Stout. In Irlanda esistono differenze regionali come per le English Bitter. Le Stout tipo Dublino usano contengono orzo torrefatto, sono più amare e più secche. Le Stout di Cork sono più dolci, meno amare e hanno gusto di cioccolato e di malti speciali. Gli esempi commerciali sono quasi sempre serviti alla spina con carbo-azoto. Le tradizionali birre rifermentate in bottiglia non avranno la struttura piena e cremosa o la schiuma molto persistente delle versioni alla spina.

Storia: questo stile ebbe origine dai tentativi di capitalizzare il successo delle Porter londinesi, ma in origine rivelava un corpo più pieno e cremoso e una più robusta alcolicità. La Guinness iniziò a produrre Porter nel 1799 e "un più robusto tipo di Porter" intorno al 1810. La Irish Stout si diversificò dalla Single Stout londinese (la Porter) nel tardo 1800 con l'impiego di malti più scuri. La Guinness fu tra le prime birrerie ad usare malto Black brevettato Patent per le Porter e le Stout nel decennio 1820 e cominciò ad usare utilizzare orzo torrefatto dopo la Seconda Guerra Mondiale, mentre i birrai di Londra continuavano ad usare malto Brown. Guinness iniziò poi a usare orzo in fiocchi negli anni '50 e aumentò parecchio l'attenuazione. La Guinness

Draught fu lanciata come marchio nel 1959. La Draught in lattina “tipo spina” e le bottiglie furono sviluppate nei tardi anni ’80 e ’90.

Ingredienti: la Guinness è prodotta usando orzo torrefatto, orzo in fiocchi e malto Pale, ma gli altri birrifici non usano necessariamente l’orzo torrefatto: possono usare malto Chocolate o altri malti scuri o speciali. Qualunque combinazione di malti si usi, la birra risultante dovrebbe essere nera. Le Stout di Cork sono forse più vicine nella composizione alle Stout storiche di tipo londinese, con una varietà di malti non dominata dall’orzo torrefatto.

Confronti di Stile: meno alcolicità della Irish Extra Stout ma gusti simili. Più scura di colore (nera) della English Porter (marrone).

Numeri: OG: 1.036 – 1.044

IBUs: 25 – 45 FG: 1.007 – 1.011

SRM: 25 – 40 ABV: 4.0 – 4.5%

Esempi commerciali: Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O’Hara’s Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X

Tag: forza standard, scura, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia stout, amara, torrefatta.

15C. Irish Extra Stout

Impressioni generali: birra nera dal corpo pieno e un pronunciato gusto di torrefatto spesso simile al caffè e al cioccolato scuro con aggiunta una certa complessità del malto. L’equilibrio varia da moderatamente dolce-amaro ad amaro con le versioni più bilanciate che hanno una moderata maltosità e quelle amare invece abbastanza secche.

Aroma: caffè da moderato a moderatamente alto e spesso accompagnato da leggere note secondarie di cioccolato, cacao, biscotto, vaniglia e/o cereale torrefatto. Esteri da nulli a medio-bassi. Aroma di luppolo da nullo a basso, può essere terroso o speziato ma è tipicamente assente. L’aroma è dominato dal malto e dal torrefatto.

Aspetto: nera lucente, opaca con caratteristica schiuma densa, cremosa di color marrone-rossiccio.

Gusto: malto scuro o cereale torrefatto da moderato a moderatamente alto con amaro da medio a medio-alto. Il finale può essere secco e di caffè o moderatamente bilanciato con dolcezza di malto o caramello. Tipicamente ha gusti di caffè torrefatto ma spesso anche note di cioccolato scuro che perdurano nel finale. Sono pure presenti in sottofondo aromi di moka, biscotto o vaniglia che aggiungono complessità. Fruttato da nullo a medio-basso. Gusto di luppolo da nullo a medio (spesso terroso o speziato). Variabile il livello di amaro come lo è il torrefatto e il secco del finale: lasciare ampio spazio interpretativo ai birrai.

In bocca: corpo da medio-pieno a pieno con carattere cremoso. Carbonazione moderata, molto delicata talvolta con una leggera astringenza proveniente dai cereali torrefatti; l’asprezza non è desiderabile. Rilevabile un leggero calore alcolico.

Commenti: tradizionalmente un prodotto in bottiglia. I consumatori si aspettano che una Stout abbia colore nero e intensità di gusto proveniente dagli ingredienti che l’hanno fatta resa nera. Non tutti i birrifici producono la versione secca e torrefatta tipica della Guinness, ugualmente accettabili sono le versioni più bilanciate e con note di cioccolato.

Storia: prodotto più forte ma con le stesse radici della Irish Stout. La Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, in seguito chiamata Double Stout) fu prodotta per la prima volta nel 1821 ed era primariamente un prodotto in bottiglia. Descritta dalla Guinness come “una birra a corpo più pieno e con una più intensa caratteristica di amaro da torrefatto, struttura ricca e matura”. Di tutti i tipi di Guinness sul mercato odierno, questa è la più vicina alla Porter originale prodotta da Arthur Guinness. Si noti che oggi la Guinness Extra Stout ha diverse gravità in diverse regioni: la versione europea ha circa 4,2% e rientra nello stile Irish Stout.

Ingredienti: simili a quelli della Irish Stout

Confronti di Stile: a metà strada tra la Irish Stout e la Foreign Extra Stout per alcolicità e intensità dei gusti e con equilibrio simile. Più corpo, ricchezza e spesso più complessità di malto della Irish Stout. Nera di colore, non marrone come la Porter.

Numeri: OG: 1.052 – 1.062

IBUs: 35 – 50 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 6.5%

Esempi commerciali: Guinness Extra Stout (versione USA), O’Hara’s Leann Folláin, Sheaf Stout

Tag: forte, scura, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia stout, amara, torrefatta.

16. Dark British Beer

In questa categoria sono incluse le moderne stout britanniche e irlandesi da media forza a forte, da amare a dolci che hanno avuto origine in Inghilterra, anche se ora sono maggiormente associate all'Irlanda. In questo caso British ha un più ampio significato di "isole britanniche", non di Gran Bretagna.

16A. Sweet Stout

Impressioni generali: ale molto scura, dolce, di corpo pieno e leggermente torrefatta che può ricordare il caffè con panna o l'espresso dolce.

Aroma: cereale delicatamente torrefatto, talvolta con note di caffè e/o cioccolato. Si percepisce spesso una dolcezza di panna. Il fruttato può essere da basso a moderatamente alto e diacetile da nullo a basso. Aroma di luppolo da nullo a basso con note floreali o terrose.

Aspetto: colore da marrone scurissimo a nero. Può essere opaca (altrimenti dovrebbe essere limpida). Schiuma da marrone-rossiccia a marrone.

Gusto: cereale/malto torrefatto con gusti di caffè e cioccolato che dominano il palato. L'amaro di luppolo è moderato. La dolcezza medio-alta fornisce un contrappunto al carattere torrefatto e all'amaro di luppolo e perdura nel finale. Esteri fruttati da bassi a moderati e diacetile da nullo a basso. L'equilibrio tra cereali/malti scuri e la dolcezza può variare dall'abbastanza dolce al moderatamente secco e talvolta torrefatto.

In bocca: corpo cremoso da medio-pieno a pieno. Carbonazione da bassa a moderata. L'elevata dolcezza residua proveniente dagli zuccheri non fermentati migliora la sensazione di pienezza in bocca.

Commenti: le gravità sono basse in Inghilterra, più alte nelle birre esportate e in quelle americane. Esistono variazioni rispetto alla dolcezza residua, all'intensità del carattere torrefatto e all'equilibrio tra di essi: sono queste le variabili più soggette all'interpretazione personale. Alcune versioni inglesi sono molto dolci (bassa attenuazione) a anche basse in alcol (la Tennent's Sweetheart Stout ha 2%), ma sono una anomalia rispetto agli altri esempi. Queste linee guida descrivono principalmente le versioni export con maggior gravità, più bilanciate piuttosto che le versioni a basso alcol e molto dolci che sono difficili da trovare.

Storia: stile di Stout inglese sviluppatosi ai primi del '900. Storicamente nota come Milk o Cream Stout, legalmente ora questa designazione non è più permessa in Inghilterra (ma è accettata altrove). Il nome Milk deriva dall'uso del lattosio o zucchero del latte come agente dolcificante. Originariamente fu immessa nel mercato come un tonico per i convalescenti o le madri in allattamento.

Ingredienti: la dolcezza di gran parte delle Sweet Stout proviene dai bassi livelli di amaro rispetto alle altre Stout e dall'alta percentuale di destrine non fermentabili. Il lattosio, zucchero non fermentabile, viene aggiunto di frequente per impartire una dolcezza aggiuntiva residua. Malto pale come base e si possono aggiungere orzo tostato, malti Black, Chocolate, Crystal e pure succedanei come mais o zuccheri fermentabili.

Confronti di Stile: molto più dolce e meno amara delle altre Stout (tranne la più robusta Tropical Stout). Il carattere di torrefatto è morbido e non bruciaticcio come per le altre Stout. Equilibrio in qualche modo simile a quello delle Oatmeal Stout, ma molto più dolci.

Numeri: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024

SRM: 30 – 40 ABV: 4.0 – 6.0%

Esempi commerciali: Bristol Beer Factory Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout

Tag: forza standard, scura, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia stout, maltosa, torrefatta, dolce.

16B. Oatmeal Stout

Impressioni generali: ale molto scura, di corpo pieno, con malto torrefatto e in aggiunta il gusto dell'avena. La dolcezza, l'equilibrio e l'impronta data dall'avena possono variare parecchio.

Aroma: cereali poco torrefatti, in genere con note di caffè. La lieve dolcezza da malto può suggerire note di caffè e panna. Il fruttato dovrebbe essere da basso a medio-alto e il diacetile da nullo a medio-basso. L'aroma di luppolo varia da nullo a medio-basso, terroso o floreale. Opzionale l'aroma di cereale - nocciola dall'avena.

Aspetto: colore da marrone medio a nero. Schiuma marrone densa, cremosa e persistente. Può essere opaca, altrimenti è limpida.

Gusto: simile all'aroma, con lieve gusto di caffè torrefatto o crema-caffè e fruttato da basso a moderatamente alto. L'avena e i cereali scuri torrefatti impartiscono complessità nel gusto: l'avena può aggiungere gusti terrosi, di nocciola e cereale. I cereali scuri possono combinarsi col dolce del malto a suggerire cioccolato al latte o caffè con panna. Amaro da luppolo medio con equilibrio spostato verso il malto. Finale da medio-dolce a medio-secco. Diacetile da nullo a medio-basso. Luppolatura da nulla a medio-bassa, tipicamente terrosa o floreale.

In bocca: corpo da medio-pieno a pieno con sensazione morbida, setosa, vellutata, talvolta oleosa proveniente dall'avena. Cremosa, carbonazione da media a medio-alta.

Commenti: in generale come dolcezza si pone tra le Sweet Stout e le Irish Stout. Esistono variazioni: dal molto dolce al decisamente secco, come pure tra le versioni inglesi e americane (quelle americane tendono a essere più luppolate, meno dolci e meno fruttate). Variabile anche il livello di amaro e pure l'impronta dell'avena. Un uso limitato di avena può dare un corpo setoso e ricchezza di gusto, mentre un uso massiccio può impartire gusti molto intensi con sensazioni oleose in bocca, finale secco e una leggera astringenza da cereale. Quando si giudica, tenere presente le differenze di interpretazione.

Storia: una variante del tardo 1800 delle Stout "nutrienti e per convalescenti" con avena, analoga alla Sweet Stout con lattosio. Una versione scozzese originale utilizzava una significativa quantità di malto d'avena. Successivamente attraversò una fase ambigua in cui alcuni produttori inglesi inserivano una manciata d'avena nelle loro stout parti-gyle per ottenere una versione legalmente accetta bile e "salutare" di Oatmeal Stout per motivi commerciali. Birra molto popolare in Inghilterra tra le due guerre, ebbe un revival per l'export nell'era delle birre artigianali e questo ha contribuito alla sua popolarità quale moderno stile birrario artigianale in America caratterizzato da una buona (non simbolica) quantità di avena.

Ingredienti: malti Pale, Caramel, torrefatti scuri (spesso Chocolate) e cereali non maltati. L'avena o avena maltata (5-20% o più) è usata per accrescere la pienezza di corpo e la complessità di gusto. Luppoli primariamente per l'amaro. Si possono usare zuccheri fermentabili o sciroppi. Lievito inglese per Ale.

Confronti di Stile: la gran maggior parte è un incrocio tra una Irish Extra Stout e una Sweet Stout con aggiunta di avena. Esistono parecchie variazioni: le versioni più dolci assomigliano maggiormente alla Sweet Stout con avena al posto del lattosio, mentre le versioni più secche ricordano il pieno gusto di nocciolato delle Irish Extra Stout. Entrambe tendono ad enfatizzare la corposità e le sensazioni boccali.

Numeri: OG: 1.045 – 1.065

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

Esempi commerciali: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Scottish Oatmeal Stout, Figueroa Mountain Stagecoach Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout

Tag: forza standard, scura, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia stout, equilibrata, torrefatta.

16C. Tropical Stout

Impressioni generali: ale moderatamente alcolica, molto scura, dolce e fruttata con gusto delicato di torrefatto, senza l'asprezza del bruciato.

Aroma: in primo piano la dolcezza con intensità da moderata ad alta. Gli aromi dei cereali torrefatti vanno da moderati ad alti e possono avere note di caffè o cioccolato. Il fruttato è da medio ad alto con aromi di melassa, liquirizia, frutta secca e/o vinoso. Le versioni più alcoliche possono avere un aroma pulito di alcol. Luppolo e diacetile da nulli a bassi.

Aspetto: colore da marrone molto intenso a nero. La limpidezza è di solito nascosta dall'intensità del colore (se non è opaca, dovrebbe essere limpida). Generosa schiuma dal marrone-rossiccio al marrone con una buona ritenzione.

Gusto: decisamente dolce con gusti delicati di cereali scuri e amaro limitato. Il carattere di malto e cereali torrefatti varia da moderato ad alto con gusto delicato di caffè o cioccolato, anche se il carattere torrefatto è attenuato nell'equilibrio dal finale dolce. Esteri fruttati da moderati ad alti con toni dolci e di rum scuro. Gusto di luppolo da nullo a molto basso e diacetile da nullo a medio-basso.

In bocca: corpo da medio-pieno a pieno, spesso con carattere liscio delicato e cremoso. Può dare una sensazione di calore (mai bruciante) per la presenza dell'alcol. Carbonazione da moderata a moderatamente alta.

Commenti: i livelli di dolcezza variano in modo significativo. È sorprendentemente rinfrescante nei climi caldi.

Storia: in origine Stout ad elevato tenore di alcol, destinata ai mercati tropicali, divenne popolare e fu imitata da produttori locali che usano spesso zuccheri e ingredienti nativi.

Ingredienti: simile alla Sweet Stout ma con maggior gravità. Malti Pale e malti e cereali torrefatti. Luppoli primariamente per l'amaro. Si possono aggiungere succedanei e zucchero per aumentare la gravità. Tipicamente prodotta con lievito lager fermentato ad alte temperature.

Confronti di Stile: ha il gusto di una Sweet Stout arricchita con ulteriore fruttato. Simile ad alcune Imperial Stout, ma senza l'amaro elevato, senza il robusto torrefatto, la luppolatura secondaria da aroma e con meno alcolicità. Molto più dolce e meno luppolata delle Stout americane. Molto più dolce e meno amara delle Export Stout con gravità simile.

Numeri: OG: 1.056 – 1.075

IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8.0%

Esempi commerciali: ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout (Jamaica), Lion Stout, Royal Extra Stout

Tag: forte, scura, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia stout, maltosa, torrefatta, dolce.

16D. Foreign Extra Stout

Impressioni generali: Stout molto scura, moderatamente alcolica e molto secca con gusti di torrefatto.

Aroma: cereale torrefatto da moderato a elevato e spesso con note di caffè e/o leggero bruciato. Fruttato da basso a medio con presenze aromatiche dolci o di melassa, liquirizia, frutta secca e/o vinose. Le versioni più alcoliche possono avere un aroma di alcol delicato e pulito. L'aroma di luppolo varia da nullo a moderatamente basso, terroso, erbaceo o floreale. Diacetile da nullo a basso.

Aspetto: colore da marrone molto intenso a nero. La limpidezza è di solito nascosta dall'intensità del colore (se non è opaca dovrebbe essere limpida). Generosa schiuma da marrone-rossiccio al marrone con una buona ritenzione.

Gusto: gusto di malto e cereale torrefatto da moderato ad alto con sentori di caffè, cioccolato o da leggero bruciato senza asprezza. Moderatamente secca con esteri da bassi a medi. Amaro da medio ad alto. Gusto di luppolo da nullo a moderato, terroso, erbaceo o floreale. Diacetile da nullo a medio-basso.

In bocca: corpo da medio-pieno a pieno, spesso con carattere liscio delicato e talvolta cremoso. Può dare una sensazione di calore (mai bruciante) per la presenza dell'alcol. Carbonazione da moderata a moderatamente alta.

Commenti: è conosciuta anche come Foreign Stout, Export Stout o Foreign Export Stout. Versioni storiche (precedenti alla seconda guerra mondiale) avevano la medesima OG delle Extra Stout domestiche ma con un più alto livello alcolico a causa della lunga maturazione in cui i Brettanomiceti agivano in tal senso. La differenza tra versione domestiche e "foreign" erano la luppolatura e i tempi di maturazione.

Storia: Stout più robusta prodotta oggi per l'export, ma con una storia che risale ai secoli 18° e 19° quando era maggiormente luppolata. La Guinness Foreign Extra Stout (in origine West India Porter, in seguito Foreign Extra Double Stout) fu prodotta per la prima volta nel 1801 e secondo la Guinness "con luppoli extra per dare un gusto distintivo e miglior conservazione nei climi caldi. Prodotta [oggigiorno] in Africa, Asia e nei Caraibi. Attualmente rappresenta fino al 40% di tutta la Guinness prodotta nel mondo.".

Ingredienti: malti Pale e torrefatti scuri e cereali, storicamente si potevano usare utilizzare malti Brown e Amber. Luppoli principalmente per l'amaro, tipicamente di varietà inglesi. Si possono aggiungere succedanei e zuccheri per aumentare la gravità.

Confronti di Stile: equilibrio simile quello delle Irish Extra Stout ma con maggiore alcol e non così forte o intensa come la Russian Imperial Stout. Difetta del forte amaro e dell'elevato dry-hopping delle Stout americane. La gravità è simile alla Tropical Stout ma il finale è più secco, l'amaro più elevato con meno esteri.

Numeri: OG: 1.056 – 1.075

IBUs: 50 – 70 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 30 – 40 ABV: 6.3 – 8.0%

Esempi commerciali: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout

Tag: forte, scura, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia stout, equilibrata, torrefatta.

17. Strong British Ale

Questa categoria include le birre forti ma non torrefatte delle isole britanniche.

17A. British Strong Ale

Impressioni generali: una ale di potenza alcolica rispettabile, tradizionalmente rifermentata in bottiglia e maturata a lungo. Può avere un'ampia gamma di interpretazioni, ma la maggior parte di esse ha livelli variabili di ricchezza di malto, luppoli da aroma, esteri fruttati e calore alcolico. I giudici dovrebbero concedere questa varietà di carattere: se è dentro i limiti indicati di forza alcolica e ha un interessante carattere "britannico", allora rientra nello stile.

Aroma: dolce-maltato con esteri fruttati, spesso con una miscela complessa di frutta secca, caramello, nocciole, toffee e/o altri aromi di malti speciali. Sono accettabili note alcoliche, ma non dovrebbero essere brucianti o di solvente. Gli aromi del luppolo possono variare molto ma tipicamente hanno note terrose, resinose e/o floreali. Equilibrio molto variabile, ma gli esempi più complessi hanno una mix di malto, fruttato, luppolo e alcol a intensità variabili.

Aspetto: colore da dorato intenso a bruno-rossiccio scuro (molte sono assai scure). Generalmente limpida, anche se le versioni più scure possono esser quasi opache. Schiuma da bassa a moderata di colore da crema a marrone-rossiccio e con media ritenzione.

Gusto: carattere di malto da medio ad alto spesso con cioccolato, toffee o caramello. Nelle versioni più scure si percepiscono talvolta note leggere di cioccolato e può anche avere una interessante complessità proveniente dagli zuccheri aggiunti. L'equilibrio è spesso verso il malto ma può essere anche ben luppolato, influenzando l'impronta di maltosità. Comune la presenza moderata di esteri fruttati con frutta scura o frutta secca. Il finale varia da medio-secco a leggermente dolce. Dovrebbe essere evidente l'alcol, ma non dominante. Diacetile da nullo a basso, in generale non desiderabile.

In bocca: corpo da medio a pieno, quasi masticabile. Il calore dell'alcol è spesso evidente e sempre desiderabile, carbonazione da bassa a moderata. Struttura morbida.

Commenti: una categoria per concorsi più che uno stile, in cui la potenza e il carattere degli esempi variano ampiamente. Questo stile sta tra le birre a gravità normale (Strong Bitter, Brown Ale, Porter inglese) e le Barleywine e può anche includere birre chiare maltate o luppolate, le Winter Warmer inglesi, le Strong Dark Mild e le più leggere Burton Ale e altre birre particolari di media gravità che non possono essere incluse in altre categorie. Tradizionalmente è un prodotto rifermentato in bottiglia, adatto a essere maturato a lungo.

Storia: il carattere varia, dal momento che questa categoria riflette un raggruppamento di stili minori non in relazione tra loro a produzione limitata. Alcune sono rifacimenti storici, mentre altre sono moderne. Alcune discendono direttamente da stili più antichi come le Burton Ale e altre mantengono un collegamento storico con birre del passato. È un'idea di raggruppamento relativamente moderna, poiché questa categoria alcolica non era insolita nei secoli passati. Non usare questa categoria per ipotizzare relazioni storiche tra i diversi esempi: questa è una categorie di specialità britanniche dove la specialità fa riferimento al livello alcolico.

Ingredienti: i malti variano, spesso basati su malti Pale, caramello e altri malti speciali. Alcuni esempi di birra scura suggeriscono che i malti scuri (tipo Chocolate o Black Malt) sono appropriati, anche se si devono usare con parsimonia per evitare gusti eccessivamente torrefatti. Sono comuni le aggiunte di zuccheri e di amidacei (mais, fiocchi d'orzo, frumento). I luppoli per aroma sono tradizionalmente inglesi.

Confronti di Stile: sovrapposizione significativa nella gravità con le Old Ale, ma senza quel carattere di stantio o invecchiato. È possibile un'ampia gamma di interpretazioni, ma non dovrebbe essere ricca e forte come i Barleywine inglesi. Più alcolica delle birre alcoliche di tutti i giorni (Strong Bitter, Brown Ale, Porter). Ha più carattere zuccherato e di malto speciale e zuccheri delle Strong Ale americane.

Numeri: OG: 1.055 – 1.080

IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022

SRM: 8 – 22 ABV: 5.5 – 8.0%

Esempi commerciali: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Manchester Star, Samuel Smith's Winter Welcome, Young's Winter Warmer

Tag: forte, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia strong ale, maltosa.

17B. Old Ale

Impressioni generali: una ale con forza alcolica da moderata ad alquanto significativa, maggiore delle birre standard, anche se non forte e ricca come i Barleywine. L'equilibrio è spesso verso il malto. "Dovrebbe essere una birra riscaldante da bere in mezze pinte vicino ad un focolare in una fredda notte d'inverno" – Michael Jackson.

Aroma: maltato-dolce con esteri fruttati, spesso in una miscela complessa di frutta secca, vinoso, caramello, melassa, nocciola, toffee, sciroppo di zucchero e/o aromi da altri malti speciali. Sono accettabili note di alcol e di ossidazione, simili a quelle che si ritrovano nello Sherry e nel Porto. Gli aromi del luppolo non sono di solito presenti per il lungo invecchiamento.

Aspetto: colore da ambrato chiaro a bruno-rossiccio scuro (la maggior parte è alquanto scura). L'età e l'ossidazione possono scurire ulteriormente la birra. Può sembrare opaca (se non lo è, dovrebbe essere limpida). Schiuma da bassa a moderata e di colore variabile dal crema al bruno-rossiccio chiaro, può essere influenzata negativamente dall'alcol e dall'invecchiamento.

Gusto: maltosità da media ad alta con una seducente complessità di nocciola, caramello e/o melassa. I gusti di cioccolato o malto torrefatto sono opzionali e non devono mai essere prominenti. L'equilibrio è spesso verso il maltato-dolce ma può anche essere verso il deciso luppolato (il carattere amaro spesso dipende dall'invecchiamento). Gli esteri fruttati da moderati ad alti sono comuni e hanno un carattere di frutta secca o vinoso. Il finale può variare da secco a dolciastro. La lunga maturazione può impartire gusti di ossidato simili a quelli dell'ottimo Sherry invecchiato, Porto o Madera. La forza alcolica deve essere evidente, anche se non sovrastante. Diacetile da nullo a basso. Alcune versioni maturate in botte o miscelate possono avere gusti di lattico o di brettanomiceti: è un fatto opzionale e comunque la loro presenza non deve essere troppo la evidente. Acidità e tannini provenienti dall'invecchiamento devono risultare ben integrati nella birra e contribuire alla complessità del profilo gustativo e non essere dominanti.

In bocca: corpo da medio a pieno, quasi da masticabile, anche se gli esempi più invecchiati possono avere corpo più leggero per l'attenuazione continuata durante la maturazione. Il calore dell'alcol è spesso evidente e sempre gradito. Carbonazione da bassa a moderata a seconda dell'età e della maturazione. Possono essere presenti una leggera acidità e dei tannini se maturata in botte: entrambi sono tuttavia opzionali.

Commenti: la potenza e il carattere variano ampiamente. La qualità predominante che definisce questo stile è il segno del passare del tempo che si manifesta in modi differenti (complessità, lattico, brettato, ossidazione, cuoio e vinosità, ecc.). Anche se queste qualità possono sembrare difetti, se la birra è ancora complessa e piacevole da bere, allora tali caratteristiche sono accettabili. In ogni caso, queste caratteristiche non devono giustificare una birra scorretta e imbevibile, anche se ha dei parametri che rientrano nello stile. La Old Peculier è una birra unica nel suo genere ed è parecchio differente dalle altre Old Ale.

Storia: storicamente è una Mild invecchiata (quando le Mild erano birre più alcoliche). Era usata come birra da cantina per la miscelazione o per essere bevuta tal quale (per cantina si intende birra invecchiata o tenuta per un significativo periodo di tempo). Ci sono oggi almeno due tipologie in Gran Bretagna: birre più leggere alla spina che assomigliano alle mild mature di circa 4,5% e più forti che sono spesso sui 6-8% o più.

Ingredienti: la composizione è variabile anche se in genere è simile a quella delle English Strong Ale. Il fattore età è il maggior responsabile del profilo finale dello stile, più facile da gestire rispetto alla semplice produzione in se. Può essere invecchiata in botti di legno ma non deve avere un forte sapore di barricato.

Confronti di Stile: pressappoco sovrapponibile alle British Strong Ale e all'estremità inferiore dei Barleywine inglesi ma sempre con le caratteristiche date dall'invecchiamento. La distinzione tra una Old Ale e un Barleywine è approssimativa sopra i 7% ABV e generalmente fa riferimento a maggiori caratteristiche di invecchiamento (in particolare dal legno). I Barleywine tendono a sviluppare caratteristiche "mature", mentre le Old Ale mostrano maggiori caratteristiche dalla botte (lattico, Brett, vinoso, etc.).

Numeri: OG: 1.055 – 1.088

IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022

SRM: 10 – 22 ABV: 5.5 – 9.0%

Esempi commerciali: Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

Tag: forte, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia strong ale, maltosa, matura.

17C. Wee Heavy

Impressioni generali: ricche, maltose, destrinche e di solito dolci da caramello, queste birre sembrano un dessert. I gusti secondari complessi del malto secondario e dell'alcol le impediscono di essere una birra monodimensionale. Possono variare la forza alcolica e la maltosità ma non deve mai essere stucchevole o sciropposa.

Aroma: maltato intenso con una forte componente di caramello. Possono essere presenti aromi secondari leggermente affumicati che aumentano la complessità; il torbato è inappropriato. Il diacetile dovrebbe essere da basso a nullo. Esteri e alcolicità sono spesso presenti nelle versioni più alcoliche. Aroma di luppolo da nullo a molto basso e può essere leggermente terroso o floreale.

Aspetto: colore da ramato chiaro a marrone scuro, spesso con intensi riflessi rubino. Limpida con schiuma generosa che può non persistere a lungo. Archetti possono evidenziarsi nelle versioni più alcoliche.

Gusto: riccamente maltato con caramello significativo (specialmente nelle versioni più alcoliche). Possono essere presenti cenni di malto torrefatto (talvolta percepite come un debole affumicato) e note di nocciola

che perdurano nel finale. Il torbato è inappropriato. I gusti del luppolo e l'amaro sono da bassi a medio-bassi, quindi la presenza del malto dovrebbe dominare l'equilibrio generale. Il diacetile dovrebbe essere molto basso o nullo. Sono di solito presenti il gusto di alcol ed esteri da un livello basso a moderato. Gli esteri ricordano le prugne, l'uvetta o la frutta secca. Al palato è piena e dolce, ma il finale può variare da dolce a medio-secco, talvolta con una leggera nota di cereale/torrefatto.

In bocca: corpo da medio-pieno a pieno, con alcune versioni (non tutte) che hanno una densa viscosità, quasi masticabile. Calore delicato dell'alcol di solito presente e gradito, dal momento che bilancia la dolcezza del malto. Carbonazione moderata.

Commenti: nota anche come Strong Scotch Ale. I termine "wee heavy" significa "piccola forte" e fa riferimento alla birra che ha reso noto il termine: Fowler's Wee Heavy, una ale da 12 ghinee. Storicamente, la birra più forte realizzata da ale scozzese con metodo parti-gyle.

Storia: più in relazione con le birre storiche che con le ale scozzesi moderne a basso tenore alcolico, queste birre hanno le loro radici nelle Strong Ale del 1700 e 1800, anche se sono cambiate le formule e le metodologie. Prodotto premium, spesso esportato. Le versioni moderne hanno gravità iniziale e finale inferiori rispetto alle loro antenate storiche.

Ingredienti: malto Pale ben modificato con orzo torrefatto per il colore. Si può anche usare del malto Crystal per aggiustare il colore. In alcune versioni può essere presente un leggero affumicato derivante dai cereali torrefatti o da una bollitura lunga e vigorosa. Il malto torbato non è assolutamente tradizionale.

Confronti di Stile: simile in qualche modo ai Barleywine inglesi.

Numeri: OG: 1.070 – 1.130

IBUs: 17 – 35 FG: 1.018 – 1.040

SRM: 14 – 25 ABV: 6.5 – 10.0%

Esempi commerciali: Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Blackfriar, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale

Tag: forte, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia strong ale, maltosa.

17D. English Barleywine

Impressioni generali: un tripudio di ricchezza di malto e gusti intensi e complessi. Corpo ricco, quasi masticabile, con calore alcolico e piacevole fruttato o luppolato. Quando è invecchiata può assumere gusti di Porto. Birra invernale da sorseggiare.

Aroma: molto ricco e fortemente maltato. Le versioni più scure hanno spesso aromi simili al caramello e le più chiare un leggero carattere di toffee. Possono avere un fruttato da moderato a forte, spesso di frutta scura o secca, soprattutto nelle versioni scure. L'aroma di luppolo varia da lieve a deciso ed è tipicamente floreale, terroso o simile alla marmellata d'agrumi. Gli aromatici dell'alcol variano da bassi a moderati ma sono morbidi e rotondi. L'intensità di questi composti aromatici diminuisce spesso con l'età. L'aroma può avere un ricco carattere con note di pane, pane tostato, toffee e/o melassa. Le versioni più invecchiate hanno aromi tipo Sherry, vinoso o di Porto e in genere aromi di malto più smorzati/attenuati.

Aspetto: colore variabile da dorato carico ad ambrato molto scuro e perfino marrone scuro (spesso con riflessi color rubino, che non dovrebbero essere opachi). Schiuma da bassa a moderata, color avorio con poca ritenzione. Potrebbe presentarsi torbida se raffreddata eccessivamente, ma in genere torna limpida e brillante con l'innalzarsi della temperatura. Il colore può avere una grande profondità, come se si guardasse attraverso una grossa lente. L'alto contenuto alcolico e la viscosità possono essere visibili negli archetti prodotti facendo ruotare il bicchiere.

Gusto: gusti forti, intensi, complessi di malto che variano dal pane, toffee e biscotto nelle versioni più chiare alla nocciola, tostato deciso, caramello scuro e/o melassa nelle versioni più scure. Al palato una dolcezza di malto da moderata ad alta, anche se il finale può variare dal moderatamente dolce al secco moderato (a seconda dell'età). Possono essere presenti gusti di ossidato o vinosi e spesso sono evidenti i gusti complessi dell'alcol. Fruttato da moderato a molto elevato con caratteristiche di frutta scura o secca. L'amaro del luppolo può variare da un minimo necessario per l'equilibrio ad una decisa presenza: l'equilibrio varia quindi dal maltato al lieve amaro. Le versioni chiare sono spesso più amare, meglio attenuate e con più carattere di luppolo rispetto alle versioni più scure. In ogni caso, tutte le versioni sono tendono al maltato. Gusti di luppolo da bassi a moderatamente alti, spesso varietà inglesi floreali, terrose o di marmellata di arancia

In bocca: birra di pieno corpo e quasi masticabile, con una struttura vellutata e dolcissima (anche se il corpo può ridursi per la lunga maturazione). Dovrebbe inoltre essere presente un calore delicato dall'alcol maturo. La carbonazione è da bassa a moderata e in relazione all'età e alla maturazione.

Commenti: la più ricca e la più alcolica delle moderne ale inglesi. Il carattere dei Barleywine può cambiare in modo significativo col tempo: sia le giovani che le mature dovrebbero essere apprezzate per quello che

sono. Il profilo del malto può variare molto e non tutti gli esempi posseggono l'intero spettro di gusti e aromi possibili. Le varietà più chiare non possono avere i gusti di malto ricco e caramello e neppure il tipico fruttato da frutta scura secca: non bisogna aspettarsi gusti e aromi impossibili per una birra di quel colore. Tipicamente scritto "Barley Wine" nel Regno Unito e "Barleywine" in USA.

Storia: per secoli sono state prodotte Strong Ale con varie formulazioni in Inghilterra ed erano note con varie denominazioni. I moderni Barleywine si rifanno alla Bass No. 1 che fu chiamata per prima Barleywine nel 1872. I Barleywine erano più scuri fino a che la Tennant (ora Whitbread) produsse per prima la Gold Label (un Barleywine dorato) nel 1951. Di solito è la birra più forte prodotta da una birreria e negli anni recenti sono apparsi sul mercato prodotti millesimati offerti ai consumatori come specialità invernale a serie limitata. Lo stile originale ha ispirato varianti in Belgio, USA e altrove nel mondo.

Ingredienti: il malto Pale di alta qualità e ben modificato dovrebbe essere la spina dorsale, insieme a una giudiziosa quantità di malto caramello. I malti scuri devono essere usati in quantità molto ridotte, o per nulla, perché il colore proviene dalla bollitura prolungata. Sono tipici i luppoli inglesi come Northdown, Target, East Kent Goldings e Fuggles. Lievito britannico caratterizzante.

Confronti di Stile: anche se è spesso ben luppolato, il Barleywine inglese pone meno l'accento sul luppolo rispetto al Barleywine americano e mette in evidenza i luppoli inglesi. Rispetto alle versioni americane, i Barleywine inglesi possono essere più scuri, più maltati, più fruttati ed evidenziare gusti più ricchi di malti speciali. SI sovrappone, nel range inferiore, alla British Old Ale, ma generalmente non ha le caratteristiche vinose da invecchiamento; piuttosto tende a mostrare i segni del tempo in modo maturo ed elegante.

Numeri: OG: 1.080 – 1.120

IBUs: 35 – 70 FG: 1.018 – 1.030

SRM: 8 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Esempi commerciali: Adnams Tally-Ho, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

Tag: molto forte, ambrata, alta fermentazione, isole britanniche, stile tradizionale, famiglia strong ale, maltosa.

18. Pale American Ale

Questa categoria include ale moderne americane di media forza e colore chiaro da moderatamente maltose a moderatamente amare.

18A. Blonde Ale

Impressioni generali: birra artigianale americana abbordabile, facile da bere e orientata verso il malto. Ha spesso note di fruttato, di luppolo o note di malto. Birra ben bilanciata e pulita, rinfrescante senza avere gusti aggressivi.

Aroma: dolce di malto da lieve a moderato, con possibili note di pane o caramello. Un fruttato da basso a moderato è opzionale ma accettabile. Può avere un aroma di luppolo da basso a medio proveniente da qualunque varietà di luppolo, anche se sono comuni l'agrumato, il floreale, il fruttato e lo speziato.

Aspetto: colore da giallo chiaro a dorato intenso. Da limpida a brillante. Schiuma bianca da bassa a media con buona ritenzione.

Gusto: una iniziale morbida dolcezza di malto, ma può esserci anche un leggero malto caratterizzante (di pane, toast, biscotto, frumento). Normalmente assente il caramello ma, se presente, sono note leggere di caramello chiaro. Esteri fruttati opzionali da bassi a medi, ma ben accetti. Gusto di luppolo (qualsiasi varietà) da leggero a moderato ma non troppo aggressivo. Amaro da medio-basso a medio ma l'equilibrio tende normalmente verso il malto o in equilibrio tra malto e luppolo. Il finale varia da medio-secco a leggermente dolce-maltato; l'impressione di dolcezza è spesso una manifestazione di basso amaro piuttosto che di dolcezza residua.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con carbonazione da media ad alta. Delicata senza essere pesante.

Commenti: alternativa dei brewpub alle lager americane standard prodotta dai brewpub, di solito offerta come birra per approcciarsi al mondo delle artigianali.

Storia: birra artigianale americana prodotta da molte micro-birrerie e brewpub, particolarmente da quelli che non possono produrre Lager. Esistono varietà regionali (molti esempi da brewpub della West Coast sono più decisi, come le Pale Ale) ma in gran parte del paese questa birra è progettata per essere la meno impegnativa della propria produzione.

Ingredienti: birra in genere tutto malto ma si possono aggiungere fino al 25% di malto di frumento e zuccheri. Si può impiegare qualsiasi varietà di luppolo. Lieviti: americano pulito, inglese leggermente fruttato o Kölsch, perfino lievito lager o maturata a freddo. Alcune versioni possono contenere miele, spezie e/o frutta aggiunta, ma se qualunque dei sopracitati ingredienti viene percepito in modo netto dovrebbero essere inserite nelle categorie di birre speciali.

Confronti di Stile: tipicamente ha più gusto delle American Lager e delle Cream Ale. Meno amara di una America Pale Ale.

Numeri: OG: 1.038 – 1.054

IBUs: 15 – 28 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 3 – 6 ABV: 3.8 – 5.5%

Esempi commerciali: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Tag: forza standard, chiara, ogni fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia ale chiare, equilibrata.

18B. American Pale Ale

Impressioni generali: ale chiara, rinfrescante e luppolata ma con sufficiente malto a supporto che la rende equilibrata e bevibile. La evidente presenza del luppolo riflette le varietà americane o pacifiche con un ampio spettro di caratteristiche gustative. Una birra artigianale americana di media alcolicità, tendente al luppolato e in generale bilanciata per essere più abbordabile rispetto alle IPA americane moderne.

Aroma: luppolo americano o pacifico da moderato a forte, tipicamente con ampia varietà di caratteristiche, includendo note agrumate, floreali, pinose, resinose, speziate, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco o melone. Non è richiesta nessuna di queste specifiche caratteristiche ma il luppolo si deve percepire al naso. Una maltosità da bassa a moderata sostiene la decisa luppolatura e può mostrare note di malti speciali (pane, pane tostato, biscotto, caramello). Gli esteri fruttati variano da nulli a moderati. Il dry-hopping (se usato) può aggiungere note erbacee, anche se la sua presenza non dovrebbe essere eccessiva.

Aspetto: colore da dorato chiaro ad ambrato chiaro. Schiuma moderatamente generosa di colore che va dal bianco all'avorio e con buona ritenzione. Generalmente ben limpida, anche se versioni col dry-hopping possono risultare leggermente torbide.

Gusto: luppolatura da moderata ad alta con le caratteristiche del luppolo americano o pacifico (agrume, floreale, pinoso, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). Il maltato delicato da basso a moderato sostiene la decisa luppolatura e può mostrare lievi caratteristiche di malti speciali (pane, toast o biscotto). L'equilibrio tende normalmente verso l'amaro e il luppolo da aroma, ma la presenza del malto dovrebbe essere di supporto e non disturbare la percezione della luppolatura. I gusti del caramello sono spesso assenti o molto limitati (ma sono accettabili se non sono in conflitto col luppolo). Gli esteri fruttati del lievito sono da nulli a moderati, anche se molte varietà di luppolo sono alquanto fruttate. Amaro da moderato ad alto con finale da medio a secco. Il gusto di luppolo e l'amaro spesso permangono nel finale ma il retrogusto deve in genere essere pulito e non aspro. Il dry-hopping (se presente) può aggiungere note erbacee ma non deve eccedere.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con carbonazione da moderata ad alta. Finale delicato, morbido senza astringenza o asprezza.

Commenti: vengono impiegate sempre nuove varietà di luppolo e metodologie, quindi i giudici devono accettare che queste nuove caratteristiche dei luppoli siano presenti insieme alle varietà classiche. Sta diventando uno stile artigianale internazionale, con adattamenti locali nazionali che appaiono all'interno di un emergente mercato di birra artigianale. Gli stili di luppolatura variano dalla classica aggiunta di luppolo da amaro ai più moderni esempi di forte luppolatura da aroma. Sono ammesse tutte le variazioni.

Storia: moderna birra artigianale americana e adattamento della English Pale Ale, con utilizzo di ingredienti locali (luppolo, malto, lievito e acqua). Prima dell'esplosione in popolarità delle IPA, era tradizionalmente la più nota e la più popolare birra artigianale americana.

Ingredienti: malto Pale Ale, tipicamente distico nord-americano. Luppoli americani o pacifici con ampia gamma di caratteristiche. Lievito ale americano o inglese (neutro o leggermente fruttato). I malti speciali possono aggiungere carattere e complessità, ma in genere sono una piccola percentuale della lista degli ingredienti. Si usano spesso cereali che aggiungono gusto e ricchezza al malto, che danno una leggera dolcezza e note di tostato o di pane. Sono aggiunti (insieme alla luppolatura a fine bollitura) per differenziare i prodotti.

Confronti di Stile: rispetto alla controparte inglese è tipicamente più chiara, ha meno sottoprodotti di fermentazione e meno gusti di caramello. Ci può essere sovrapposizione di colore tra l'American Pale Ale e l'American Amber Ale, ma la Pale Ale è più pulita, ha meno profilo di caramello, meno corpo e più luppoli nel

finale. Rispetto alla American IPA è meno amara e meno alcolica. Più equilibrata e beverina e meno luppolata e amara rispetto alle IPA session-beer americane (note come Session IPAs).

Numeri: OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

Esempi commerciali: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia ale chiare, amara, luppolata.

19. Amber and Brown American Beer

Questa categoria include birre americane moderne ambrate e scure, fermentate a media-alta temperatura, di gravità standard, da equilibrate ad amare.

19A. American Amber Ale

Impressioni generali: birra artigianale americana ambrata, luppolata e di media alcolicità con gusto di caramello. L'equilibrio può variare parecchio con alcune versioni che propendono verso il malto, mentre altre sono aggressivamente luppolate. Le versioni luppolate e amare non dovrebbero tuttavia avere gusti in contrapposizione col profilo caramellato del malto.

Aroma: luppolo da basso a moderato che presenta le tipiche caratteristiche delle varietà americane e pacifiche (agrume, floreale, pinoso, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco o melone). È comune il tono agrumato, ma non obbligatorio. Maltosità da moderatamente bassa a moderatamente alta (di solito con toni di caramello) che può sostenere, bilanciare o talvolta mascherare il luppolo. Gli esteri variano da nulli a moderati.

Aspetto: colore da ambrato a bruno-ramato. Schiuma moderatamente importante, con buona ritenzione e colore avorio. In genere limpida, anche se le versioni con dry-hopping possono essere leggermente torbide.

Gusto: luppolo da moderato ad alto con le tipiche caratteristiche delle varietà americane e pacifiche (agrume, floreale, pinoso, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco o melone). È comune il tono agrumato ma non obbligatorio. I gusti del malto variano dal moderato a forte e di solito mostrano una iniziale dolcezza di malto, seguita da un moderato caramello (e talvolta malti caratterizzanti presenti in minore quantità). L'amaro e il malto sono di solito bilanciati e si sostengono a vicenda, ma uno può anche prevalere sull'altro. Gli esteri fruttati vanno da nulli a moderati. Il dolce caramellato e il gusto/amaro di luppolo possono perdurare nel finale, variabile da medio a pieno.

In bocca: corpo da medio a medio-pieno con carbonazione medio-alta. Finale delicato senza astringenza. Le versioni più forti possono presentare un leggero calore alcolico.

Commenti: come colore è sovrapponibile alla Pale Ale americana, ma ha gusto di malto ed equilibrio differenti. Esistono varietà regionali: alcune sono in linea con lo stile tradizionale, mentre altre sono alquanto aggressive nella luppolatura. Le versioni più alcoliche e più amare sono state ora inserite nello stile Red IPA.

Storia: moderno stile artigianale americano sviluppatosi come variazione della American Pale Ale. Questa birra era molto popolare nella California settentrionale (amante del luppolo) e nell'area nord-ovest del Pacifico, prima di diffondersi in tutta la nazione. Ora in alcuni stati è nota come Red Ale.

Ingredienti: malto Pale Ale distico, tipicamente americano e malti Crystal medio-scuri. Può anche contenere cereali speciali che aggiungono carattere e unicità alla birra. Sono comuni i luppoli americani o pacifici, spesso con gusti di agrumato, ma se ne possono usare anche altri.

Confronti di Stile: è più scura, con più caramello e maggior corpo e in generale meno amara nell'equilibrio generale delle American Pale Ale. Meno alcol, meno amara e minor carattere di luppolo delle Red IPA. Meno forza, meno malto e minor carattere di luppolo delle American Strong Ale. Non dovrebbe avere forti note di cioccolato o di torrefatto da farle assomigliare alle American Brown Ale (anche se vanno bene piccole quantità).

Numeri: OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 10 – 17 ABV: 4.5 – 6.2%

Esempi commerciali: Deschutes Cinder Cone Red, Full Sail Amber, Kona Lavaman Red Ale, North Coast Ruedrich's Red Seal Ale, Rogue American Amber Ale, Tröegs HopBack Amber Ale

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia ale chiare, equilibrata, luppolata.

19B. California Common

Impressioni generali: birra leggermente fruttata con una maltosità decisa insieme a interessanti gusti di tostato e caramello. Mette in evidenza le caratteristiche dei rustici luppoli tradizionali americani.

Aroma: di solito evidenzia rustici luppoli tradizionali americani (spesso legnoso, rustico, menta) con livelli da moderato ad alto. Accettabile un leggero fruttato. Gli aromi, da leggeri a moderati, di malto caramellato e/o tostato sostengono il luppolo.

Aspetto: colore da ambrato medio a ramato chiaro. Generalmente limpida e con schiuma moderata, di colore avorio e con buona ritenzione.

Gusto: moderatamente di malto con un amaro pronunciato. Il carattere del malto è di solito tostato (non torrefatto) e caramellato. Gusto di luppolo da basso a moderatamente alto che evidenzia le qualità dei rustici luppoli tradizionali americani (spesso legnoso, rustico, menta). Finale fresco e abbastanza secco con amaro che persiste insieme al deciso gusto di malto e cereale. Accettabile una leggera presenza di esteri fruttati, altrimenti il gusto resta è pulito.

In bocca: corpo medio e carbonazione da media a medio-alta.

Commenti: questo stile rientra strettamente nel prototipo della birra Anchor Steam, pur permettendo altri ingredienti dell'epoca. I luppoli Northern Brewer non sono strettamente necessari per lo stile, ma varietà moderne americane e pacifiche (soprattutto quelle agrumate) sono comunque inappropriate.

Storia: originaria della West Coast e in origine prodotta col nome di Steam Beer nel periodo della corsa all'oro. Si usavano tradizionalmente grandi fermentatori aperti e poco profondi (coolships) per compensare l'assenza di sistemi di refrigerazione e avvantaggiarsi delle fresche temperature della Baia di San Francisco. Fermentata con lievito lager ma selezionato per fermentare in modo pulito a temperatura maggiore del normale. Le versioni moderne sono basate sul modello del birrificio Anchor Brewing che ha rilanciato lo stile negli anni '70.

Ingredienti: malto Pale Ale, luppolo non agrumato (spesso il Northern Brewer), piccole quantità di malti tostati e/o Crystal. Lievito lager ma alcuni ceppi (spesso con la menzione "California" nel nome) lavorano meglio di altri a temperature di fermentazione tipicamente più alte (13°-15.5° C). Da notare che alcuni ceppi tedeschi producono un carattere sulfureo inappropriato.

Confronti di Stile: l'equilibrio apparentemente è simile a quello della American Amber Ale, ma con scelte specifiche di malto e luppolo; il gusto/aroma del luppolo è quello dei luppoli tradizionali americani (non quelli moderni), i gusti del malto sono più tostati, la luppolatura è sempre decisa e si usa un lievito lager a temperature più elevate. Meno attenuata, meno carbonata e meno fruttata della Australian Sparkling Ale.

Numeri: OG: 1.048 – 1.054

IBUs: 30 – 45 FG: 1.011 – 1.014

SRM: 10 – 14 ABV: 4.5 – 5.5%

Esempi commerciali: Anchor Steam, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafly Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager

Tag: forza standard, ambrata, bassa fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia lager ambrate, amara, luppolata.

19C. American Brown Ale

Impressioni generali: birra maltosa ma luppolata che di frequente evidenzia cioccolato e caramello. La luppolatura fa da complemento e migliora la maltosità, piuttosto che scontrarsi con essa.

Aroma: moderato malto tra il dolce e il complesso-ricco con note di cioccolato, nocciola e/o tostato. L'aroma di luppolo è tipicamente da basso a moderato e qualsiasi varietà che faccia da complemento al malto. Alcune interpretazioni dello stile possono evidenziare un aroma di luppolo più elevato, caratteristico di luppoli americani o pacifici (agrumato, fruttato, tropicale, ecc.) e/o un fresco aroma da dry-hopping (tutti opzionali). Gli esteri fruttati vanno da molto bassi a moderati. Il carattere di malto scuro è più deciso che nelle altre Brown Ale, tuttavia non arriva ad assomigliare ad una Porter. Il malto e i luppoli sono in genere bilanciati.

Aspetto: colore da marrone chiaro a molto scuro. Limpida. Schiuma da bassa a moderata e di colore tra l'avorio e il bruno-rossiccio.

Gusto: malto dolce o complesso-ricco da medio a moderatamente alto con cioccolato, caramello, nocciolo e/o malto torrefatto. Amaro da medio a medio-alto. Il finale da medio a medio-secco fornisce un retrogusto che

evidenzia sia il malto che il luppolo. Il gusto di luppolo è da leggero a moderato e può avere toni agrumati, fruttati o di frutta tropicale, anche se è accettabile qualsiasi luppolo che faccia da complemento al malto. Esteri fruttati da molto bassi a moderati.

In bocca: corpo da medio a medio-pieno. Le versioni più amare possono dare una sensazione di secco e resinoso. Carbonazione da moderata a moderatamente alta.

Commenti: gran parte delle American Brown commerciali non sono aggressive come le versioni casalinghe o come alcuni moderni esempi artigianali. Questo stile riflette le offerte commerciali attuali, vendute come American Brown Ale piuttosto che le versioni casalinghe più luppolate e più alcoliche degli albori dell'homebrewing. Queste Brown Ale con l'alcolicità delle IPA dovrebbero rientrare nella categoria Specialty IPA come Brown IPA.

Storia: stile americano figlio dell'era delle moderne birre artigianali. Deriva dalle English Brown Ale, ma con molto più luppolo. La Pete's Wicked Ale fu uno dei primi e più noti esempi che ispirò molte imitazioni. Molto popolare presso gli homebrewer, le cui versioni molto luppolate erano talvolta chiamate Texas Brown Ale (ora più appropriatamente chiamate Brown IPA).

Ingredienti: malto Pale ben modificato più Crystal e malti più scuri (tipicamente Chocolate). I luppoli americani sono tipici, ma si possono anche usare luppoli continentali europei oppure pacifici.

Confronti di Stile: più cioccolato e caramello delle American Pale o delle Amber Ale, tipicamente con meno amaro evidente nell'equilibrio. Meno amaro, meno alcol, e minor carattere di luppolo delle Brown IPA. Più amara e generalmente più luppolata delle English Brown Ale con più ricca presenza di malto, maggior contenuto alcolico e con le qualità dei luppoli americani o pacifici.

Numeri: OG: 1.045 – 1.060

IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

Esempi commerciali: Anchor Brekle's Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Cigar City Maduro Brown Ale, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Tag: forza standard, scura, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia brown ale, equilibrata, luppolata.

20. American Porter and Stout

Queste birre si sono evolute dalle corrispondenti inglesi e sono state interamente trasformate dai produttori artigianali americani. In genere sono più robuste, più alcoliche, più torrefatte e centrate sul luppolo delle loro cugine inglesi. Questi stili sono raggruppati assieme per la loro storia e per il loro profilo gustativo comuni.

20A. American Porter

Impressioni generali: birra scura maltata e sostanziosa con un carattere complesso e pieno impartito dal malto scuro.

Aroma: malto scuro da leggero-medio a medio-forte, spesso con leggero bruciato. Può anche essere presente un carattere aggiuntivo di malto complesso e/o dolce come supporto (cereale, pane, toffee, caramello, cioccolato, caffè). Aroma di luppolo da basso ad alto e spesso resinoso, terroso o floreale. Possibili aromi da dry-hopping. Esteri fruttati da nulli a moderati.

Aspetto: colore che può avvicinarsi al nero, ma solitamente va dal marrone medio al bruno molto scuro, spesso con riflessi rubino o granato. Essendo parecchio scura è difficile identificare la limpidezza, ma in controluce si dovrebbe notare se la birra non è opaca. Schiuma generosa di colore marroncino e persistenza moderatamente buona.

Gusto: malto moderatamente forte che di solito mostra caratteristiche di leggero bruciato (e talvolta gusti di cioccolato e/o caffè) insieme a un accenno di secchezza da malto scuro e di cereale nel finale. Il gusto globale può risultare da secco a medio-dolce. Può avere dell'asprezza derivante dai cereali scuri torrefatti, ma non palesemente acre, bruciata o aspra. Amaro da medio ad alto che può essere accentuato dal malto scuro. Il gusto di luppolo varia da basso ad alto con caratteristiche resinose, terrose o floreali e in generale bilancia i gusti del malto scuro. Il malto scuro e il luppolo non dovrebbero essere in conflitto. Le versioni con dry-hopping possono avere un gusto resinoso. Esteri fruttati da nulli a moderati.

In bocca: corpo da medio a medio-pieno. Carbonazione da bassa a moderatamente alta. Le versioni più forti possono presentare un leggero calore alcolico. Può essere un poco astringente per i malti scuri, ma questa caratteristica non deve essere marcata.

Commenti: è uno stile alquanto aperto a differenti interpretazioni. L'intensità del malto scuro e il gusto può variare in maniera significativa. Può avere una forte luppolatura e significativi sottoprodotti della fermentazione; può quindi assumere caratteristiche "americane" o "britanniche".

Storia: si tratta di una versione più forte e più aggressiva delle Porter pre-Proibizionismo e/o delle Porter inglesi prodotte artigianalmente. Sono esistite versioni storiche, in particolare nella costa orientale, dove sono ancora prodotte (vedasi la sezione Historical Beer, Pre-Prohibition Porter). Qui invece è descritta la versione moderna artigianale.

Ingredienti: si possono utilizzare svariati malti, con prevalenza di quelli scuri e spesso con malto Black oppure Chocolate. Tipicamente si usa luppolo americano per l'amaro e inglese/americano per l'aroma. I luppoli agrumati sono in genere evitati per l'eccessivo contrasto. Il lievito per ale può essere sia un ceppo un tipo americano pulito o una varietà inglese caratterizzante.

Confronti di Stile: più amara e spesso più forte, con maggiori caratteristiche di malto scuro e più secca delle English Porter o delle Porter antecedenti il Proibizionismo. Meno forte e decisa delle American Stout.

Numeri: OG: 1.050 – 1.070

IBUs: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.018

SRM: 22 – 40 ABV: 4.8 – 6.5%

Esempi commerciali: Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter

Tag: forza standard, scura, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia porter, torrefatta, luppolata.

20B. American Stout

Impressioni generali: Stout scura alquanto alcolica, molto torrefatta, amara e ben luppolata. Ha il corpo e i gusti tipici delle Stout ma con più amaro e carattere aggressivo impartito dai luppoli americani.

Aroma: malto torrefatto da moderato a elevato, spesso con le caratteristiche del caffè torrefatto o del cioccolato scuro/fondente. Sono accettabili lievi aromi di bruciato o di carbonella. Aroma del luppolo da medio a molto basso, con toni agrumati o resinosi. Esteri da nulli a medi. Opzionali lievi aromi derivati dall'alcol.

Aspetto: colore generalmente nero corvino, anche se alcune versioni potrebbero sembrare marrone molto scuro. Schiuma abbondante e persistente di colore marroncino chiaro. Di solito è opaca.

Gusto: malto torrefatto da moderato a molto elevato, che di solito ha note di caffè, chicchi di caffè torrefatti o cioccolato dolce-amaro. Può essere presente il gusto di polvere di caffè leggermente bruciacchiata, ma questo aspetto non deve essere prominente. Dolcezza da bassa a media spesso con ricchi gusti di cioccolato o caramello. Amaro da medio ad alto. Gusto di luppolo da basso ad alto, in genere agrumato o resinoso. Esteri da nulli a bassi. Finale da medio a secco con occasionali note di lieve bruciato. I gusti dell'alcol possono essere presenti fino ad un livello medio ma sono delicati.

In bocca: corpo da medio a pieno. Può essere cremosa, specialmente se è stata aggiunta avena per migliorare il boccato. Può avere astringenza derivata dal torrefatto, ma non dovrebbe essere eccessiva. Carbonazione da medio-alta ad alta. Calore alcolico da leggero a moderatamente elevato, ma delicato e non bruciante.

Commenti: i produttori esprimono la loro individualità attraverso il profilo variabile del malto torrefatto, della dolcezza del malto e del gusto, quantità di luppoli da aroma impiegati. In genere ha gusti di malto torrefatto e luppolatura più decisi delle altre Stout tradizionali (tranne le Imperial Stout).

Storia: moderno stile artigianale e da homebrewer che abbina il regime americano di luppolatura aggressiva alla robusta e tradizionale Stout inglese o irlandese. La versione da homebrewer era nota in precedenza come West Coast Stout, modo comune di chiamare una birra fortemente luppolata.

Ingredienti: malti base e lievito americani. Uso vario di malti scuri e torrefatti ma anche caramello. Possono essere presenti piccole quantità di avena. Varietà di luppolo americano.

Confronti di Stile: simile alla Extra o Export Stout nella luppolatura, nell'amaro e nella forte torrefazione, ma molto più torrefatta e maggior corpo della Black IPA. Le versioni più forti e robuste rientrano nello stile Russian Imperial Stout. Più forti e da meditazione, in particolare quelle con aggiunte di malti/grani scuri e con carattere luppolato, rispetto alla American Porter.

Numeri: OG: 1.050 – 1.075

IBUs: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022

SRM: 30 – 40 ABV: 5.0 – 7.0%

Esempi commerciali: Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout

Tag: forte, scura, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia stout, torrefatta, luppolata.

20C. Russian Imperial Stout

Impressioni generali: solida ale scura con gusti intensi e con un'ampia gamma di equilibri gustativi e interpretazioni regionali. Possiede una maltosità torrefatta-bruciata insieme a gusti intensi di malto scuro e di frutta secca con finale dolce-amaro e caldo. Nonostante i gusti intensi, le varie componenti devono fondersi insieme per creare una birra complessa e armoniosa, non un pasticcio alcolico.

Aroma: ricco e complesso con quantità variabili di cereali torrefatti, maltosità, esteri fruttati, luppolo e alcol. Il torrefatto ha note di caffè, cioccolato scuro/fondente o di lieve bruciato e può essere da leggero a moderatamente forte. L'aroma di malto varia da delicato a ricco, simile a quello dei Barleywine. Può avere anche lievi caratteristiche impartite dal malti speciali (tipo caramello) ma questi dovrebbero aggiungere complessità e non dominare. Gli esteri fruttati sono da bassi a moderatamente elevati, con un carattere complesso di frutta scura (susine, prugne, uvetta). L'aroma di luppolo (qualsiasi varietà) può variare da basso a parecchio aggressivo. Può inoltre essere presente aroma di alcol, ma senza essere aspro, bruciante o avere note di solvente. Le versioni invecchiate possono essere vinose o ricordare il Porto, ma mai acidule. L'equilibrio varia a seconda di quale elemento aromatico è preminente. Non è necessaria la presenza di tutti gli aromi descritti sopra, sono possibili varie interpretazioni. L'invecchiamento influenza l'intensità, l'equilibrio e l'eleganza delle sostanze aromatiche.

Aspetto: colore variabile dal marrone-rossiccio molto scuro al nero corvino. Opaca. Schiuma da marroncino a marrone scuro, con un cappello ben formato, anche se la ritenzione varia da bassa al moderata. L'alto contenuto alcolico e la viscosità sono evidenti negli archetti lasciati sulla parete del bicchiere.

Gusto: ricco, profondo, complesso e spesso molto intenso con quantità variabili di cereali/malti torrefatti, maltosità, esteri fruttati, amaro e gusto di luppolo e alcol. L'amaro è da medio ad aggressivamente alto. Gusto di luppolo (di qualsiasi varietà) da medio-basso ad alto. I gusti da moderati ad aggressivamente forti di malto/cereali torrefatti possono suggerire il cioccolato dolce-amaro o fondente, il cacao e/o il caffè forte. Possono essere evidenti note di cereale leggermente bruciacchiato, di ribes nero o di catrame. Gli esteri fruttati sono da bassi a intensi con carattere di frutta scura (uvetta, susine o prugne). La struttura portante del malto può essere equilibrata o simile a quella dei Barleywine e può presentare gusti di supporto quali il caramello, il pane o il tostato. Il palato e il finale possono variare dal relativamente secco al moderatamente dolce, di solito con permanenza di torrefatto, di amaro di luppolo e di calore alcolico. L'equilibrio e l'intensità dei gusti sono influenzati dall'invecchiamento: col tempo alcuni gusti si attenuano mentre si sviluppano toni vinosi o simili a quelli del Porto.

In bocca: corpo da pieno a molto pieno con struttura vellutata, abbondante e quasi masticabile (il corpo può diminuire con una lunga maturazione). Deve essere presente e farsi notare un calore morbido e gentile impartito dall'alcol, ma questa non deve essere una caratteristica primaria: nelle versioni ben maturate l'alcol può essere nascosto. Non deve essere sciropposa o sotto-attenuata. La carbonazione varia da bassa a moderata, in relazione all'età e della maturazione.

Commenti: è tradizionalmente uno stile inglese, ma attualmente è molto più popolare e più facilmente reperibile in America dove è una delle birre artigianali preferite e non una semplice curiosità. Esistono variazioni e interpretazioni all'americana o all'inglese (prevedibilmente le versioni americane sono più amare, hanno più carattere di malto torrefatto e maggior aroma di luppolo, mentre quelle inglesi riflettono maggiormente la complessità dei malti speciali e tendono ad avere più esteri). Non tutte le Imperial Stout hanno un evidente carattere "inglese" o "americano"; tutto ciò che sta tra le due varianti è comunque accettabile e in questo caso non è opportuno segnalare una sottocategoria precisa all'iscrizione della birra a concorso. L'ampia gamma di caratteristiche a disposizione permette una massima creatività e i giudici ne devono essere consapevoli e cercare di non valutare la birra come se fosse un clone di uno specifico prodotto commerciale.

Storia: stile con una lunga, ma non necessariamente ininterrotta, storia. Le sue radici sono le robuste Porter inglesi prodotte per l'esportazione nel 1700 e si dice fossero popolari presso la corte imperiale russa. Dopo che le guerre napoleoniche interruppero il commercio, queste birre furono vendute sempre di più in Inghilterra. Col tempo questo stile sarebbe andato a scomparire, se non fosse stato ripreso dai produttori artigianali, sia in Inghilterra come revival, che negli States come re-interpretazione e re-invenzione, adattando lo stile alle caratteristiche americane.

Ingredienti: malto Pale ben modificato insieme a generose quantità di malti torrefatti e/o cereali non maltati. Può avere una lista di cereali complessa perché può, virtualmente, includere qualsiasi varietà di malto. Qualsiasi tipo di luppolo può essere utilizzato. Lievito per ale americano o inglese.

Confronti di Stile: come un Barleywine nero, dove entrano in gioco tutte le dimensioni del gusto. Più complessa e con una gamma più ampia di gusti possibili rispetto alle Stout, con minore gravità.

Numeri: OG: 1.075 – 1.115

IBUs: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030

SRM: 30 – 40 ABV: 8.0 – 12.0%

Esempi commerciali: Americane – Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; Inglesi – Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout

Tag: molto forte, scura, alta fermentazione, isole britanniche, nord america, stile tradizionale, stile artigianale, famiglia stout, maltosa, amara, torrefatta.

21. IPA

La categoria IPA ricomprende le IPA moderne americane e le loro derivate. Ciò non implica che le IPA inglesi non siano vere e proprie IPA o che non ci sia nessuna relazione con esse. Si tratta semplicemente di un metodo per raggruppare stili simili per le competizioni. Le IPA inglesi sono raggruppate con le altre birre di origine inglese (gruppo 12C) e la Double IPA molto più alcolica è insieme alle birre americane alcoliche. Qui il termine IPA è intenzionalmente lasciato come sigla perché nessuna di queste birre storicamente è stata esportata in India e molte di esse non sono chiare (pale). Tuttavia, il termine IPA è diventato uno stile definito delle birre artigianali moderne.

21A. American IPA

Impressioni generali: una American Pale Ale decisamente luppolata e amara, moderatamente forte, che mostra i moderni luppoli americani e pacifici. L'equilibrio vira verso il luppolo, con un profilo fermentativo pulito, finale secco e malto pulito di supporto che permette di far risaltare l'elevata creatività nella luppolatura.

Aroma: luppolo da prominente a intenso che evidenzia una o più caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. Molte versioni hanno il dry-hopping e offrono un aroma di luppolo fresco che è desiderabile ma non richiesto. Se è presente, l'erbaceo dovrebbe essere minimo. Come sottofondo si possono percepire aromi di cereale maltato. In alcune versioni si può percepire il fruttato proveniente dal lievito, anche se è accettabile una fermentazione neutra. Può essere presente una leggera nota alcolica, ma deve essere minima. Accettabile qualsiasi caratteristica impartita dai luppoli americani o pacifici: nuove varietà colturali continuano a essere immesse sul mercato e questo fatto non deve limitare lo stile.

Aspetto: il colore varia da dorato medio a rosso-ambrato chiaro. Dovrebbe essere limpida, anche se le versioni non filtrate e con dry-hopping possono essere un po' torbide. Schiuma media da bianca a color crema con buona persistenza.

Gusto: il luppolo varia da medio ad alto e deve riflettere le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici, quali: agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. Amaro da medio-alto a molto elevato. Il gusto di malto dovrebbe essere da basso a medio-basso, pulito e con note di cereale, anche se sono accettabili gusti lievi di caramello o di tostato. Basso fruttato derivante dal lievito accettabile, ma non richiesto. Finale da secco a medio-secco con dolcezza residua vicina al nullo. L'amaro e il gusto di luppolo possono permanere nel retrogusto, ma non dovrebbero essere aspri. Si può notare una leggera e delicata nota alcolica nelle versioni più forti. Può infine essere leggermente sulfurea, ma la maggior parte degli esempi non manifesta questa caratteristica.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con struttura morbida. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza derivata dal luppolo. Un delicato calore alcolico non è un errore, se non altera l'equilibrio generale.

Commenti: moderna interpretazione artigianale americana dello storico stile inglese, prodotta con approccio e ingredienti americani. È la base per molte moderne variazioni che comprendono la Double IPA, più alcolica, e le varie IPA con ingredienti diversi, anche se queste altre IPA dovrebbero essere inserite nello stile Speciality IPA. Il legno di quercia non è appropriato per questo stile e se si percepisce, la birra deve essere inserita nella categoria delle birre maturate in legno.

Storia: si ritiene che il primo esempio moderno di birra artigianale americana sia la Anchor Liberty Ale, prodotta per la prima volta nel 1975 con fiori di luppolo Cascade. Questo stile si è spinto oltre il primo esempio originale e ora, al confronto, assomiglia più ad una American Pale Ale americana. Le IPA americane degli esordi non erano del tutto sconosciute (si pensi alla famosa IPA della Ballantine, una birra ispirata da una vecchia ricetta inglese e maturata in botti di quercia). Questo stile tuttavia si basa sui moderni esempi artigianali.

Ingredienti: come base malto Pale o distico, luppoli americani o pacifici e lievito inglese o americano con profilo pulito e lieve fruttato. In genere è una birra di tutto malto, ma ammostata a temperatura più bassa del

solito per avere una attenuazione elevata. Accettabile l'aggiunta di zuccheri per migliorare l'attenuazione. L'utilizzo di malto Crystal deve essere limitato o nullo, perché grosse quantità possono dare un finale dolce che cozza con la luppolatura.

Confronti di Stile: più alcolica e molto più luppolata della American Pale Ale. In confronto con la IPA inglese ha meno carattere di malto, luppolo e lievito "inglesi" (meno caramello e meno pane/tostato; più luppoli americani/pacifici e meno esteri derivati dal lievito), minor corpo e spesso un equilibrio verso il luppolato ed è, infine, leggermente più alcolica. Ha tuttavia meno alcol della Double IPA ma un equilibrio simile.

Numeri: OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

Esempi commerciali: Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

Tag: forted, chiara, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia IPA, amara, luppolata.

21B. Specialty IPA

La Specialty IPA non è uno stile distinto, più appropriatamente è pensato come categoria per i concorsi. Le birre inserite qui non sono sperimentali, piuttosto sono una raccolta di birre diverse attualmente prodotte che possono non avere futuro commerciale. Questa categoria permette anche delle integrazioni in futuro, quindi si potranno inserire potenziali varianti senza dover riscrivere le linee guida. L'unico elemento comune è che hanno equilibrio e impronta generale tipica dell'IPA (IPA americana), con aggiustamenti minori.

Il termine IPA è usato come descrittore per un tipo di birra luppolata e amara. Non si deve usare il termine "India Pale Ale" nel contesto delle Specialty IPA. Storicamente nessuna di queste IPA è stata inviata in India e molte non sono chiare ma il mercato delle birre artigianali sa cosa ci si aspetta quando si parla di una IPA – quindi le varie denominazioni usate qui sotto si basano solo su quel concetto.

Impressioni generali: riconoscibile come IPA dall'equilibrio: luppolata, amara e secca, con qualcos'altro presente che la distingue dalle altre categorie standard. Dovrebbe avere una buona bevibilità, indipendentemente dalla tipologia. I tipici errori sono una eccessiva asprezza e pesantezza, dovute al forte contrasto tra il luppolo e altri ingredienti speciali.

Aroma: è richiesto un aroma di luppolo evidente, mentre la caratterizzazione dei luppoli dipende dal tipo specifico di Specialty IPA. Possono essere presenti altri aromi, ma quello di luppolo è tipicamente l'elemento più importante.

Aspetto: il colore dipende dal tipo specifico di Specialty IPA. La maggior parte dovrebbe essere limpida, anche se certi stili con importanti aggiunte di sostanze amidacee o le versioni che hanno subito il dry-hopping, potrebbero essere leggermente velate. Le tipologie più scure possono essere opache, rendendo quindi irrilevante la limpidezza. Schiuma generosa e persistente con colore che dipende dal tipo specifico di Specialty IPA.

Gusto: il gusto di luppolo è tipicamente da medio-basso ad alto con caratteristiche che dipendono dalle varietà usate. L'amaro di luppolo è tipicamente da medio-alto a molto alto con caratteristiche che dipendono dalle varietà usate. Il gusto di malto in genere varia da basso a medio e le caratteristiche dipendono dalle varietà usate. Il finale è comunemente da medio-secco a secco. Nelle versioni più forti si può notare del gusto pulito di alcol. Infine, vari tipi di Specialty IPA possono mostrare altre caratteristiche di malto e lievito, a seconda della tipologia.

In bocca: corpo morbido da leggero-medio a medio. Carbonazione media. Nelle versioni più forti si può percepire un leggero e delicato calore alcolico.

Istruzioni: il partecipante deve specificare la forza (session beer, standard, doppia); se la forza non è specificata, si presuppone sia standard. Il partecipante deve specificare il tipo di Specialty IPA dalla lista degli stili noti qui presenti o aggiornata nel sito web del BJCP. Oppure il concorrente deve descrivere il tipo di Specialty IPA e le sue caratteristiche chiave in forma di commento, in modo che i giudici sappiano cosa aspettarsi. I partecipanti devono dichiarare le varietà di luppolo usate, se ritengono che i giudici possano non riconoscere le caratteristiche varietali di nuovi luppoli. I partecipanti devono dichiarare il tipo definito di IPA (esempio Black Rye IPA) senza aggiungere altre descrizioni. I concorrenti possono usare questa categoria per una versione di birra di forza differente dalla IPA, come è definita dalla propria sottocategoria della BJCP (esempio Session-strength American o English IPA) tranne quando esiste già una sottocategoria per quello stile (ad esempio double [American] IPA).

Tipologie attualmente definite: Black IPA, Brown IPA, White IPA, Rye IPA, Belgian IPA, Red IPA

Numeri: a seconda della tipologia.

Classificazioni della forza alcolica:

Session – ABV: 3.0 – 5.0%

Standard – ABV: 5.0 – 7.5%

Double – ABV: 7.5 – 10.0%

Specialty IPA: Belgian IPA

Impressioni generali: IPA col fruttato e lo speziato derivati dall'impiego di lievito belga. Gli esempi belgi tendono ad essere più chiari e più attenuati, simili ad una Tripel più luppolata. Ha un profilo gustativo più complesso e più maggior contenuto alcolico della tipica IPA.

Aroma: luppolo da moderato a elevato, spesso con note tropicali, di frutta con nocciolo, agrumate o pinose tipiche delle varietà americane o pacifiche. Si possono anche trovare aromi floreali e speziati che indicano la presenza di luppoli europei. Può inoltre essere presente un aroma erbaceo dovuto al dry-hopping. Aroma delicato di malto/cereale-dolce con poco o nullo caramello. Gli esteri fruttati sono da moderati ad alti e possono includere aromi di banana, pera e mela. Si possono percepire deboli fenoli dall'aroma di chiodi di garofano e talvolta sono anche presenti aromi di zucchero candito belga.

Aspetto: colore da dorato ad ambrato. Schiuma color crema da moderata a generosa, con buona ritenzione. Buona limpidezza ma torbida nelle versioni che hanno subito il dry-hopping.

Gusto: il gusto iniziale è di spezie ed esteri moderati, associati ai ceppi di lievito belga. Comuni il chiodo di garofano e pepe; tipici quelli di banana, pera e mela. Il luppolo ha una intensità da moderata ad alta e riflette le caratteristiche americane/pacifiche quali il tropicale, frutta con nocciolo, melone, agrumato o resinoso, ma anche floreale e speziato dei luppoli tipo Saaz. Il gusto di malto è lieve e cereale-dolce, talvolta con un limitato malto tostato o caramellato, anche se ciò non è espressamente richiesto. L'amaro è elevato e può essere accentuato dai gusti speziati impartiti dal lievito. Il finale varia da medio-secco a secco, anche se alcuni esempi presentano una leggera dolcezza miscelata a un amaro che permane.

In bocca: corpo da medio a leggero e variabile, a seconda della carbonazione e delle aggiunte. Carbonazione da media ad alta. Alcune versioni più alcoliche possono impartire un senso di calore che può non essere prontamente rilevabile.

Commenti: la scelta del ceppo di lievito e delle varietà di luppolo è molto importante perché scelte sbagliate possono risultare conflittuali.

Storia: stile relativamente nuovo comparso verso il 2005. Gli homebrewer e i microbirrifici hanno semplicemente utilizzato lievito belga nelle IPA americane. I birrifici belgi hanno aggiunto più luppolo alle loro Tripel e alle Pale Ale.

Ingredienti: ceppi di lievito belga per Triple e Golden Strong Ale. Gli esempi americani tendono ad usare luppoli indigeni o pacifici, mentre le versioni belghe tendono a usare luppoli europei e solamente malto Pale.

Confronti di Stile: un incrocio tra una American IPA/Imperial IPA con una Belgian Golden Ale o Tripel. Questo stile può essere più speziato, più alcolico, più secco e più fruttato della American IPA.

Istruzioni per il concorrente:

Numeri: OG: 1.058 – 1.080

IBUs: 50 – 100 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 5 – 15 ABV: 6.2 – 9.5%

Esempi commerciali: Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It

Tag: forte, chiara, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia IPA, famiglia specialty, amara, luppolata.

Specialty IPA: Black IPA

Impressioni generali: birra con una secchezza, luppolatura e gusto caratteristici della American IPA, ma solo più scura e senza gusti importanti di torrefatto o bruciato. I malti scuri sono morbidi e fanno da supporto senza essere una componente principale del gusto. La bevibilità è una caratteristica basilare.

Aroma: luppolo da moderato ad alto, spesso con caratteristiche di frutta col nocciolo, tropicale, balsamico, pinoso, frutta secca, frutti di bosco o melone. Se ha subito il dry-hopping può avere aromi floreali o erbacei o vegetali anche se ciò non è richiesto. Aroma di malto scuro da molto basso a moderato, che può includere note lievi di cioccolato, caffè o pane tostato. Come sfondo si può percepire della dolcezza di malto, delicata o leggermente caramellata. Il fruttato, proveniente dagli esteri o dal luppolo, è percepibile in alcune versioni, anche se è accettabile una fermentazione neutra.

Aspetto: il colore varia da marrone scuro a nero. Dovrebbe essere limpida, anche se le versioni non filtrate e con dry-hopping possono essere un poco torbide. Se è opaca non deve però apparire torbida. Schiuma ben compatta e persistente di colore marroncino.

Gusto: luppolo da medio-basso ad alto con note tropicali, frutta con nocciolo, melone, agrumato, frutti di bosco, pinoso o balsamico. Amaro da medio-alto a elevato, anche se il malto scuro può contribuire all'amaro percepito. Il gusto del malto base è in genere pulito con intensità da bassa a media, con presenza opzionale di lieve caramello o toffee. I gusti dei malti scuri sono da bassi a medio-bassi con presenza rilevabile di cioccolato o caffè, ma le note torrefatte non devono essere intense, avere note di cenere o di bruciato e non devono scontrarsi con il luppolo. Accettabile, ma non richiesto, un fruttato da basso a moderato proveniente dal lievito o dai luppoli. Finale da secco a leggermente secco, con presenza di un leggero torrefatto (anche se non richiesto) che contribuisce al secco percepito. L'amaro può permanere nel retrogusto, ma senza essere aspro. Si può notare alcol delicato nelle versioni più forti.

In bocca: corpo morbido da medio-leggero a medio, senza una significativa astringenza derivante dal luppolo o dal malto torrefatto. Le versioni con dry-hopping possono essere un po' resinose. Carbonazione media. Può essere presente una leggera cremosità ma non è richiesta. Solo nelle versioni più forti si può e si deve percepire del calore delicato originato dall'alcol.

Commenti: la maggior parte degli esempi è di forza standard. Alcuni esempi più forti possono assomigliare a Porter luppolate, se troppo estremi, ma ciò pregiudica la bevibilità. Malti e luppoli possono combinarsi per creare intriganti interazioni.

Storia: variazione dello stile American IPA prodotto commercialmente per la prima volta da Greg Noonan come Blackwatch IPA intorno al 1990 e diffusasi nel nord-ovest e California meridionale a partire dai primi anni del 2000. Questo stile è talvolta conosciuto come Cascadian Dark Ale (CDA) principalmente nel nord-ovest degli USA.

Ingredienti: malti torrefatti e decorticati, senza aspro o bruciacchiato, per il colore e gusto; varietà di luppolo americano o pacifico che non siano in conflitto con i malti torrefatti. Le caratteristiche dei luppoli citati sono tipiche delle varietà, ma sono possibili altre caratteristiche, in particolare se derivano da varietà di ultima generazione.

Confronti di Stile: equilibrio e impressioni generali simili alla American IPA o alla Double IPA, con torrefatto limitato simile a quello delle Schwarzbier. Senza il torrefatto-bruciato delle Stout e Porter americane e con minor corpo, più delicata ma con maggior bevibilità.

Numeri: OG: 1.050 – 1.085

IBUs: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

Esempi commerciali: 21st Amendment Back in Black (standard), Deschutes Hop in the Dark CDA (standard), Rogue Dad's Little Helper (standard), Southern Tier Iniquity (double), Widmer Pitch Black IPA (standard)

Tag: forte, scura, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia IPA, famiglia specialty, amara, luppolata.

Specialty IPA: Brown IPA

Impressioni generali: luppolata, amara e moderatamente alcolica come le American IPA, ma con carattere caramellato, di toffee e/o di frutta scura impartito dal malto come nelle American Brown Ale. Mantiene un finale secco e corpo sottile che rende le IPA molto beverine. La Brown IPA ha un po' più gusto ed è più maltosa della American IPA, tuttavia senza essere dolce o pesante.

Aroma: luppolo fresco da moderato a moderatamente forte che evidenzia una o più caratteristiche dei luppoli americani o pacifici: frutta tropicale, frutta col nocciolo, agrumato, floreale, speziato, frutti di bosco, melone, balsamico, resinoso, ecc. Molte versioni hanno il dry-hopping e quindi presentano un aroma aggiuntivo di luppolo fresco, aspetto desiderabile ma non richiesto. L'aroma di erbaceo dovrebbe essere minimo, se mai fosse presente. Un aroma dolce di malto da medio-basso a medio si sposa bene con la scelta dei luppoli e spesso evidenzia note di cioccolato, nocciole, caramello scuro, toffee, pane tostato e/o frutta scura. Il fruttato impartito dal lievito può essere percepibile in alcune versioni, ma è pure accettabile una fermentazione neutra. Può inoltre essere presente una limitata nota alcolica, ma deve essere molto lieve. Accettabile qualsiasi aroma di luppoli americani o pacifici; si continuano a sviluppare varietà sempre nuove e questo non dovrebbero limitare lo stile.

Aspetto: il colore varia da bruno-rossiccio a marrone scuro, ma non nero. Di frequente è opaca ma dovrebbe essere limpida se in controluce. Le versioni col dry-hopping possono essere un po' torbide. Schiuma media da color crema a bruno-rossiccio e con buona persistenza.

Gusto: il luppolo varia da medio ad alto e dovrebbe riflettere le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali frutta tropicale, frutta col nocciolo, agrumato, floreale, speziato, frutti di bosco, melone, balsamico,

resinoso, ecc. Amaro del luppolo da medio-alto ad elevato. Il gusto del malto varia da medio-basso a medio ed è generalmente pulito, ma si presenta come maltato-dolce con note di cioccolato al latte, cacao, toffee, nocciola, biscottato, caramello scuro, pane tostato e/o frutta scura. Le caratteristiche del malto e della selezione di luppoli devono essere complementari e arricchirsi a vicenda, non scontrarsi. Il livello di gusto del malto dovrebbe quasi pareggiare l'amaro e il gusto del luppolo e il gusto in generale. È accettabile, ma non richiesto, un leggero fruttato impartito dal lievito. Finale da secco a medio con dolcezza residua da medio-bassa a nulla. L'amaro e il gusto di luppolo possono permanere nel retrogusto, ma non devono essere aspri. Nelle versioni più alcoliche si può percepire un leggero alcol delicato. Nessun gusto di malto torrefatto, bruciato o aspro/amaro.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio, con struttura morbida e delicata. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza derivata dal luppolo. Un leggero calore alcolico non è un errore se non modifica l'equilibrio generale.

Commenti: in passato potrebbe essere stata un sottogenere delle American Brown Ale, più luppolata e più alcolica dei prodotti normali, mantenendo però la bevibilità, evitando gusti dolciastri o un corpo o un finale pesanti. I luppoli e il malto possono combinarsi per creare interazioni intriganti.

Storia: nome più moderno di una birra artigianale in uno stile che da tempo è popolare presso gli homebrewer americani, quando era conosciuta come American Brown Ale o talvolta Texas Brown Ale, nonostante sia nata in California.

Ingredienti: simili a quelli della American IPA, ma con malti Crystal medi o scuri e malti tipo Chocolate poco torrefatti o altri malti di colore intermedio. Si possono aggiungere zuccheri, anche scuri. Luppoli da aroma americani o pacifici con sapori fruttati, tropicali, agrumati, balsamici, frutti di bosco o melone. La scelta dei luppoli e dei malti è sinergica, cioè devono complementarsi e non confliggere.

Confronti di Stile: è una versione più alcolica e più amara della American Brown Ale, con l'equilibrio della American IPA.

Numeri: OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 11 – 19 ABV: 5.5 – 7.5%

Esempi commerciali: Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Tag: forte, scura, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia IPA, famiglia specialty, amara, luppolata.

Specialty IPA: Red IPA

Impressioni generali: luppolata, amara e moderatamente alcolica come una American IPA, ma con gusti di caramello, toffee e/o frutta scura impartiti dal malto. Mantiene un finale secco e un corpo leggero che rende le IPA molto beverine e ha più maggior gusto e maltosità della American IPA, senza però essere dolce o pesante.

Aroma: fresco aroma di luppolo da moderato a forte che evidenzia una o più caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali frutta tropicale, frutta con nocciolo, agrumato, floreale, speziato, frutti di bosco, melone, balsamico, resinoso, ecc. Molte versioni hanno il dry-hopping e possono presentare in aggiunta un fresco aroma di luppolo, che è desiderabile ma non richiesto. Se presente l'erbaceo deve essere minimo. L'aroma dolce di malto da medio-basso a medio si amalgama bene con la selezione dei luppoli e spesso presenta note di caramello, toffee, tostato e/o frutta scura. In alcune versioni si può rilevare un certo fruttato impartito dal lievito, anche se è accettabile una fermentazione neutra. Può essere presente una limitata nota alcolica che dovrebbe essere comunque minima. Accettabile qualsiasi aroma di luppoli americani o pacifici; varietà sempre nuove continuano a essere sviluppate e questo fatto non dovrebbe limitare lo stile.

Aspetto: il colore varia da rossiccio-ambrato chiaro a rossiccio-ramato scuro. Dovrebbe essere limpida, tranne per le versioni non filtrate e con dry-hopping, dove è ammessa una velatura. Schiuma media da avorio a color crema, con buona persistenza.

Gusto: luppolo da medio ad elevato, che deve riflettere le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. Amaro da medio-alto ad elevato. Le caratteristiche del malto e della selezione di luppoli devono essere complementari e arricchirsi a vicenda, non scontrarsi. Il livello del malto dovrebbe pareggiare l'amaro e il luppolo. È accettabile, ma non richiesto, un leggero fruttato impartito dal lievito. Finale da secco a medio-secco con dolcezza residua da medio-bassa a nulla. L'amaro, il gusto del luppolo e il secco possono permanere nel retrogusto, ma non devono essere aspri. Nelle versioni più alcoliche si può percepire un lieve gusto pulito di alcol.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con una struttura morbida. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza derivata dal luppolo. Un leggero e delicato calore alcolico non è un errore, se non modifica l'equilibrio generale.

Commenti: in precedenza potrebbe essere stata una sottocategoria delle American Amber Ale o delle Double Red Ale, più luppolata e più alcolica dei prodotti normali, mantenendo tuttavia la bevibilità essenziale evitando gusti dolci e pesantezza nel corpo e nel finale.

Storia: moderno stile di birra artigianale americana, basato sulla American IPA ma con i gusti del malto tipici della American Amber Ale.

Ingredienti: simili a quelli della American IPA, ma con con aggiunte di malti Crystal medi o scuri e talvolta di malti caratterizzanti che apportano un tostato leggero. Si possono aggiungere zuccheri. Luppoli da aroma americani o pacifici con caratteristiche di tropicale, fruttato, agrumato, balsamico, frutti di bosco o melone. La scelta dei luppoli e dei malti è sinergica, cioè devono complementarsi l'un l'altro e non confliggere.

Confronti di Stile: simile alla differenza che passa tra una American Amber Ale e una American Pale Ale, diversa dalla American IPA per l'aggiunta di malti Crystal scuri che danno un equilibrio leggermente più dolce, più caramellato e con toni di frutta scura. La Red IPA differisce dalla American Strong Ale in quanto il profilo del malto è meno intenso e ha meno corpo. Ha comunque l'equilibrio della IPA, ma non tende verso la maltosità dei Barleywine. La Red IPA è come un'American Amber Ale più alcolica e più luppolata, con il caratteristico finale secco, corpo medio-leggero e forte luppolatura da aroma.

Numeri: OG: 1.056 – 1.070

IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 11 – 19 ABV: 5.5 – 7.5%

Esempi commerciali: Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (double), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA

Tag: forte, ambrata, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia IPA, famiglia specialty, amara, luppolata.

Specialty IPA: Rye IPA

Impressioni generali: una Pale Ale Americana decisamente luppolata e amara, moderatamente alcolica e che evidenzia il malto di segale e le nuove varietà di luppoli americani e pacifici. Domina il luppolo, ma ha un profilo fermentativo pulito, un finale secco e pulito col malto che fa da supporto lasciando quindi aperta la strada della creatività nella luppolatura.

Aroma: luppolo da predominante a intenso che evidenzia una o più caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali l'agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. Molte versioni hanno il dry-hopping e possono presentare in aggiunta un fresco aroma di luppolo, che è desiderabile ma non richiesto. Se presente, l'erbaceo deve essere minimo. Può avere un leggero aroma di pepato proveniente dal malto di segale. Come sottofondo si può percepire un aroma pulito di cereale-maltato, da basso a medio-basso. Il fruttato del lievito è pure percepibile in alcune versioni, anche se è accettabile una fermentazione neutra. Può inoltre essere presente una limitata nota alcolica, ma deve essere minima. Accettabile qualsiasi aroma di luppoli americani o pacifici; si continuano a sviluppare varietà sempre nuove e questo non dovrebbero limitare lo stile.

Aspetto: il colore varia da dorato medio ad ambrato-rossiccio chiaro. Dovrebbe essere limpida, anche se le versioni non filtrate e con dry-hopping possono essere un po' torbide. Schiuma media dal bianco al color crema, con buona persistenza.

Gusto: luppolo da medio a elevato che deve riflettere le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali l'agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. L'amaro del luppolo varia da medio-alto a molto alto. Il malto dovrebbe essere da basso a medio-basso ed è generalmente pulito, con gusto di cereale-maltato, anche se sono accettabili dei gusti di caramello chiaro o tostato. Dovrebbe essere presente un leggero speziato dal malto di segale. Accettabile, ma non richiesto, un lieve fruttato proveniente dal lievito. Il malto di segale contribuisce al finale secco e la dolcezza residua dovrebbe essere da bassa a nulla. L'amaro, il gusto del luppolo e il secco possono permanere nel retrogusto ma non devono essere aspri. Nelle versioni più alcoliche si può percepire un leggero gusto pulito di alcol.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con struttura morbida e delicata. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza derivata dal luppolo. Un leggero calore alcolico non è un errore se non modifica l'equilibrio generale.

Commenti: moderna variazione artigianale americana della American IPA. Si devono notare le caratteristiche del malto di segale, se non sono distinguibili la birra deve rientrare nella categoria American IPA. Il gusto di

legno di quercia è inappropriato e se si nota, la birra deve essere inserita nella categoria delle birre maturate in legno.

Storia: alla ricerca di maggiore complessità e varietà per le loro IPA, i produttori artigianali e gli homebrewer hanno sostituito una parte del malto base con malto di segale. Birre con nomi come Rye IPA, RyePA or RIPA hanno trovato un loro spazio nelle tra le birre a rotazione stagionale dei birrifici artigianali.

Ingredienti: come base malto Pale Ale o distico più 15-20% di malto di segale e luppoli americani o pacifici. Lievito americano o inglese con profilo pulito o leggermente fruttato. In genere è una birra di tutto malto, ma ammostata a temperature inferiori per ottenere una elevata attenuazione. Sono accettabili aggiunte di zucchero per aiutare l'attenuazione. L'acqua varia da dolce a moderatamente solforata. É possibile aggiungere malti Crystal, ma in quantità limitatissima per non avere un finale dolce che si scontrerebbe col carattere dei luppoli.

Confronti di Stile: più secca e leggermente più speziata della American IPA. L'amaro e lo speziato della segale permane più a lungo rispetto alla American IPA. Non ha l'intenso carattere da malto di segale della Roggenbier tedesca. Alcuni esempi sono alquanto alcolici, come per una Double IPA.

Numeri: OG: 1.056 – 1.075

IBUs: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

Esempi commerciali: Arcadia Sky High Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Founders Reds Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye

Tag: forte, ambrata, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia IPA, famiglia specialty, amara, luppolata.

Specialty IPA: White IPA

Impressioni generali: versione fruttata, speziata e rinfrescante della American IPA, ma di colore più chiaro e con meno corpo. Evidenzia il lievito particolare e/o le aggiunte di spezie della Witbier belga.

Aroma: moderati esteri fruttati (banana, agrume e forse albicocca). Può avere uno speziato da leggero a moderato di coriandolo e pepe, impartito dalle spezie vere e proprie e/o dal lievito belga. L'aroma di luppolo varia da moderatamente basso a medio, di solito luppoli americani o pacifici con aromi di frutta col nocciolo, agrumati e tropicali. Gli esteri e le spezie possono ridurre la percezione dell'aroma del luppolo. Possono infine essere presenti leggeri fenoli dall'aroma di chiodi di garofano.

Aspetto: colore da chiaro a dorato intenso e tipicamente torbida. Schiuma da moderata a generosa, bianca, densa e persistente.

Gusto: lieve malto che può ricordare il pane. Gli esteri fruttati sono da moderati ad elevati con gusti agrumati simili al pompelmo e all'arancia o a frutta con nocciolo come l'albicocca; e talvolta sono presenti gusti di banana. Il gusto del luppolo varia da medio-basso a medio-alto e riflette i luppoli americani di tipo agrumato. Possono essere presenti dei gusti speziati tipo chiodo di garofano impartiti dal lievito belga. Inoltre si possono notare coriandolo o buccia d'arancia. L'amaro è elevato e porta a un finale moderatamente secco e rinfrescante.

In bocca: corpo medio-leggero con carbonazione medio-alta. Tipicamente senza astringenza, anche se gli esempi più speziati possono mostrare una leggera astringenza che non disturba.

Commenti: interpretazione artigianale di un incrocio tra American IPA e Witbier.

Storia: i produttori artigianali americani hanno sviluppato questo stile come birra stagionale da fine inverno/primavera, per attirare sia i bevitori di Witbier che di American IPA.

Ingredienti: malti Pale e di frumento, lievito belga, luppoli americani di tipo agrumato.

Confronti di Stile: simile ad una Belgian Wit, tranne per la luppolatura elevata al livello della American IPA. Amara e luppolata come la IPA ma fruttata, speziata e chiara come la Wit. Tipicamente l'aroma e il gusto di luppolo non sono così elevati come nelle American IPA.

Numeri: OG: 1.056 – 1.065

IBUs: 40 – 70 FG: 1.013 – 1.016

SRM: 5 – 8 ABV: 5.7 – 7.0%

Esempi commerciali: Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation

Tag: forte, chiara, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia IPA, famiglia specialty, amara, luppolata, speziata.

22. Strong American Ale

Questa categoria include moderne strong ale americane con un equilibrio variabile tra malti e luppoli. La categoria è principalmente identificata dal grand di alcol e assenza di torrefatto.

22A. Double IPA

Impressioni generali: una Pale Ale intensamente luppolata e alquanto forte, senza la maltosità ricca e complessa unita a dolcezza residua e il corpo di un Barleywine americano. Fortemente luppolata ma pulita e secca e senza asprezze. La bevibilità è una caratteristica importante, non deve essere una birra pesante, da sorseggiare lentamente.

Aroma: luppolo da prominente a intenso che evidenzia le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici (agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). La maggior parte delle versioni hanno subito il dry-hopping e possono avere aromi erbacei o resinosi aggiuntivi, anche se ciò non è assolutamente richiesto. In sottofondo si può percepire una dolcezza delicata impartita dal malto. In alcune versioni si può rilevare del fruttato proveniente sia dagli esteri che dal luppolo, ma è tipica una fermentazione neutra. Si può infine notare del aroma di alcol, ma non deve essere troppo evidente.

Aspetto: il colore varia da dorato a un leggero aranciato-ramato, ma la gran parte delle versioni moderne sono alquanto chiare. Buona limpidezza, anche se le versioni con dry-hopping non filtrate possono essere un po' torbide. Schiuma contenuta, persistente e di colore da bianco ad avorio.

Gusto: il luppolo è forte e complesso e può riflettere le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici (agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). L'amaro varia da elevato ad assurdamente elevato. Gusto di malto da basso a medio, in genere pulito, anche se sono accettabili dei bassi livelli di caramello e di tostato. Un fruttato da basso a medio è accettabile ma non richiesto. Nel retrogusto è di solito presente un amaro lungo e persistente che però non deve essere aspro. Finale da secco a medio-secco, non dolce o pesante. Il gusto lieve e delicato di alcol non è un errore. Il gusto di legno è inappropriato per questo stile. Può essere leggermente sulfurea, ma la maggior parte degli esempi non presenta questo aspetto.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con struttura delicata. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza derivata dal luppolo. Accettabile un limitato calore dell'alcol.

Commenti: una esposizione di luppoli, ma tuttavia resta una birra bevibile. L'aggettivo "double" è arbitrario e semplicemente indica una versione più alcolica della IPA; "imperial", "extra", "extreme" o qualsiasi altro aggettivo è ugualmente valido, anche se l'attuale mercato americano sembra essersi stabilizzato sul termine "double".

Storia: innovazione sviluppata dai birrifici artigianali americani prodotta per la prima volta a metà degli anni '90 per riflettere la tendenza "di andare oltre i limiti" per soddisfare il bisogno di prodotti sempre più intensi da parte dei fanatici del luppolo. Entrata nel circuito ufficiale e divenuta popolare nel decennio scorso, ha ispirato maggiore creatività nel microcosmo delle IPA.

Ingredienti: malto distico come cereale base: una miscela eccessivamente complessa di malti sarebbe fuorviante. I malti tipo Crystal confondono i gusti del luppolo e sono generalmente indesiderabili in quantità significative. Spesso si aggiungono zuccheri o altri succedanei fermentabili per aumentare l'attenuazione e il mashing viene realizzato a temperature più basse. Si possono usare luppoli di varietà tipicamente americane o pacifiche, spesso con profili ultra-moderni per creare prodotti distinti e personalizzati. I luppoli moderni con caratteristiche insolite non sono fuori stile. Si utilizza lievito americano che può dare un profilo pulito o leggermente fruttato.

Confronti di Stile: maggiore alcolicità e luppolatura (amaro e finale) sia delle IPA inglesi che americane. Meno maltosa, corpo inferiore, meno ricca e con maggiore intensità di luppolo dei Barleywine americani. Tipicamente non ha l'elevata gravità/alcolicità dei Barleywine perché alti livelli di alcol e malto tendono a limitare la bevibilità.

Numeri: OG: 1.065 – 1.085

IBUs: 60 – 120 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 6 – 14 ABV: 7.5 – 10%

Esempi commerciali: Avery Maharaja, Fat Heads Hop Juju, Firestone Walker Double Jack, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination IPA, Three Floyds Dreadnaught

Tag: molto forte, chiara, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia IPA, amara, luppolata

22B. American Strong Ale

Impressioni generali: una forte ale americana dal gusto pieno che sfida e ripaga il palato con gusti complessi di malto e luppolo e con un amaro considerevole. I gusti sono forti ma complementari e sono più decisi e ricchi delle rispetto alle Pale Ale e alle Amber Ale medie americane.

Aroma: luppolo da medio ad alto che presenta spesso note agrumate e resinose anche se si possono trovare caratteristiche associate a luppoli americani o pacifici (tropicale, frutta col nocciolo, melone, ecc.). Una maltosità da moderata a robusta fa da supporto al profilo luppolato con una presenza comune di caramello medio o scuro. Possibili anche note di pane e di tostato e, in alcuni esempi, lievi sentori di torrefatto e/o cioccolato. Il profilo degli esteri varia da pulito a moderatamente fruttato. Si possono percepire i prodotti aromatici dell'alcol, ma non devono scaldare troppo, non essere aspri o con note di solvente.

Aspetto: colore da ambrato medio a ramato intenso o marrone chiaro. Schiuma da moderata a media, di colore variabile dal bianco crema al marroncino con ritenzione a volte bassa. Buona limpidezza. Il livello alcolico e la viscosità possono creare archetti nel bicchiere.

Gusto: maltodestrine da medie ad alte, con l'intera gamma di gusti di caramello, toffee e frutta scura. I gusti di malto tostato, di pane o i prodotti di Maillard sono opzionali da bassi a medi ma possono aggiungere complessità. Amaro da luppolo da medio-alto a elevato. Il malto conferisce al palato una impronta dolce da media ad alta, anche se il finale può essere da leggermente dolce ad appena secco. Luppolo da moderato ad alto con esteri fruttati da bassi a moderati. I gusti del luppolo sono simili all'aroma (agrumato, resinoso, tropicale, frutta col nocciolo, melone, ecc.). Può essere avvertibile la presenza di alcol, ma gusti aspri o di solvente sono indesiderati. Sono ammessi gusti di malto torrefatto ma dovrebbero rimanere come nota di sfondo, mentre sono inappropriate le note torrefatte. Anche se fortemente maltosa al palato, il finale dovrebbe sembrare da amaro a dolce-amaro. Non dovrebbe essere sciropposa e poco attenuata. Nel retrogusto malto, luppoli e alcol sono tutti avvertibili.

In bocca: corpo da medio a pieno. Può essere presente un certo calore alcolico ma non deve essere eccessivamente caldo. Qualsiasi astringenza presente deve essere attribuibile alla decisa luppolatura e non sgradevole al palato. Carbonazione da medio-bassa a media.

Commenti: stile alquanto ampio che descrive birre etichettate in vario modo: le moderne Double/Imperial Red/Amber Ale o altre birre alcoliche e maltate-luppolate che non rientrano nella classe dei Barleywine. Abbastanza diversificato da includere birre che possono essere considerate come American Amber Ale robuste e con spazio anche per ulteriori interpretazioni di altre versioni "Imperial" di ale americane a minor gravità. Molte IPA tipo "East Coast" possono rientrare in questa categoria se contengono una considerevole quantità di malto Crystal o se hanno un finale maltato-dolce.

Storia: mentre le moderne versioni artigianali furono prodotte come varietà "imperial" delle Amber Ale o delle Red Ale americane, questo stile ha molto in comune con le storiche Stock Ale americane. Le birre robuste e maltate avevano una forte luppolatura e mantenute in maturazione nel periodo precedente al proibizionismo. Non c'è stata continuità nel produrre le Stock Ale in questo modo, ma la somiglianza è considerevole. La Stone Arrogant Bastard nacque da una cotta di Pale Ale che per errore fu realizzata con ingredienti in eccesso, creando così quello che può essere il prototipo della Imperial Amber/Red Ale. La Great Lakes produsse la Nosferatu per la prima volta nei primi anni '90 e la chiamò Stock Ale, anche se ora la chiamano Imperial Red Ale. Quindi, che sia stato per ispirazione storica diretta o per caso, questo stile si è sviluppato in modo autonomo nell'era della birra artigianale ed è in seguito diventato abbastanza popolare.

Ingredienti: malto Pale ben modificato come base. Sarebbero appropriati dei malti caratterizzanti come Crystal medio o scuro. Sono comuni luppoli americani agrumati o balsamici anche se qualsiasi varietà americana o pacifica può essere usata in quantità, a condizione che non si scontri col carattere del malto. In genere si usa lievito americano attenuativo.

Confronti di Stile: in genere non è così forte e ricca come i Barleywine americani. Molto più bilanciata verso il malto delle IPA o Double IPA americane, con maggiore intensità di luppoli americani rispetto a quanto lo stile English Strong Ale tollererebbe.

Numeri: OG: 1.062 – 1.090

IBUs: 50 – 100 FG: 1.014 – 1.024

SRM: 7 – 19 ABV: 6.3 – 10.0%

Esempi commerciali: Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hoppy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard

Tag: forte, ambrata, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia Strong ale, amara, luppolata

22C. American Barleywine

Impressioni generali: interpretazione americana ben luppolata della più ricca e robusta delle ale inglesi. Il carattere del luppolo deve sempre essere evidente dal naso al retrogusto, ma non deve essere sbilanciato. L'alcolicità e l'amaro del luppolo si combinano spesso per donare un finale molto lungo.

Aroma: luppolo da moderato a deciso che spesso evidenzia le varietà fruttate, agrumate e resinose americane e pacifiche (anche se sono ammesse altre varietà come luppoli inglesi floreali, terrosi o speziati o un mix di varietà). Ricca maltosità con toni dolci, caramellati, pane o anche sufficientemente neutra. Presenza di esteri fruttati da bassi a moderatamente forti e di componenti aromatiche dell'alcol. Da notare che l'intensità dei componenti aromatici diminuisce con l'invecchiamento. I luppoli tendono ad avere la stessa intensità del malto, mentre alcol ed esteri sono in secondo piano.

Aspetto: il colore varia da ambrato chiaro a ramato medio e di rado arriva al marrone chiaro. Ha spesso dei riflessi color rubino. Schiuma da moderatamente bassa a generosa, da bianco crema a marrone-rossiccio chiaro, con bassa ritenzione. A basse temperature può risultare torbida, ma in genere ha una limpidezza da buona a luminosa in corrispondenza dell'aumento di temperatura. Il colore sembra avere una grande intensità, come se si guardasse attraverso una grossa lente. L'alto contenuto alcolico e la viscosità sono visibili negli archetti che lascia sul bicchiere.

Gusto: ricco gusto di malto intenso, con una ben percepibile luppolatura e amaro nell'equilibrio generale. Al palato una dolcezza di malto tra il moderatamente basso e il moderatamente alto anche se il finale può essere in qualche modo tra il dolce e il decisamente secco (a seconda dell'età). L'amaro del luppolo varia da moderatamente forte ad aggressivo. Anche se la birra è fortemente maltata, l'equilibrio deve sempre tendere verso l'amaro. Gusti di luppolo da moderati a elevati (qualsiasi varietà, ma spesso sono presenti le caratteristiche dei luppoli americani e pacifici). Esteri fruttati da bassi a moderati. Percepibile la presenza alcolica, ma ben integrata. I gusti si smussano e declinano col passare del tempo, ma qualsiasi gusto di ossidato deve risultare ridotto o nascosto dalla luppolatura. Infine, si possono percepire gusti di malto, pane o caramello, ma non devono essere eccessivi e sono inappropriati il gusti di torrefatto o di bruciato.

In bocca: corpo pieno, quasi masticabile e spesso con una struttura vellutata e sostanziosa (la corposità può diminuire con l'invecchiamento). Percepibile, ma delicato, il calore dell'alcol. Non deve essere sciropposa e poco attenuata. La carbonazione varia da bassa a moderata, in relazione all'età e della maturazione.

Commenti: talvolta si chiama "Barley Wine" (due parole staccate" o "Barleywine Style Ale" (per problemi legali e non per scelta del birrificio).

Storia: è di solito la birra più forte offerta da un birrificio ed è spesso associata all'inverno o al periodo natalizio ed è millesimata. Come per molti stili artigianali americani, deriva da esempi inglesi ma contiene ingredienti americani e ha un profilo teso verso il luppolo. Una delle prime versioni artigianali americane fu la Anchor Old Foghorn, prodotta per la prima volta nel 1975. La Bigfoot della Sierra Nevada, prodotta nel 1983, fissò lo standard per lo stile odierno improntato sul luppolo. La leggenda vuole che quando la Sierra Nevada fece analizzare la Bigfoot, il laboratorio telefonò e disse "Il vostro Barleywine è troppo amaro" e la Sierra Nevada rispose "Grazie".

Ingredienti: malto Pale ben modificato come ingrediente principale della lista dei cereali, con aggiunte di malti speciali o caratterizzanti. I malti scuri devono essere usati con parsimonia o essere assenti, perché il colore deriva dalla lunga bollitura. Sono comuni i luppoli americani e pacifici, anche se si possono usare in gran quantità luppoli di qualsiasi varietà. In genere si usa un lievito attenuante americano da ale.

Confronti di Stile: la versione americana di Barleywine tende ad avere una maggiore enfasi sull'amaro, il gusto e l'aroma di luppolo rispetto ai Barleywine inglesi; spesso mette in mostra le varietà di luppoli americani. È tipicamente più chiara degli scuri Barleywine inglesi (e spesso difetta dei più intensi gusti di malto), ma è più scura dei Barleywine inglesi color oro. Differisce dalla Double IPA in quanto i luppoli non sono estremi, il malto è più evidente e il corpo è più pieno e spesso più ricco. Il Barleywine americano ha tipicamente una maggior dolcezza residua della Double IPA, che influenza la bevibilità generale (sorseggiare versus bere).

Numeri: OG: 1.080 – 1.120

IBUs: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030

SRM: 10 – 19 ABV: 8.0 – 12.0%

Esempi commerciali: Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal

Tag: molto forte, ambrata, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia strong ale, amara, luppolata.

22D. Wheatwine

Impressioni generali: birra da sorseggiare, riccamente strutturata e molto alcolica con gusti significativi di cereale e pane ma con corpo snello. Gli elementi centrali sono pane e frumento, con ulteriori complessità impartite dal malto, dai luppoli, dal lievito fruttato e dall'alcol.

Aroma: il luppolo è tenue e può rivelare qualsiasi fragranza di luppolatura da aroma. Maltosità da moderata a moderatamente forte, con toni di pane e frumento e spesso una complessità aggiuntiva di miele e caramello. Si può notare un lieve aroma pulito di alcol. Note fruttate da basse a medie. Sono accettabili livelli bassissimi di diacetile, ma non sono richiesti. Gli aromi di lievito da Weizen (banana/chiodi di garofano) non sono appropriati.

Aspetto: il colore varia da dorato ad ambrato intenso spesso con riflessi granato o rubino. Schiuma bianco crema da bassa a media, con struttura cremosa e buona ritenzione. Ammessa la torbidità da bassa temperatura che di solito svanisce riscaldandosi. L'alto contenuto alcolico e la viscosità sono visibili negli archetti che lascia sul bicchiere.

Gusto: maltoso di frumento da moderato a moderatamente alto che domina nell'equilibrio sopra ogni luppolatura. Note di malto, da basse a moderate, di pane, toast, caramello o miele aggiungono complessità e sono ben accette, anche se non richieste espressamente. Il gusto del luppolo è da basso a medio da qualsiasi varietà si voglia utilizzare. Fruttato da moderato a moderatamente alto, spesso col gusto di frutta secca. L'amaro da luppolo varia da basso a moderato e quindi l'equilibrio generale varia dal maltato al perfettamente bilanciato. Non deve essere sciropposa o poco attenuata. Possono essere presenti gusti di ossidato o vinoso, come pure leggere note alcoliche, pulite e delicate, ma complesse. Ben accettato un gusto complementare di legno di quercia, anche se non è richiesto.

In bocca: corpo da medio-pieno a pieno, quasi masticabile e spesso con una struttura vellutata e sostanziosa. Carbonazione da bassa a moderata. Può essere presente un calore alcolico delicato variabile da leggero a moderato.

Commenti: i malti scuri dovrebbero essere usati con moderazione. La gran parte del colore proviene da una lunga bollitura. Alcuni esempi commerciali possono avere dei valori più elevati rispetto a quelli riportati qui sotto e alcuni possono non essere prodotti ogni anno.

Storia: stile artigianale americano relativamente recente, prodotto per la prima volta dalla Rubicon Brewing Company nel 1988. È spesso un prodotto invernale, millesimo o prodotto una volta sola. I birrifici di frequente sperimentano su questo stile, producendo così una certa gamma di interpretazioni.

Ingredienti: prodotta tipicamente con una combinazione di orzo distico e frumento americani. Questo stile comunemente impiega il 50% o più di malto di frumento. Si può usare qualsiasi varietà di luppolo. Può essere maturata in botti di quercia.

Confronti di Stile: questa birra è qualcosa di più di un semplice Barlewine basato sul frumento: molte versioni hanno note molto significative fruttate e di luppolo, mentre altre sviluppano complessità con la maturazione in legno. C'è meno enfasi sul luppolo rispetto ai Barleywine americani. Ha le sue radici nella Wheat Beer americana, piuttosto che nelle birre di frumento tedesche e quindi non deve avere nessuna caratteristica dei lieviti tedeschi per Weizen.

Numeri: OG: 1.080 – 1.120

IBUs: 30 – 60 FG: 1.016 – 1.030

SRM: 8 – 15 ABV: 8.0 – 12.0%

Esempi commerciali: Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine

Tag: molto forte, ambrata, alta fermentazione, nord america, stile artigianale, famiglia strong ale, famiglia birre di frumento, equilibrata, luppolata.

23. European Sour Ale

Questa categoria include i tradizionali stili di birre acide europee che sono ancora in produzione, molti (ma non tutti) con una componente di frumento. La maggior parte ha amaro limitato, con l'acidità a fornire l'equilibrio al posto dell'amaro del luppolo. Alcuni sono addolciti o aromatizzati, in produzione o al consumo.

23A. Berliner Weisse

Impressioni generali: birra di frumento tedesca molto chiara, rinfrescante e a basso contenuto alcolico, con acidità lattica pulita ed elevata carbonazione. Un leggero gusto di impasto di pane fa da supporto all'acidità che non deve mai sembrare artificiale. Ogni nota bizzarra da Bretta deve essere contenuta.

Aroma: dominante un carattere intensamente acido (da moderato a moderatamente elevato) con note moderatamente fruttate (spesso di limone o mele verdi). Il fruttato può aumentare con la maturazione e si può sviluppare un leggero carattere floreale. Nessun aroma di luppolo. Il frumento può essere percepito come impasto di pane ancora da cuocere nelle versioni più giovani e può suggerire pane realizzato con impasto acido. Può avere un misurato e bizzarro carattere brettato.

Aspetto: colore paglierino molto chiaro. La limpidezza varia da buona a lievemente torbida. Schiuma densa e generosa, bianca e con scarsa ritenzione. È sempre effervescente.

Gusto: domina una acidità lattica pulita che può essere alquanto forte. In genere si notano gusti complementari di frumento, note di impasto di pane, pane o cereale. L'amaro di luppolo non è percepibile, ma è l'acidità a fornire l'equilibrio, non il luppolo. Mai note acetiche. Si può tuttavia percepire un fruttato agrumato di limone o di mela verde. Finale molto secco. L'equilibrio è dominato dalla acidità, ma comunque dovrebbe essere presente del malto. Nessun gusto di luppolo, ma può avere un misurato e bizzarro carattere brettato.

In bocca: corpo leggero con carbonazione elevata. Nessuna sensazione di alcol. Fresca con succosa acidità.

Commenti: in Germania è classificata come Schankbier, birra a bassa gradazione con gravità iniziale intorno ai 7-8° Plato. È spesso servita con uno spruzzo di sciroppo ('mit schuss') di lampone (himbeer), asperula odorosa (waldmeister) o liquore di cumino carvi (Kümmel) per bilanciare la decisa acidità. Alcuni l'hanno definita la birra assolutamente più rinfrescante al mondo.

Storia: specialità locale di Berlino definita nel 1809 dalle truppe napoleoniche come "Lo Champagne del Nord" per il suo carattere vivace ed elegante. A un certo punto è stato prodotto affumicato e con forza da Märzen (14°P). In Germania è sempre più rara, ma alcuni birrifici americani ora la producono regolarmente.

Ingredienti: come è tradizione per tutte le birre di frumento tedesche, il malto di frumento è intorno al 50% e il resto è tipicamente malto Pilsner. La decisa acidità è impartita dalla fermentazione simbiotica di lievito ad alta fermentazione con vari ceppi di Lactobacillus; può essere migliorata miscelando birre di età differente durante la fermentazione e con una prolungata maturazione a freddo. Non si rileva amaro da luppolo. È tradizionale l'ammostamento per decozione con luppolatura durante l'ammostamento stesso. Scienziati tedeschi sostengono che il Brettanomiceto è necessario per raggiungere il corretto profilo aromatico, ma questo carattere non è mai forte.

Confronti di Stile: solitamente è meno acida di un lambic e ha una acidità lattica pulita con gli aromi bizzarri mantenuti sotto la soglia di percezione. È anche meno alcolica.

Numeri: OG: 1.028 – 1.032

IBUs: 3 – 8 FG: 1.003 – 1.006

SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 3.8%

Esempi commerciali: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth

Tag: session beer, chiara, alta fermentazione, europa centrale, stile tradizionale, famiglia birre di frumento, acida.

23B. Flanders Red Ale

Impressioni generali: ale belga complessa, acida, fruttata, e che ricorda il vino con interessanti gusti di malto che fanno da supporto e un mélange di complessità fruttate. Il finale secco e i tannini completano il quadro simile a quello di un ottimo vino rosso.

Aroma: profilo complesso acido-fruttato con malto di supporto che le conferisce una impronta vinosa. Il fruttato è elevato e ricorda le ciliegie nere, le arance, le prugne e il ribes rosso. Sono spesso presenti note lievi di vaniglia e/o cioccolato. Possono essere presenti in piccole quantità fenoli speziati che aggiungono complessità. L'aroma di acido varia da bilanciato a intenso, mentre un consistente carattere acetico non è appropriato. Nessun aroma di luppolo. Il diacetile, se percepibile, rappresenta un aroma complementare.

Aspetto: colore rosso intenso, da vino Borgogna a marrone rossiccio. Buona limpidezza. Schiuma da bianca a marroncino chiara con ritenzione da media a buona.

Gusto: l'intenso fruttato di solito comprende la prugna, l'arancia, la ciliegia nera o il ribes rosso, spesso insieme alla presenza di vaniglia e/o cioccolato. I fenoli speziati possono essere presenti in piccole quantità per aggiungere complessità. Il gusto acido varia da complementare a intenso e può avere boccato aspro. I gusti di malto variano da complementari a prominenti e hanno spesso una morbidezza da tostatura. Con l'aumentare dell'acidità il gusto del malto rimane in sottofondo (e viceversa). Nessun gusto di luppolo e con ridotto amaro di luppolo. È spesso presente in quantità da basse a moderate un amaro acido e tannico, che aggiunge tonalità e finale da vino rosso invecchiato. È inappropriato un prominente carattere acetico. Il diacetile, se percepibile, rappresenta un gusto complementare. Birra bilanciata verso il malto, ma dominata dal fruttato, dall'acido e dalla vinosità.

In bocca: corpo medio con carbonazione da bassa a media. Astringenza da bassa a media, simile a quella di un vino rosso ben invecchiato e spesso con acidità pungente. Ingannevolmente fresca e leggera al palato, anche se è comune un finale in qualche modo dolce.

Commenti: spesso può essere maturata a lungo e miscelata con birra più giovane, che aggiunge delicatezza e complessità; il prodotto invecchiato è talvolta chiamato “birra per intenditori”. Nota come il Borgogna del Belgio, è più vinosa di qualunque altro stile. Il colore rossiccio è un prodotto del malto, anche se una prolungata bollitura può contribuire a dare una sfumatura di Borgogna. Anche la lunga maturazione scurisce la birra. È più acida (ma mai acetica) e il fruttato ricorda più un vino rosso rispetto alle birre Oud Bruin. Può avere una attenuazione apparente fino al 98%.

Storia: birra originaria delle Fiandre occidentali resa tipica dal birrificio Rodenbach, nato nel 1820 ma ispirato a tradizioni brassicole precedenti. La birra è maturata fino a due anni, spesso in enormi botti di quercia che contengono stabilmente i batteri necessari ad acidificare la birra. Una volta era pratica comune in Belgio e Inghilterra miscelare birra matura con birra giovane per equilibrare l’asprezza e l’acidità comuni nelle birre invecchiate. Mentre la procedura di combinare produzioni per avere prodotti costanti è ancora comune presso le grandi birrerie, questo di tipo di miscelazione è un’arte in via di sparizione.

Ingredienti: una base di malti Vienna e/o Munich, più malti Cara in quantità da leggera a media e una piccola percentuale di Special B, insieme ad un 20% di mais. Comunemente si usano luppoli continentali a basso alfa-acido (da evitare i luppoli speciali americani o con elevato alfa-acido). I saccaromiceti e i brettanomiceti (e gli acetobatteri) contribuiscono alla fermentazione e al gusto finale.

Confronti di Stile: meno ricca di malto della Oud Bruin e spesso con maggior profilo fruttato-acido.

Numeri: OG: 1.048 – 1.057

IBUs: 10 – 25 FG: 1.002 – 1.012

SRM: 10 – 16 ABV: 4.6 – 6.5%

Esempi commerciali: Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, famiglia birre acide, equilibrata, acida, legno.

23C. Oud Bruin

Impressioni generali: una Brown Ale in stile belga, maltata, fruttata, invecchiata e un po’ acidula.

Aroma: una combinazione complessa di esteri fruttati e ricco carattere di malto. Esteri medio-alti che comunemente ricordano uvetta, prugne, fichi, datteri, ciliegie nere o susine. Maltato da medio-basso a medio-alto con note di caramello, toffee, arancia, melassa o cioccolato. Possono essere presenti fenoli speziati in piccole quantità, per aggiungere complessità. Presenti caratteristiche di sherry che di solito denotano una birra invecchiata. Può essere presente un lieve aroma acido che può aumentare con l’età, ma che non deve assumere un evidente carattere acetico. Assente l’aroma di luppolo. Il diacetile, se percepibile, rappresenta un aroma complementare.

Aspetto: colore da bruno-rossiccio a marrone, buona limpidezza. Ritenzione della schiuma da media a buona e colore da avorio a marroncino chiaro.

Gusto: maltato con la complessità del fruttato e tipicamente note di caramello. Il fruttato da medio a medio-alto di solito comprende gusti di frutta scura o secca come uvetta, prugne, fichi, datteri, ciliegie nere o susine. La maltosità da medio-bassa a medio-alta manifesta note di caramello, toffee, arancio, melassa o cioccolato. Possono essere presenti fenoli speziati in piccole quantità per aggiungere complessità. Può essere presente un leggero gusto acido che spesso è più pronunciato nelle birre ben mature, insieme a note di sherry che producono un profilo dolce-acido. L’acidità non deve assumere un percepibile carattere acetico. Assente il gusto di luppolo. È appropriata una lieve ossidazione perché accresce la complessità e il diacetile, se percepibile, rappresenta un aroma complementare. L’equilibrio generale tende al malto, ma con la presenza del fruttato e dell’acidulo. Finale dolce e aspro.

In bocca: corpo da medio a medio-pieno con carbonazione da bassa a moderata. Nessuna astringenza.

Commenti: il lungo invecchiamento e la miscelazione di birra giovane con birra matura aggiungono delicatezza e complessità bilanciando il carattere aspro e acidulo del prodotto. In questo stile le birre con moderata maturazione sono considerate superiori alle birre più giovani. Come per i Lambic fruttati, la Oud Bruin può essere usata come base per le birre alla frutta come la Kriek (ciliegie/marasche) o la Frambozen (lamponi) anche se queste devono essere inserite nella categoria Classic-Style Fruit Beer.

Storia: tradizione di “Old Ale” originaria delle Fiandre orientali e resa tipica dalla birreria Liefmans (ora di proprietà Riva) con radici che risalgono al 1600. Storicamente era prodotta come birra “da maturazione” che sviluppava acidità man mano che invecchiava. Ai tempi queste birre erano tipicamente più acide degli esempi commerciali attuali. Le Flanders Red Beer sono invecchiate in botti di quercia mentre le Oud Bruin sono maturate a temperatura ambiente in fusti di acciaio inox.

Ingredienti: una base di malto Pils con una giudiziosa aggiunta di malti scuri caramello e una minima quantità di malto Black o torrefatti. Spesso c’è anche del mais. Comunemente si usano luppoli continentali a

basso alfa-acido (da evitare i luppoli speciali americani o con elevato alfa-acido). I saccaromiceti e i brettanomiceti (e gli acetobatteri) contribuiscono alla fermentazione e al gusto finale. I lattobacilli non si riproducono con elevati livelli di alcol. L'acqua ricca di carbonati è tipica della regione di produzione e controbilancia l'acidità dei malti scuri e quella lattica. Il magnesio nell'acqua accentua l'acidità.

Confronti di Stile: un maggior carattere di malto distingue queste birre dalle Flanders Red Ale. La Oud Bruin è meno acetica e più maltosa della Flanders Red e il fruttato è più orientato verso il malto.

Numeri: OG: 1.040 – 1.074

IBUs: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 15 – 22 ABV: 4.0 – 8.0%

Esempi commerciali: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Liefmans Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Riva Vondel, Vanderghinste Bellegems Bruin

Tag: forza standard, scura, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, famiglia birre acide, maltosa, acida.

23D. Lambic

Impressioni generali: una birra belga di frumento abbastanza acida, eccentrica, talvolta moderatamente maleodorante, con l'acidità che sostituisce l'amaro del luppolo nell'equilibrio generale. Per tradizione è fermentata spontaneamente nella zona di Bruxelles ed è servita non carbonata. L'acidità rinfrescante la rende una piacevolissima bevanda nei Café locali.

Aroma: nelle birre giovani è spesso dominante un aroma decisamente acido, che può diventare più mitigato con l'età poiché si diluisce con aromi descritti come pollaio, terroso, caprino, fieno, cavallo e sella di cavallo. È considerato desiderabile un debole aroma fruttato-agrumato mentre sono considerati difetti aromi enterici, affumicati, di sigaro o formaggio. Le versioni più mature sono comunemente fruttate con aromi di mela o addirittura miele. Nessun aroma di luppolo.

Aspetto: colore da giallo pallido a dorato intenso, l'età tende a scurire la birra. La limpidezza varia dal torbido al nitido. Le versioni più giovani sono spesso torbide mentre le più vecchie sono in genere limpide. Schiuma bianca solitamente con scarsa ritenzione.

Gusto: le birre giovani sono spesso sensibilmente acido-lattiche ma la maturazione porta questo aspetto a essere più in equilibrio col malto, il frumento e le note di pollaio. I gusti fruttati sono più semplici nei lambic giovani e più complessi in quelli più maturi e ricordano le mele o altri frutti chiari, il rabarbaro o il miele. Occasionalmente si può percepire un gusto agrumato (spesso di pompelmo), il che è desiderabile. I gusti del malto e del frumento sono tipicamente bassi e hanno delle note di pane-cereale. Non sono desiderabili gusti enterici, affumicati o di sigaro. L'amaro da luppolo è basso o nullo e in genere non percepibile, l'acidità fornisce l'equilibrio. Tipicamente ha un finale secco senza gusti di luppolo.

In bocca: corpo da leggero a medio-leggero. Nonostante la bassa gravità finale la notevole quantità di gusti che riempiono il palato impedisce alla birra di sembrare acqua. Come regola pratica, il lambic diventa più secco con l'invecchiamento e quindi la secchezza è un indicatore ragionevole e affidabile della sua età. Ha una asprezza medio-alta che fa arricciare le labbra senza però essere fortemente astringente. Le versioni tradizionali sono praticamente piatte, mentre le versioni in bottiglia possono prendere una leggera carbonazione con l'età.

Commenti: i lambic piatti vengono da una singola cotta e non sono miscelati. Essendo non miscelati, questi lambic piatti sono spesso un prodotto col vero carattere casalingo della birreria e sono più variabili rispetto alla Gueuze. In genere sono serviti giovani (6 mesi) e alla spina come bevanda facile da bere, economica e senza carbonazione. Le versioni più giovani tendono ad essere acide in modo unidimensionale perché il vero carattere brettato spesso ci impiega un anno e oltre a svilupparsi. Il carattere enterico è spesso indicativo di un lambic troppo giovane. I birrai belgi considerano un errore per un lambic avere carattere acetico o da sidro. Poiché i lieviti selvaggi e i batteri fermentano TUTTI gli zuccheri presenti nella birra, l'imbottigliamento avviene a fermentazione completata.

Storia: le ale selvagge a fermentazione spontanea nella zona attorno a Bruxelles (la valle del fiume Senne) hanno origine dalla tradizione brassicola contadina vecchia di parecchi secoli. Il numero di produttori è in costante diminuzione.

Ingredienti: frumento non maltato (30-40%), malto Pilsner e luppoli vecchi (surannes di 3 anni). I luppoli invecchiati sono usati più come conservanti che per l'amaro, il che rende difficile stimare il reale livello di amaro. Per tradizione queste birre sono fermentate spontaneamente con lieviti naturali presenti nell'aria e con batteri presenti nelle botti di quercia. Le botti usate sono neutre, con nessuna nota di quercia, quindi non bisogna aspettarsi note tendenti al legno di quercia ma piuttosto un gusto neutro. Le versioni fatte in casa o artigianali sono di solito realizzate con culture pure di lieviti che comunemente contengono Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus e Lactobacillus, nel tentativo di ricreare gli effetti microbici dominanti nella zona

di Bruxelles e nelle campagne della valle del Senne. Talvolta si usano le culture ricoltivate dalle bottiglie, ma non è facile capire quali organismi sono ancora attivi.

Confronti di Stile: generalmente ha acidità e complessità più semplici della Gueuze. Per tradizione si serve non carbonata in caraffa, mentre la Gueuze è imbottigliata e notevolmente carbonata.

Numeri: OG: 1.040 – 1.054

IBUs: 0 – 10 FG: 1.001 – 1.010

SRM: 3 – 7 ABV: 5.0 – 6.5%

Esempi commerciali: l'unica versione in bottiglia facilmente reperibile è la Cantillon Grand Cru Bruocsella, di qualunque cotta il produttore consideri degna dell'imbottigliamento. De Cam talvolta imbottiglia il proprio lambic di cinque anni. In città e attorno a Bruxelles si trovano Café specializzati che hanno spesso lambic alla spina prodotti da birrifici tradizionali o da blender come Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans e Girardin.

Tag: forza standard, chiara, fermentazione selvaggia, europa occidentale, stile tradizionale, famiglia birre di frumento, acida.

23E. Gueuze

Impressioni generali: birra di frumento belga complessa, piacevolmente aspra ma bilanciata con una forte carbonazione e molto rinfrescante. La fermentazione spontanea può impartire una complessità molto interessante, con un'ampia gamma di sapori selvaggi di pollaio, sella di cavallo o cuoio che si amalgamano bene con l'agrumato-fruttato e l'acidità.

Aroma: l'aroma moderatamente acido si amalgama con aromi descritti come pollaio, cuoio, terroso, caprino, fieno, cavallo e sella di cavallo. È comunemente fruttata con aromi di agrume (spesso pompelmo), mela, o altri frutti chiari, rabarbaro o miele. È considerato positivamente un tenue aroma di quercia mentre non sono desiderabili aromi enterici, affumicati, di sigaro o formaggio. Nessun aroma di luppolo.

Aspetto: colore dorato con eccellente limpidezza e schiuma bianca densa, massiccia imponente, simile alla panna, che sembra durare per una vita. Sempre effervescente.

Gusto: il carattere moderatamente acido è classicamente in equilibrio col malto, il frumento e le note di pollaio. Può essere presente una leggera dolcezza complementare, ma in alte quantità non è tradizionale. Mentre alcune possono essere decisamente acide, l'equilibrio è la chiave di tutto e denota una Gueuze eccellente. Sono comuni gusti vari di frutta anche con note di miele e occasionalmente si può percepire un tenue gusto di vaniglia e/o di quercia. Il maltato è generalmente basso e con gusto di pane-cereale. Indesiderabili gusti enterici, affumicati o di sigaro. L'amaro di luppolo è in genere assente, ma a volte si può appena percepire. L'acidità fornisce gran parte dell'equilibrio. Fresca, secca e aspra al finale. Nessun gusto di luppolo.

In bocca: corpo da leggero a medio-leggero. Nonostante la bassa gravità finale, la notevole mole di gusti che riempie il palato impedisce alla birra di sembrare acqua. Ha qualità aspre che fanno arricciare le labbra, senza però essere fortemente astringente. Alcune versioni danno una leggera impressione di calore. Fortemente carbonata.

Commenti: per tradizione la Gueuze è prodotta miscelando lambic di uno, due e tre anni. Il lambic "giovane" contiene zuccheri fermentabili,mentre il lambic vecchio ha il caratteristico gusto "selvaggio" della valle del fiume Senne. I birrai belgi considerano un errore avere un carattere acetico o da sidro. Una buona Gueuze non è pungente, ma possiede un bouquet pieno e intrigante, un aroma acuto e un gusto morbido e vellutato. Il lambic è servito senza carbonazione, mentre la Gueuze viene servita effervescente. I prodotti contrassegnati con le parole "oude" o "vielle" sono considerati i più tradizionali.

Storia: le ale selvagge a fermentazione spontanea nella zona attorno a Bruxelles (la valle del fiume Senne) hanno origine dalla tradizione brassicola contadina vecchia di parecchi secoli. Il numero di produttori è in costante diminuzione e alcuni di essi (fuori dalla tradizione) addolciscono i loro prodotti (post-fermentazione) per renderli più attraenti a un pubblico più vasto. Queste linee guida descrivono il prodotto secco tradizionale.

Ingredienti: frumento non maltato (30-40%), malto Pilsner e luppoli vecchi (surannes di 3 anni). I luppoli invecchiati sono usati più come conservanti che per l'amaro, il che rende difficile stimare il reale livello di amaro. Per tradizione queste birre sono fermentate spontaneamente con lieviti naturali presenti nell'aria e con batteri presenti nelle botti di quercia. Le botti usate sono neutre, con nessuna nota di quercia, quindi non bisogna aspettarsi note fresche di legno ma piuttosto un gusto neutro. Le versioni prodotte in casa o artigianali sono di solito realizzate con culture pure di lieviti che comunemente contengono Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus e Lactobacillus, nel tentativo di ricreare gli effetti microbici dominanti nella zona di Bruxelles e nelle campagne della valle del Senne. Talvolta si usano le culture ricoltivate dalle bottiglie, ma non è facile capire quali organismi sono ancora attivi.

Confronti di Stile: birra più complessa e più carbonata del Lambic. L'acidità non è necessariamente più elevata, ma tende ad avere un carattere selvaggio maggiormente sviluppato.

Numeri: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.006

SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 8%

Esempi commerciali: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, Cantillon Gueuze, De Cam Gueuze, De Cam/Drie Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Girardin Gueuze (Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

Tag: forte, chiara, fermentazione selvaggia, europa occidentale, stile tradizionale, famiglia birre di frumento, invecchiata, acida.

23F. Fruit Lambic

Impressioni generali: una ale selvaggia di frumento, complessa, fruttata e piacevolmente acida, fermentata da una varietà di microorganismi belgi e che mette in mostra il mix di frutta e del suo carattere selvaggio. Il tipo di frutta può essere difficile da identificare, dal momento che le caratteristiche di frutta fermentata e maturata possono essere differenti dai più noti aroma e gusto di frutto fresco.

Aroma: la frutta dichiarata dovrebbe essere l'aroma dominante. Un carattere moderatamente acido si amalgama con aromi di pollaio fattoria, terrosi, caprini, fieno, cavallo e sella di cavallo (rendendola quindi riconoscibile come lambic). Comunemente l'aroma di frutta si miscela bene con gli altri aromi. Indesiderabili aromi enterici, affumicati, di sigaro o formaggio. Nessun aroma di luppolo.

Aspetto: la varietà di frutta impiegata determina il colore, anche se la frutta chiara può avere poco effetto sulla colorazione finale. L'intensità del colore svanisce col tempo. La limpidezza è di solito buona, anche se alcuni frutti tendono a dare torbidezza. Schiuma densa e massiccia simile a panna, talvolta con sfumatura della frutta impiegata, e persistente che dipende dalla carbonazione. Carbonazione tipicamente elevata, ma che però deve essere specificata.

Gusto: il gusto della frutta dichiarata deve essere evidente. Gusto acido da basso a moderato e spesso con pungente acido nel finale. Le classiche note di pollaio possono variare molto, da basse a elevate. Quando è giovane, la birra presenta il suo gusto fruttato pieno e invecchiando il gusto del lambic diventa dominante a spese delle caratteristiche fruttate. Ne consegue che i lambic fruttati non si prestano all'invecchiamento. Il finale è comunemente secco e aspro, ma può essere presente una lieve dolcezza complementare. Alti livelli di dolcezza non sono tradizionali, ma possono essere presenti per scelta personale (il livello di dolcezza deve essere specificato). Talvolta si può percepire una lieve vaniglia e/o quercia. Indesiderabili i gusti enterici, affumicati o di sigaro. L'amaro di luppolo è generalmente assente, l'acidità provvede all'equilibrio. Nessun gusto da luppolo.

In bocca: corpo da leggero a medio-leggero. Nonostante la bassa gravità finale, la notevole mole di gusti che riempie il palato impedisce alla birra di sembrare acqua. Ha qualità aspre che fanno arricciare le labbra senza però essere fortemente astringente. Alcune versioni danno una lieve impronta di calore. La carbonazione varia di molto, da spumeggiante a quasi ferma (deve essere specificata).

Commenti: i lambic con la frutta sono spesso prodotti come la Gueuze, miscelando lambic di uno, due e tre anni. Il lambic "giovane" contiene zuccheri fermentabili mentre il lambic vecchio ha il caratteristico gusto "selvaggio" della valle del fiume Senne. La frutta è normalmente aggiunta a metà maturazione e il lievito con i batteri fermentano tutti gli zuccheri della frutta. La frutta può anche essere aggiunta al lambic non miscelato. Gli stili più tradizionali di lambic alla frutta sono la Kriek (ciliegie/marasche), Framboise (lamponi) e Druivenlambik (uva moscata). L'IBU è approssimata, perché si impiegano luppoli invecchiati. I belgi usano il luppolo per le sue proprietà antibatteriche, non per amaricare il lambic.

Storia: le ale selvagge a fermentazione spontanea nella zona attorno a Bruxelles (la valle del fiume Senne) hanno origine dalla tradizione brassicola contadina vecchia di parecchi secoli. Il numero di produttori è in costante diminuzione e alcuni di essi (fuori dalla tradizione) addolciscono i loro prodotti (post-fermentazione) con zucchero o frutta dolce per renderli più attraenti a un pubblico più vasto. La frutta era per tradizione aggiunta al lambic o alla Gueuze dal blender o dal gestore del locale per aumentare la varietà di birre in vendita nei Café locali.

Ingredienti: frumento non maltato (30-40%), malto Pilsner e luppoli vecchi (surannes di 3 anni). I luppoli invecchiati sono usati più come conservanti che per l'amaro, il che rende difficile stimare il reale livello di amaro. I prodotti tradizionali usano il 10-30% di frutta (25%) per lese sono ciliegie). I frutti usati tradizionalmente sono le marasche (col nocciolo), i lamponi, o l'uva moscata. Esempi più recenti hanno pesche, albicocche e uva merlot. La frutta aspra o acida è tradizionalmente usata per aggiungere una nuova dimensione alla birra e non per addolcirla. Per tradizione queste birre sono fermentate spontaneamente con lieviti naturali presenti nell'aria e con batteri presenti nelle botti di quercia. Le botti usate sono neutre, con

nessuna nota di quercia, quindi non bisogna aspettarsi note fresche di legno di quercia ma piuttosto un gusto neutro.Le botti usate sono vecchie e hanno poco del gusto di quercia quindi non aspettatevi note fresche tendenti al gusto di legno di quercia ma piuttosto un gusto neutro. Le versioni fatte in casa o artigianali sono di solito fatte prodotte con culture pure di lieviti che comunemente contengono Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus e Lactobacillus nel tentativo di ricreare gli effetti microbici dominanti nella zona di Bruxelles e nelle campagne della valle del Senne. Talvolta si usano le culture prese ricoltivate dalle bottiglie ma non è facile capire quali organismi sono ancora attivi.

Confronti di Stile: un Lambic con la frutta, non solamente una birra alla frutta. Il carattere del Lambic selvaggio deve essere evidente.

Istruzioni per il concorrente: deve essere specificato il tipo di frutta e il produttore deve inoltre specificare il livello di carbonazione (basso, medio, alto) e il livello di dolcezza (bassa/nulla, media, alta).

Numeri: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010

SRM: 3 – 7 (varies w/ fruit) ABV: 5.0 – 7.0%

Esempi commerciali: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus, Cantillon Vigneronne, De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek

Tag: forza standard, chiara, fermentazione selvaggia, europa occidentale, stile tradizionale, famiglia birre di frumento, acida, frutta.

24. Belgian Ale

Questa categoria include ale altamente aromatiche belghe e francesi da maltose a equilibrate.

24A. Witbier

Impressioni generali: ale di frumento rinfrescante, elegante, gustosa e moderatamente alcolica.

Aroma: moderata dolcezza di malto (spesso con note di miele e/o vaniglia) assieme ai lievi aromi speziati e di cereale del frumento, uniti a un tocco di asprezza. Moderato profumo di coriandolo, spesso con complesse note erbacee, speziate o pepate come sottofondo. Fruttato moderato di buccia di limone o arancia. Un leggero aroma di luppolo speziato-erbaceo è opzionale, ma non deve mai coprire le altre caratteristiche. Sono inappropriati aromi vegetali, di sedano o prosciutto. Le spezie devono miscelarsi bene con gli aromi fruttati, floreali e dolci e mai essere troppo forti.

Aspetto: colore da paglierino chiarissimo a dorato molto chiaro. La birra è alquanto torbida per l'amido e/o il lievito che le danno un'apparenza lattiginosa, giallo-biancastra. Schiuma densa, bianca quasi come panna e con ritenzione molto buona.

Gusto: piacevole gusto maltato-dolce (spesso con note di miele e/o vaniglia) insieme a un fruttato di buccia d'arancia o agrume. Fresca, rinfrescante con finale secco e spesso aspro. Può inoltre avere un leggero gusto di pane. Può avere una leggerissima acidità lattica. Sono comuni gusti erbacei-speziati di coriandolo o altre spezie, ma devono essere lievi ed equilibrati e non coprire gli altri gusti. Il gusto di luppolo speziato-terroso varia da nullo a basso e, se percepibile, non deve ostacolare le spezie. L'amaro di luppolo è da basso a medio-basso, non interferisce con i gusti rinfrescanti di frutta e spezie e non persiste nel finale. Non deve essere presente l'amaro della parte bianca della buccia d'arancia. Sono inappropriati aromi vegetali, di sedano, prosciutto o sapone.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio spesso con una delicatezza e leggera cremosità originate dal frumento non maltato e dall'occasionale avena aggiunta. Nonostante il corpo e la cremosità, il finale risulta secco e spesso un po' aspro. Carattere effervescente per la elevata carbonazione. È rinfrescante per la carbonazione, per la leggera acidità e per la mancanza di amaro nel finale. Nessuna asprezza o astringenza causate dalla parte bianca della buccia d'arancia. Non deve essere troppo secca e acquosa, ma neppure densa e pesante.

Commenti: è variabile la presenza, il carattere e il grado di speziatura, insieme all'acidità lattica. Birre apertamente troppo speziate e/o acide non sono buoni esempi dello stile. Certe varietà di coriandolo possono dare caratteristiche inappropriate di prosciutto o sedano. La birra tende ad essere delicata e non invecchia bene, quindi gli esempi più giovani, più freschi e trattati adeguatamente sono i più desiderabili. La maggior parte di questa tipologia si assesta intorno ai 5% ABV.

Storia: stile belga vecchio di 400 anni, che era scomparso negli anni '50, ma che rinacque grazie a Pierre Celis alla Hoegaarden e col tempo è cresciuto costantemente in popolarità, sia presso i moderni produttori artigianali che tra i produttori per il mercato di massa che la considerano una birra estiva un po' fruttata.

Ingredienti: circa il 50% di frumento non maltato con il 50% di malto d'orzo chiaro (di solito Pils) costituiscono la lista dei cereali. In alcune versioni si può usare fino al 5-10% di avena cruda. Caratteristico l'utilizzo di coriandolo macinato di fresco e curaçao o talvolta buccia d'arancia, che fanno da complemento all'aroma dolce e sono parecchio caratterizzanti. Si possono usare altre spezie (camomilla, cumino, cannella, grani del paradiso per aggiungere complessità, ma devono essere molto meno identificabili. Molto caratteristico il lievito ale con tendenza a produrre morbidi gusti speziati. In alcuni casi si fa una limitatissima fermentazione lattica o si aggiunge vero e proprio acido lattico.

Confronti di Stile: basso livello di amaro con equilibrio simile alla Weissbier, con il carattere speziato e agrumato derivante da ingredienti aggiunti, piuttosto che dal lievito.

Numeri: OG: 1.044 – 1.052

IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

Esempi commerciali: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, famiglia birre di frumento, spezie.

24B. Belgian Pale Ale

Impressioni generali: ale belga moderatamente maltata, lievemente fruttata, facile da bere e di color rame che la rende in qualche modo meno aggressiva, nel profilo gustativo, di molte altre birre belghe. Il carattere del malto tende ad essere leggermente biscottato con un lieve tostato, di miele o caramello. Il carattere fruttato è percepibile ed è complementare al malto. Il livello di amaro è generalmente moderato e può sembrare anche minore a causa del ricco profilo del malto.

Aroma: moderato aroma di malto che può essere una combinazione di tostato, biscottato, nocciola con note lievi di caramello o miele. Fruttato da moderato a moderatamente alto, con sentori di arancia o pera; aromi di luppolo da bassi a moderatamente alti (floreali, erbacei o speziati) da bassi a moderati, che si possono miscelare in sottofondo con i fenoli pepati e speziati. Nell'equilibrio generale la luppolatura è bassa rispetto al maltato e al fruttato.

Aspetto: colore da ambrato a ramato con ottima limpidezza. Schiuma cremosa e massiccia, di colore bianco che spesso svanisce più rapidamente delle altre birre belghe.

Gusto: inizialmente ha un moderato e morbido gusto maltato unito a un profilo variabile di note tostate, biscottate, di nocciola e lievi sentori di caramello e/o miele. Fruttato da moderato a moderatamente alto, talvolta di pera o arancia e lieve carattere (da basso a medio-basso) di luppolo speziato, erbaceo o floreale. L'amaro di luppolo oscilla da medio-basso a medio-alto e può essere evidenziato da quantità (da basse a molto basse) di fenoli pepati. Ha un finale da secco a bilanciato, con i luppoli che diventano più pronunciati nel retrogusto rispetto alle birre con un finale più secco. Equilibrio generale ben bilanciato, senza nessun elemento che emerge. Il maltato e il fruttato sono più evidenti all'inizio, mentre l'amaro e il carattere secco fanno da supporto successivo.

In bocca: corpo da medio a medio-leggero. Palato morbido. Il livello di alcol è contenuto e, se presente, il calore alcolico deve essere basso. Carbonazione da media a medio-alta.

Commenti: si trova comunemente nelle province fiamminghe di Anversa e del Brabante. Considerata birra da tutti i giorni (Categoria I). Al confronto con le cugine più alcoliche della Categoria S, sono session beer per la loro facilità di bevuta. Niente deve essere troppo pronunciato o dominante, la chiave è l'equilibrio. Il carattere del lievito è più lieve di molte altre birre belghe, con parte del fruttato derivato dal luppolo.

Storia: prodotta da birrerie con radici storiche risalenti a metà '700, gli esempi più noti furono perfezionati dopo la seconda guerra mondiale subendo qualche influenza dalla Gran Bretagna nei luppoli e nei ceppi di lievito.

Ingredienti: il malto Pilsner o Pale è il maggior ingrediente insieme ad aggiunte di Cara Vienna e Munich per colore, corpo e complessità. Comunemente non si usa zucchero, poiché non si vuole ottenere una elevata gravità. Sono normalmente usati luppoli tipo Saaz, Styrian Goldings, East Kent Goldings o Fuggles. Spesso si usa lievito con tendenza a produrre fenoli, ma si deve tenere moderata la temperatura di fermentazione per limitarne lo sviluppo.

Confronti di Stile: alquanto simile alle Pale Ale inglesi (categoria Strong Bitter), tipicamente con carattere del lievito leggermente diverso e una più ampia varietà di malti. Comunque il lievito è meno caratterizzante di molte altre birre belghe.

Numeri: OG: 1.048 – 1.054

IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 8 – 14 ABV: 4.8 – 5.5%

Esempi commerciali: De Koninck, De Ryck Special, Palm, Dobble, Palm Speciale

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, famiglia ale chiare, equilibrata.

24C. Bière de Garde

Impressioni generali: birra artigianale lagerizzata, alquanto forte con accento sul malto che presenta i gusti del malto appropriati al colore. Tutte sono maltose ma secche, con gusti puliti e un carattere delicato.

Aroma: evidente dolcezza di malto unita spesso a un maltato complesso, con una intensità da leggera a moderata di note tostate e di pane. Esteri da bassi a moderati. Poco o nullo l'aroma di luppolo che può essere speziato, pepato o erbaceo. Le versioni più chiare sono ancora maltate, ma mancano degli aromi più ricchi e intensi e possono essere lievemente più luppolate. Aroma in genere pulito, anche se le versioni più forti possono avere una leggera nota alcolica speziata.

Aspetto: esistono tre principali varianti (bionda, ambrata e scura) quindi il colore varia da biondo-dorato a bronzeo-rossiccio a castano. Buona la limpidezza, anche se può essere lievemente torbida essendo non filtrata. Schiuma ben sviluppata, generalmente da bianca a color crema (varia a seconda del colore della birra) e con persistenza media.

Gusto: malto da medio a elevato, spesso di carattere tostato, biscottato, toffee o caramello chiaro. I gusti del malto e la complessità tendono ad aumentare col colore della birra. Gusti degli esteri e dell'alcol da bassi a moderati. L'amaro di luppolo medio-basso fa un po' da supporto ma l'equilibrio è sempre spostato sul malto. Le versioni più scure danno una maggiore impronta di maltato-dolce rispetto alle versioni più chiare, ma tutte devono essere maltate al palato e nel finale. Il gusto di malto continua nel finale, che varia da medio-secco a secco, mai stucchevole. Gusto di luppolo da basso a nullo (speziato, pepato o erbaceo) anche se le versioni più chiare possono avere maggiori livelli di luppolo erbaceo o speziato (che può anche derivare dal lievito). Carattere delicato da birra ben lagerizzata, anche se è fatta prodotta con lievito ad alta fermentazione. Retrogusto di malto (di carattere appropriato a seconda del colore), con parziale seccezza e leggera alcolicità.

In bocca: corpo da medio a medio-leggero (snello) spesso con un carattere delicato e cremoso-setoso. Carbonazione da moderata ad alta. Calore alcolico moderato che deve essere delicato e mai bruciante.

Commenti: in questo stile ci sono tre principali varianti: la Brune, la Blonde e la Ambrée. Le versioni più scure hanno maggiori caratteristiche di malto, mentre le versioni più chiare possono avere più elevata luppolatura, ma sono ancora birre centrate sul malto. Uno stile collegato è la Bière de Mars, che è prodotta in marzo per consumo immediato e non invecchia bene. Il livello di attenuazione è sull'80-85%. Esistono esempi con corpo pieno ma sono più rari. L'età e l'ossidazione delle birre importate aumentano spesso il fruttato e i gusti di caramello e aggiungono anche note di sughero e di ammuffito: sono tutti segnali di pessima conservazione e non elementi caratteristici dello stile.

Storia: il nome significa letteralmente "birra che è stata tenuta in cantina o lagerizzata". Una ale artigianale e tradizionale proveniente dalla Francia settentrionale, prodotta all'inizio della primavera e tenuta in cantine fredde per poi essere bevuta nella stagione più calda. Ora è prodotta tutto l'anno.

Ingredienti: il carattere "da cantina" comunemente descritto nella letteratura birraria è più una caratteristica di birre commerciali esportate e malamente conservate che di un prodotto fresco e autentico. Quell'ammuffito deriva dai tappi di sughero e/o dall'ossidazione dei prodotti commerciali e viene erroneamente identificato come "stantio" o "da cantina". I malti base variano in relazione al colore della birra, ma di solito sono presenti i malti Pale, Vienna e Munich. Le versioni più scure hanno una complessità di malto più ricca e una dolcezza proveniente dai malti Crystal. Si possono aggiungere zuccheri per arricchire il gusto e contribuire al finale secco. Lievito lager o ale fermentato alle temperature minime per le ale a cui segue un lungo condizionamento a freddo. Acqua dolce con pochi sali e luppoli europei floreali, erbacei o speziati.

Confronti di Stile: imparentata con lo stile belga Saison, con la differenza che la Bière de Garde è più rotonda, più ricca, più dolce, centrata sul malto e senza il carattere amaro e speziato della Saison.

Istruzioni per i concorrenti: si deve specificare se è bionda, ambrata o scura. Se non si specifica il colore, il giudice deve tentare di giudicarla in base ad una osservazione iniziale aspettandosi un gusto di malto ed equilibrio che si adatti al colore.

Numeri: OG: 1.060 – 1.080

IBUs: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016

SRM: 6 – 19 ABV: 6.0 – 8.5%

Esempi commerciali: Ch'Ti (brown and blond), Jenlain (amber and blond), La Choulette (all 3 versions), St. Amand (brown), Saint Sylvestre 3 Monts (blond), Russian River Perdition

Tag: forte, chiara, ambrata, ogni fermentazione, lagerizzata, europa occidentale, stile tradizionale, famiglia ale ambrate, maltosa.

25. Strong Belgian Ale

Questa categoria include birre chiare, ben attenuate, da equilibrate ad amare, spesso caratterizzate più da aromi derivati dal lievito che dal malto, con generalmente alcol più elevato (anche se esistono variabilità all'interno dello stesso stile).

25A. Belgian Blond Ale

Aroma: al naso luppoli speziati e leggermente terrosi, insieme a un lieve maltato dolce da cereale. Presente un sottile aroma di lievito dal carattere speziato, alcol fragrante o mielato, esteri fruttati o di lievito (normalmente di arancia o limone). Una leggera dolcezza che può avere carattere lievemente zuccheroso. Fine ma complesso.

Aspetto: colore da chiaro a dorato intenso, generalmente molto limpida. Schiuma generosa, densa e cremosa di colore tra il bianco e l'avorio, buona ritenzione e presenza di merletti nel bicchiere.

Gusto: inizialmente un gusto delicato e dolce di cereale, da leggero a moderato, ma con finale da medio-secco a secco con leggera alcolicità morbida che diventa evidente nel retrogusto. Amaro medio per bilanciare. Lieve gusto di luppolo speziato o terroso. Carattere del lievito molto morbido (esteri e alcoli che sono talvolta profumati fragranti o simili ad arancia/limone). Opzionale la presenza di tenui fenoli speziati. Al palato è percepibile zucchero leggermente caramelizzato o dolcezza di miele.

In bocca: carbonazione da medio-alta ad elevata, che può dare una sensazione di bocca piena di bollicine. Corpo medio. Calore alcolico da leggero a moderato, ma delicato. Può essere cremosa.

Impressioni generali: ale chiara-dorata di media forza che possiede una fine complessità fruttata-speziata impartita dal lievito belga, con gusto di malto leggermente dolce e finale secco.

Commenti: spesso ha un carattere quasi da lager che le conferisce un profilo più pulito rispetto a molti altri stili belgi. I belgi usano il termine Blond, mentre i francesi scrivono Blonde. Gran parte degli esempi in commercio sono sui 6.5-7%ABV. Molte birre Trappiste o artigianali belghe sono chiamate Blond, ma non sono rappresentative di questo stile.

Storia: create per attirare il bevitori di Pils, ha uno sviluppo relativamente recente e sta diventando sempre più popolare perché è fortemente pubblicizzata e ampiamente distribuita.

Ingredienti: malto Pils belga, malti aromatici, zucchero, ceppi di lievito belga che producono complessi esteri alcolici, profumati e fenolici. Luppoli tipo Saaz, Styrian Goldings o East Kent Goldings. Tradizionalmente non vengono utilizzate spezie, anche se gli ingredienti e i prodotti secondari della fermentazione possono dare l'impressione della speziatura (che spesso ricorda le arance o i limoni). Se utilizzate, le spezie devono solo avere una presenza di sottofondo.

Confronti di Stile: forza simile alle Dubbel e carattere simile alle Strong Golden Ale belghe o alle Tripel, anche se un po' più dolce e meno amara.

Numeri: OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 4 – 7 ABV: 6.0 – 7.5%

Esempi commerciali: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond

Tag: forte, chiara, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, equilibrata.

25B. Saison

Impressioni generali: comunemente una ale belga chiara, rinfrescante, molto attenuata, moderatamente amara e di alcolicità media, con un finale estremamente secco. Tipicamente è molto carbonata. Possono essere utilizzati cereali diversi dall'orzo e spezie (opzionali) per aggiungere complessità e per fare da complemento al carattere del lievito, che è fruttato, speziato e non apertamente fenolico. Le variazioni meno comuni includono prodotti a bassa e alta gradazione e versioni più scure con caratteristiche aggiuntive impartite dal malto.

Aroma: alquanto aromatica con evidenti caratteristiche fruttate, speziate e luppolate. Gli esteri possono essere abbastanza elevati (da moderati ad alti) e spesso ricordano gli agrumi, arancia o limone. Il luppolo è da basso a moderato ed è spesso speziato, floreale, terroso o fruttato. Le versioni più alcoliche hanno note morbide di alcol speziato (a bassa intensità). Le note speziate sono tipicamente di pepe, più che da chiodi di garofano, e possono essere moderatamente forti (tipicamente derivano dal lievito). Sono permesse piccole

aggiunte complementari di erbe o spezie, ma non devono dominare. Il maltato è tipicamente da cereale morbido e basso di intensità. Le versioni più scure e più alcoliche hanno un maltato più percepibile e le versioni più scure assumono le caratteristiche associate ai cereali di quel colore (tostato, biscottato, caramellato, cioccolato, ecc.). Nelle versioni dove l'aspro si sostituisce all'amaro, questo è percepibile, ma varia da basso a moderato.

Aspetto: le versioni chiare hanno un distinto color arancio chiaro, ma possono anche essere da dorato chiaro ad ambrato (il colore più commune varia da dorato a dorato-ambrato). Le versioni più scure sono dal ramato al marrone scuro. Schiuma massiccia, persistente, densa, imponente, di colore dal bianco all'avorio, che lascia i caratteristici merletti sul bicchiere. La limpidezza varia da bassa a buona, anche se la torbidezza è tipica di questa birra non filtrata. Effervescente.

Gusto: gusti fruttati e speziati da medio-bassi a medio-alti, sostenuti da un morbido maltato, da basso a medio, spesso con gusto di cereale. L'amaro è tipicamente da moderato ad elevato, anche se può essere presente l'aspro al posto dell'amaro (entrambi non devono essere elevati allo stesso tempo). L'attenuazione estremamente elevata conferisce il caratteristico finale secco di questo stile: una Saison non deve mai finire dolce. Il fruttato è frequentemente agrumato (arancia o limone) e le spezie tendono al pepato. Si può permettere una certa gamma di equilibrio tra il fruttato e lo speziato, di solito influenzato dalla scelta del lievito. Il gusto del luppolo è da basso a moderato e in genere di carattere speziato o terroso. L'equilibrio è verso il fruttato, lo speziato e il luppolato, senza però che l'amaro o l'aspro coprano gli altri gusti. Le versioni più scure hanno maggior carattere di malto e presentano una gamma di gusti derivanti dai malti scuri (tostato, pane, biscottato, cioccolato, ecc.) che fanno da supporto al carattere fruttato-speziato della birra (il gusto di torrefatto non è tipico). Le versioni più alcoliche avranno in generale maggiori gusti di malto insieme a una leggera impronta alcolica. Il finale è molto secco e il retrogusto è tipicamente amaro e speziato. L'amaro da luppolo è comunque ridotto, anche se può sembrare accentuato a causa degli alti livelli di attenuazione.

In bocca: corpo da leggero a medio. La sensazione di alcol varia con la forza alcolica presente: da nullo nelle versioni da bere a tavola accompagnando il cibo, a leggera nelle versioni standard, a moderata nelle versioni super. In ogni caso, il senso di calore deve essere alquanto basso. Carbonazione elevata e alquanto effervescente. C'è una sufficiente acidità, pungente sulla lingua, utile a bilanciare il finale molto secco. Nelle versioni acidule è presente una (opzionale) rinfrescante asprezza, da bassa a moderata, che è rinfrescante ma che però non deve fare arricciare le labbra (opzionale).

Commenti: esistono varianti sia nel colore che nell'alcolicità ma tutte hanno caratteristiche ed equilibrio simili, in particolare il carattere rinfrescante, molto attenuato e secco con elevata carbonazione. Non c'è correlazione tra l'alcol e il colore. L'equilibrio può tuttavia cambiare leggermente con le variazioni in forza alcolica e colore, ma deve sempre essere evidente la somiglianza con il prodotto artigianale originale. Le versioni più chiare sono probabilmente più amare e con più carattere di luppolo, mentre le più scure tendono ad avere maggior carattere dolce del malto, garantendo un maggior equilibrio. Le versioni più alcoliche hanno spesso intensi gusti di malto, maggior ricchezza e corpo dovuti semplicemente alla loro maggiore gravità. Anche se tendono ad essere molto ben attenuate, non possono essere percepite secche quanto le Saison di media alcolicità. Il carattere del lievito per Saison è un "must", anche se le versioni più ricche di malto tendono a mascherare le prerogative di questo lievito. In America si chiamano spesso Farmhouse Ale, ma questo termine non è comune in Europa dove esse fanno semplicemente parte di un gruppo più ampio chiamato ale artigianali.

Storia: ale da provvista prodotta originariamente in Vallonia, la parte francese del Belgio, e bevuta durante l'intensa stagione agricola estiva. In origine era un prodotto poco alcolico per non indebolire i lavoratori dei campi, ma esistevano anche prodotti più alcolici da bere in nelle taverne. I prodotti più alcolici e di diverso colore apparvero dopo la seconda guerra mondiale. La Saison moderna più nota, la Saison Dupont, fu prodotta per la prima volta negli anni '20. In origine una rustica ale artigianale realizzata con ingredienti locali, è ora prodotta soprattutto dai birrifici più grandi, ma mantiene ancora l'immagine delle sue umili origini.

Ingredienti: tipicamente non contiene spezie e il suo carattere è impartito dal lievito, dal luppolo e dai cereali; le spezie sono ammesse solo se danno note complementari. Sono tipici i malti base europei ma nella lista ci sono di frequente altri cereali come frumento, avena, segale o farro. Si possono aggiungere zuccheri e miele per aggiungere complessità e dare un finale più secco. Le versioni più scure contengono malti più complessi e più scuri ma normalmente nessun malto torrefatto. I tipici luppoli sono Saaz, Styrian o East Kent Golding. Si possono impiegare varie erbe o spezie per aggiungere complessità e unicità al prodotto ma devono sempre fondersi bene con le caratteristiche del lievito e del luppolo. I brettanomiceti non sono tipici di questo stile. La Saison con Brett dovrebbero essere iscritte nella categoria American Wild Ale

Confronti di Stile: Se di forza standard e chiara (la varietà più comune) è come una Belgian blond ale maggiormente attenuata, luppolata e amara, con un carattere di lievito più marcato. Se di forza elevata e chiara, simile a una tripel belga, ma spesso con maggior carattere di cereale, rustica e talvolta con un lievito speziato.

Istruzioni per i concorrenti: si deve specificare la forza (da tavola, standard, super) e il colore (chiara, scura)

Numeri: OG: 1.048 – 1.065 (standard)

IBUs: 20 – 35 FG: 1.002 – 1.008 (standard)

SRM: 5 – 14 (chiara) ABV: 3.5 – 5.0% (da tavola)

15 – 22 (dark) 5.0 – 7.0% (standard)

7.0 – 9.5% (super)

Esempi commerciali: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, amara.

25C. Belgian Golden Strong Ale

Aroma: complesso con esteri fruttati evidenti, speziato moderato e aroma alcolico e di luppolo da bassi a moderati. Gli esteri ricordano la frutta chiara come pere, arance o mele. Fenoli pepati e speziati da moderati a moderatamente bassi. È spesso presente aroma floreale di luppolo, da basso a moderato, ma distintamente aromatico. Gli alcoli sono morbidi, speziati e profumati con intensità da bassa a moderata. Nessun aroma caldo di alcol o solvente. Il carattere del maltato è leggero e varia dal dolce-cereale a quasi neutro.

Aspetto: colore da giallo a dorato medio, con buona limpidezza. Effervescente. Schiuma bianca enorme, solida, durevole, imponente, spesso imperlata, che lascia sul bicchiere i merletti di Bruxelles.

Gusto: unione di gusti alcolici, fruttati e speziati, sostenuti da un morbido maltato. Gli esteri ricordano le pere, le arance o le mele. I fenoli sono di carattere pepato e variano da bassi a moderatamente bassi. Spesso è presente un luppolato speziato medio-basso. Gli alcoli sono morbidi e speziati, con una intensità da bassa a moderata. L'amaro è tipicamente da medio ad alto e proviene dalla combinazione di luppolo e fenoli prodotti dal lievito. La carbonazione decisa e l'amaro conducono a un finale secco con retrogusto amaro da basso a moderato.

In bocca: birra effervescente, altamente carbonata. Corpo da leggero a medio, anche se più leggero di quanto potrebbe suggerire la elevata gravità. Calore alcolico delicato ma percepibile. Nessun carattere pungente di alcol o solvente.

Impressioni generali: una ale alcolica chiara, complessa ed effervescente, molto attenuata e che evidenzia più note fruttate e luppolate che fenoli.

Commenti: molti nomi commerciali contengono riferimenti al diavolo per la loro forte alcolicità e come tributo all'esempio originale (la Duvel). I migliori esempi sono complessi e delicati. L'elevata carbonazione contribuisce a evidenziare i tanti gusti presenti e ad aumentare la percezione di finale secco. Tradizionalmente è rifermentata in bottiglia.

Storia: in origine fu sviluppata alla birreria Moortgat dopo la prima guerra mondiale come risposta alla crescente popolarità delle birre Pilsner.

Ingredienti: malto Pilsner con sostanziose aggiunte di zuccheri. Luppoli tipo Saaz o Styrian Goldings. Lieviti belgi che producono esteri fruttati, fenoli speziati e alcoli superiori, spesso favoriti da temperature di fermentazione leggermente più alte dal normale. Acqua alquanto dolce. La speziatura non è tradizionale ma, se è presente, deve avere solo una nota di sottofondo.

Confronti di Stile: ricorda fortemente una Tripel ma può essere anche più chiara, con corpo più leggero e anche più fresca e più secca. Il finale maggiormente secco e il corpo più leggero servono anche a rendere il luppolo più definito ed evidenziare il carattere del lievito. Si tende ad usare lievito che favorisca lo sviluppo di esteri (particolarmente di mela), piuttosto che lo speziato.

Numeri: OG: 1.070 – 1.095

IBUs: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016

SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

Esempi commerciali: Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation

Tag: molto forte, chiara, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, amara.

26. Trappist Ale

Il termine Trappista è una denominazione legalmente protetta e può essere utilizzato a livello commerciale solo dai veri monasteri trappisti che producono la propria birra. Tuttavia, noi lo possiamo usare per descrivere il tipo o gli stili di birra prodotti da quei monasteri e per quei birrifici che producono birra di stile

simile. Le birre trappiste sono caratterizzate da una attenuazione molto elevata, alta carbonazione da rifermentazione in bottiglia e un interessante, spesso aggressivo, carattere del lievito.

26A. Trappist Single

Aroma: caratteristiche aromatiche fruttate-speziate del lievito trappista da medio-basse a medio-alte, insieme a luppolatura speziata o floreale da medio-bassa a media, occasionalmente arricchita da minime aggiunte di spezie erbacee-agrumate. Come sfondo, aroma di malto dolce da basso a medio-basso che può avere lievi note di miele o zucchero. Il fruttato varia ampiamente (agrume, mela, frutta con nocciolo). Nei migliori esempi si colgono fenoli leggermente speziati prodotti dal lievito. L'aroma di chewing-gum è inappropriato.

Aspetto: colore da giallo chiaro a dorato medio. Limpidezza generalmente buona, con schiuma bianca di dimensioni medie, crescente e persistente che lascia sul bicchiere i caratteristici merletti.

Gusto: fruttato, luppolato, amaro e secco. Impressioni iniziali di malto dolce, con una morbida dolcezza di cereale al palato e finale secco e luppolato. Il malto può dare una leggera impronta di miele, biscotto o cracker. Gusto moderato di luppoli speziati o floreali. Gli esteri possono essere agrumati (arancia, limone, pompelmo), di pomacea (mela o pera) o di frutta con nocciolo (albicocca, pesca). Fenoli speziati, pepati o chiodo di garofano da leggeri a moderati. L'amaro compare nel finale, secco e fresco, che lascia un retrogusto di malto leggero, di luppolo moderato e di caratteristiche del lievito.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio. Delicata. Carbonazione da medio-alta ad elevata che talvolta pizzica. Non deve avere un calore alcolico percepibile.

Impressioni generali: ale trappista chiara, amara, molto attenuata e ben carbonata che evidenzia le caratteristiche fruttato-speziate del lievito trappista, insieme a un profilo del luppolo speziato-floreale e un maltato dolce e morbido come supporto.

Commenti: non è prodotta di frequente e spesso è senza etichetta e non si trova fuori dal monastero. Può anche chiamarsi "birra del monaco" o "birra del confratello". Estremamente attenuata, di solito all'85% o più.

Storia: i birrifici trappisti hanno la tradizione di produrre una birra leggera ad uso dei monaci come bevanda quotidiana ma questo stile descrive una birra chiara e amara che rappresenta una invenzione relativamente moderna, che riflette i gusti correnti. Il monastero di Westvleteren l'ha prodotta per primo nel 1999 sostituendo però i prodotti più vecchi a bassa alcolicità.

Ingredienti: malto Pilsner, lievito trappista belga, luppoli tipo Saaz. Tra i birrifici trappisti, solo Chimay usa le spezie: piccole quantità di coriandolo e curacao nella Dorèe.

Confronti di Stile: è come una interpretazione belga/trappista ad alta fermentazione di una Pils tedesca:, chiara, luppolata e ben attenuata ma che evidenzia le caratteristiche tipiche del lievito belga. È meno dolce, ha una maggior attenuazione, meno carattere del malto e maggiormente focalizzata sul luppolo delle Belgian Pale Ale. È più una versione ridotta, ma più luppolata, della Tripel ma più leggera delle Belgian Blond Ale.

Numeri: OG: 1.044 – 1.054

IBUs: 25 – 45 FG: 1.004 – 1.010

SRM: 3 – 5 ABV: 4.8 – 6.0%

Esempi commerciali: Achel 5° Blond, St. Bernardus
Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, europa occidentale, stile artigianale, luppolata.

26B. Belgian Dubbel

Impressioni generali: una ale trappista complessa, di intenso colore ramato-rossiccio, moderatamente alcolica, con ricchi gusti di malto, esteri di frutta scura o secca e alcol amalgamati assieme al corpo maltato che però ha un finale abbastanza secco.

Aroma: ricco aroma di malto dolce e complesso, con possibili sentori di cioccolato, caramello e/o tostato (ma mai di torrefatto o di bruciato). Esteri fruttati moderati (di solito uvetta e susine, talvolta ciliegie disidratate) e talvolta banana o mela. Sono comuni gli aromi di fenoli speziati e di alcoli superiori (leggero chiodo di garofano e spezie, pepato, rosa e/o note profumate). Lo speziato in generale varia da moderato a molto basso. L'aroma di alcol, se presente, è morbido e mai bruciante o di solvente. Speziato da basso a nullo, erbaceo o aroma floreale di luppolo tipicamente assenti. Il malto è prominente nell'equilibrio, insieme agli esteri e ad una nota di alcol come supporto. Il tutto è amalgamato insieme per offrire una presentazione armoniosa.

Aspetto: colore da ambrato scuro a ramato, con una attraente profondità rossastra. In genere limpida con una schiuma generosa, densa e persistente di color crema.

Gusto: caratteristiche simili all'aroma. Gusto medio-pieno di malto ricco, complesso, dolce che tuttavia finisce moderatamente secco. La complessità del malto, gli esteri, i fenoli e l'alcol interagiscono (comune il gusto di uvetta, apprezzati i gusti di frutta secca, opzionale lo speziato da chiodo di garofano o pepato), l'equilibrio è sempre verso il malto. Amaro medio-basso che non persiste nel retrogusto. È opzionale, e di solito non presente, un leggero gusto di luppolo speziato, floreale o erbaceo.

In bocca: corpo medio-pieno. La carbonazione medio-alta può falsare la percezione del corpo. Calore alcolico leggero, delicato, mai bruciante o solvente.

Commenti di stile: gran parte degli esempi commerciali hanno una alcolicità tra 6.5-7%. Tradizionalmente è rifermentata in bottiglia.

Storia: ebbe origine nei monasteri medioevali e fu riconsiderata a metà 1800 dopo il periodo napoleonico.

Ingredienti: sono comunemente usati ceppi di lievito belga che tendono a produrre alcoli superiori, esteri e fenoli. L'impressione è quella di una lista di cereali complessa ma le versioni tradizionali hanno tipicamente malto belga Pils, sciroppo di zucchero caramellato o altri zuccheri non raffinati che impartiscono carattere alla birra. Di solito si impiegano luppoli tipo Saaz, di tipo inglese o Styrian Goldings. Tradizionalmente non si usano spezie, anche se è permessa una quantità limitata che dia solo una nota di sottofondo.

Confronti di Stile: non deve essere maltosa come una Bock e non deve avere la dolcezza data dal malto Crystal. Alcolicità ed equilibrio simili alla Belgian Blond ma con profilo di malto ed esteri più ricco. Meno forte e meno intensa della Belgian Dark Strong Ale.

Numeri: OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 25 FG: 1.008 – 1.018

SRM: 10 – 17 ABV: 6.0 – 7.6%

Esempi commerciali: Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel

Tag: forte, ambrata, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, maltosa.

26C. Belgian Tripel

Impressioni generali: una forte ale trappista chiara, un po' speziata e secca, con un piacevole gusto rotondo di malto e un amaro deciso. Molto aromatica con note speziate, fruttate e leggermente alcoliche che si combinano con il carattere pulito del malto per produrre infine una bevanda sorprendentemente beverina, considerati gli elevati livelli alcolici.

Aroma: bouquet complesso, con speziato da moderato a significativo, moderati esteri fruttati e leggeri aromi di alcol e luppolo. Generosi fenoli speziati e pepati e talvolta di chiodo di garofano. Gli esteri ricordano spesso gli agrumi, tipo l'arancia, ma possono avere un leggero tono di banana. Di solito è rilevabile un lieve ma distinto carattere luppolato: basso ma distinto speziato, floreale, talvolta aromatico. Gli alcoli sono morbidi, speziati e di bassa intensità. Il maltato è delicato con morbide suggestioni di cereale lieve e dolce o di tenue aroma di miele. I migliori esempi mostrano una relazione armoniosa e uniforme tra le caratteristiche del lievito, dei luppoli, del malto e dell'alcol.

Aspetto: colore da giallo intenso a dorato intenso, con buona limpidezza. Effervescente. Schiuma bianca, persistente, cremosa e solida con i caratteristici merletti/archetti sul bicchiere.

Gusto: matrimonio di gusti speziati, fruttati e alcolici, sostenuti da un maltato morbido e rotondo di cereale dolce, unito a occasionali note leggerissime di miele. Fenoli pepati da bassi a moderati. Gli esteri ricordano gli agrumi quali l'arancia o talvolta il limone e sono da bassi a moderati. Di solito è presente uno speziato di luppolo, da basso a moderato. Gli alcoli sono morbidi, speziati e di bassa intensità. L'amaro è tipicamente da medio ad alto e deriva dalla combinazione dell'amaro del luppolo con i fenoli prodotti dal lievito. La decisa carbonazione e l'amaro rendono il finale secco, con un retrogusto moderatamente amaro insieme alle caratteristiche speziate e fruttate del lievito. Il gusto di malto, dolce e di cereale, non comporta nessuna dolcezza residua.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio, anche se è più leggero di quanto suggerirebbe la sostanziosa gravità. Carbonazione elevata e sempre effervescente. Il contenuto di alcol è ingannevole perché non si nota alcuna prevedibile sensazione di calore.

Commenti: birra con tanto alcol ma che non ha il gusto forte dell'alcol. I migliori esempi sono elusivi, non banali. La carbonazione e l'attenuazione elevate contribuiscono a esprimere i molteplici gusti e ad aumentare la percezione di un finale secco. La maggior parte delle versioni trappiste hanno almeno 30 IBU e sono molto secche. Tradizionalmente sono rifermentate in bottiglia.

Storia: in origine fu resa popolare dal monastero trappista di Westmalle.

Ingredienti: malto Pilsner con tipiche aggiunte di zuccheri chiari. Luppoli tipo Saaz o Styrian Goldings. Ceppi di lievito belga che producono esteri fruttati, fenoli speziati e alcoli superiori, spesso agevolati da una temperatura di fermentazione leggermente superiore al normale. Non sono tradizionali le aggiunte di spezie ma se si vogliono utilizzare devono evidenziasi solo sullo sfondo. Acqua alquanto dolce.

Confronti di Stile: può sembrare una Belgian Golden Strong Ale, ma è leggermente più scura e ha un corpo un po' più pieno, con maggior accento sui fenoli e meno sugli esteri. Di solito ha un gusto di malto più rotondo ma non dovrebbe mai essere dolce.

Numeri: OG: 1.075 – 1.085

IBUs: 20 – 40 FG: 1.008 – 1.014

SRM: 4.5 – 7 ABV: 7.5 – 9.5%

Esempi commerciali: Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel

Tag: forte, chiara, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, amara.

26D. Belgian Dark Strong Ale

Aroma: aroma complesso con ricca presenza di malto dolce, significativi esteri e alcol e uno speziato, opzionale, da leggero a moderato. Il malto è ricco e robusto e può avere un intenso sapore di pane-tostato unito a una intensa complessità di caramello. Gli esteri fruttati variano da moderatamente bassi a elevati e offrono note di uvetta, susina, ciliegia disidratata, fico o prugna. Possono essere presenti fenoli speziati, di solito pepati e non di chiodo di garofano; possibile riscontrare anche un lieve aroma di vaniglia. Gli alcoli sono morbidi, speziati, aromatici e/o di rosa, con una intensità da bassa a moderata. Di solito non sono presenti aromi di luppolo, anche se è accettabile un leggero aroma speziato, floreale o erbaceo. Nessun aroma di malto scuro o torrefatto e neppure aromi di alcoli superiori o di solvente.

Aspetto: colore da ambrato intenso a bruno-ramato intenso (il termine "dark" in questo contesto significa "più intensamente colorata della della Golden"). Schiuma di colore leggermente brunito, enorme, densa, pannosa e persistente. Può essere da limpida a leggermente torbida.

Gusto: simile all'aroma (i commenti fatti sopra riguardo a malto, esteri, fenoli, alcol e luppolo sono validi anche per il gusto). Al palato è moderatamente ricca di malto e può dare un'impressione di dolce se l'amaro è basso. Il finale è di solito da moderatamente secco a secco, anche se può arrivare a un dolce moderato. Amaro da medio-basso a moderato. L'alcol fornisce parte dell'equilibrio al malto. In generale, l'equilibrio tende al maltato ricco ma questo può essere anche alla pari con l'amaro. I gusti vari e complessi dovrebbero amalgamarsi in maniera delicata e armoniosa. Il finale non deve essere pesante o sciropposo.

In bocca: carbonazione elevata ma non pungente. Morbida con un percepibile calore alcolico. Il corpo, cremoso, varia da medio-leggero a medio-pieno, tuttavia la maggior parte ha corpo medio.

Impressioni generali: una ale belga molto alcolica, scura e complessa che presenta una deliziosa miscela di maltosità, di gusti di frutta scura insieme a elementi speziati. Complessa, ricca, morbida e pericolosa.

Commenti: le autentiche versioni trappiste tendono ad essere più secche (i belgi direbbero "più digeribili") rispetto alle versioni Abbey che sono alquanto dolci e di corpo pieno. Tradizionalmente è rifermentata in bottiglia. Talvolta è nota come Trappist Quadruple, ma la maggior parte è semplicemente denominata con termini collegati al grado alcolico o al colore.

Storia: gran parte delle versioni sono uniche nel proprio genere e riflettono le caratteristiche dei singoli birrifici. Sono prodotte in quantità limitate e spesso molto ricercate.

Ingredienti: comunemente si usano ceppi di lievito belga che producono alcoli superiori, esteri e talvolta fenoli. L'impressione è quella di una lista di cereali complessa, ma le versioni tradizionali hanno tipicamente malto belga Pils, sciroppo di zucchero caramellato o altri zuccheri non raffinati che impartiscono molta della complessità di questa birra. Di solito si utilizzano luppoli tipo Saaz, di tipo inglese o Styrian Goldings. Generalmente non si usano spezie; se impiegate, devono essere in quantità limitata per dare solo una nota di sottofondo.

Confronti di Stile: come una Dubbel più importante, con corpo più pieno e maggiore ricchezza di malto. Meno amara o luppolata rispetto alla Tripel ma con simile alcolicità.

Numeri: OG: 1.075 – 1.110

IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024

SRM: 12 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Esempi commerciali: Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grande Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

Tag: molto forte, ambrata, alta fermentazione, europa occidentale, stile tradizionale, maltosa.

27. Historical Beer

La categoria Historical Beer include stili che si sono estinti nei tempi moderni o che in passato erano molto popolari e ora sono noti solo attraverso la loro riproduzione. Questa categoria può anche essere usata per birre tradizionali o autoctone che hanno importanza culturale per certe nazioni. Collocare una birra nella categoria storica non significa che non è in produzione, ma che è uno stile minore o forse sta per essere riscoperta dai produttori artigianali.

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare uno stile tra quelli presenti nel BJCP dalla lista seguente o specificare un diverso stile storico che non è descritto altrove nelle presenti linee guida. Nel caso di uno stile modificatosi sostanzialmente nel corso degli anni (come Porter o Stout), il concorrente può specificare lo stile BJCP esistente oltre a un periodo storico (es: 1820 English Porter). Quando il concorrente specifica uno stile non presente nelle linee guida BJCP, deve fornire ai giudici una descrizione dello stile sufficientemente dettagliata per permetterne il giudizio. Se una birra è messa in concorso solo col nome dello stile e senza descrizione, è assolutamente poco probabile che i giudici sappiano come giudicarla. Gli esempi già definiti finora sono: Gose, Piwo Grodziskie, Lichtenhainer, Roggenbier, Sahti, Kentucky Common, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, London Brown Ale.

Gose

Impressioni generali: ale di frumento molto carbonata, aspra e fruttata con lievi caratteristiche del coriandolo e del sale e un amaro molto contenuto. Molto rinfrescante, con gusti vivaci ed elevata attenuazione.

Aroma: mela da leggera a moderata, con debole acidità e lieve asprezza. Si nota il coriandolo, che ha una qualità aromatica di limone ed è presente con una intensità moderata. Aroma leggero di pane, impasto o lievito, simile all'impasto acido per pane. L'acidità e il coriandolo impartiscono una impronta brillante e vivace. Il sale può essere appena percettibile come una nitida brezza di mare o semplicemente una generale freschezza, sempre che sia percepibile.

Aspetto: non filtrata, con torbidezza da moderata a totale. Schiuma bianca da moderata a elevata, con numerose bollicine e una buona ritenzione. Effervescente, colore giallo medio.

Gusto: acidità da ridotta a moderata, ma percepibile come una spruzzata di limone sul te freddo. Gusto di malto di pane/impasto moderato. Fruttato di mela, frutta col nocciolo o limone da leggero a moderato. Salinità da leggera a moderata, che arriva fino alla soglia di percezione. Il sale deve essere percepibile (particolarmente nell'assaggio iniziale), ma la birra non deve essere manifestamente salata. Amaro ridotto, senza gusto di luppolo. Finale secco pienamente attenuato con l'acidità, non il luppolo, che bilancia il malto. L'acidità può essere più percepibile nel finale, migliorando quindi la qualità rinfrescante della birra. L'acidità deve essere bilanciata, non prominente (anche se versioni storiche possono essere molto acide).

In bocca: carbonazione da alta a elevata, effervescente. Corpo da medio-leggero a medio-pieno. Il sale, se è percepito, può dare una leggera e pizzicante acquolina in bocca. Il lievito e il frumento possono aggiungere un po' di corpo, ma la birra non deve mai essere pesante.

Commenti: servita nei tradizionali bicchieri cilindrici. Le versioni storiche possono essere state più acide di quelle moderne, perché erano fermentate spontaneamente e si aggiungevano sciroppi come si fa per la Berliner Weisse, o il Kümmel, un liquore aromatizzato con cumino, carvi e finocchio. Gli esempi moderni sono inoculati con lattobacilli, sono più bilanciati e in genere non richiedono edulcoranti. Si pronuncia Gòse (con l'accento sulla prima sillaba).

Storia: stile minore, associato alla città di Lipsia ma che ha avuto origine nel medioevo nella cittadina di Goslar sul fiume Gose. È documentato che a Lipsia esisteva nel 1740 e si narra che la città avesse 80 produttori di Gose nel 1900. La produzione calò in modo significativo dopo la seconda guerra mondiale e cessò del tutto nel 1966. La produzione moderna fu ripresa negli anni 1980. Non è facilmente reperibile.

Ingredienti: malti Pilsner e di frumento, uso contenuto di sale, semi di coriandolo e lattobacillo. Il coriandolo deve avere una nota fresca, brillante di limone o arancia amara, non di vegetale, sedano o prosciutto. Il sale deve avere le caratteristiche del sale marino fresco, senza note metalliche o iodate.

Confronti di stile: l'acidità percepita non è intensa come quella della Berliner Weisse o la Gueuze. Impiego contenuto di sale, coriandolo e lattobacilli: non deve risultare apertamente salata. L'aroma di coriandolo può essere simile a quello della Witbier e la torbidezza simile a quella della Weissbier.

Numeri: OG: 1.036 – 1.056

IBUs: 5 – 12 FG: 1.006 – 1.010

SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8 %

Esempi commerciali: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, europa centrale, stile storico, famiglia birre di frumento, acida, speziata.

Kentucky Common

Impressioni generali: birra scura con gusto leggero che pende verso il malto e con finale secco e interessanti gusti di malto. Rinfrescante per la sua elevata carbonazione e gusti leggeri, da bere in quantità perché è servita molto fresca e con un basso livello alcolico.

Aroma: maltosità da bassa a media, con aroma di cereale, mais o dolce e con lievi accenti di tostato, cereale-biscotto, pane o caramello. Aroma di luppolo da medio a moderatamente basso, di solito floreale o speziato. Fermentazione pulita, forse con qualche debole estere di frutti di bosco. Sono accettabili bassi livelli di DMS, nessuna acidità ed equilibrio tendente al malto.

Aspetto: colore da arancio-ambrato a marroncino, tipicamente limpida ma può avere una leggera torbidezza per la maturazione breve. La schiuma può non essere persistente ed è di solito da bianca a beige.

Gusto: moderata maltosità di cereale dolce con note medio-basse di caramello, toffee, pane e/o biscotto. In genere gusti lievi al palato tipici delle birre con succedanei; un leggero dolce di mais è comune. Gusto di luppolo floreale o speziato da medio a basso, come pure l'amaro che non deve essere grossolano e neppure impartire un retrogusto aspro. Può anche mostrare un leggero fruttato. Nel finale l'equilibrio vira verso il malto. Può avere un gusto leggermente siliceo o sulfureo nel finale, che in genere è alquanto secco considerando gli apporti dati dai cereali torrefatti e dai sali minerali. Nessuna acidità.

In bocca: corpo da medio a medio-leggero con boccato relativamente morbido. Molto carbonata. Può avere una struttura cremosa.

Commenti: le caratterizzazioni moderne di questo stile menzionano spesso una acidità o ammostamento lattico, ma una gran quantità di archivi delle grosse birrerie a cavallo del secolo scorso non riportano indicazioni di "acid rest" prolungati, né di ammostamento acido o di maturazione prolungata. Probabilmente è una invenzione dei moderni homebrewer basato sul fatto che i distillatori locali di Bourbon Whiskey usavano un ammostamento acido: anche i produttori di birra avrebbero potuto seguire lo stesso processo. Nessun archivio contemporaneo menziona l'ammostamento acido o che la birra abbia un profilo acido, anzi il contrario. Era una birra economica pensata per l'uso quotidiano. Le versioni acide devono essere iscritte nella categoria American Wild Ale.

Storia: vero stile originale Americano, la Kentucky Common era quasi esclusivamente prodotta e venduta nell'area metropolitana della città di Louisville in Kentucky da dopo la Guerra Civile fino al Proibizionismo. Il suo tratto distintivo era il basso prezzo e si produceva in fretta, tipicamente 6-8 giorni dall'ammostamento alla consegna. La birra era stoccata in botti mentre era ancora in piena fermentazione (1.020-1.022 di gravità) e sigillata bene per permettere la carbonazione nella cantina del saloon. Si pensa che fosse una variante della più leggera Common o della Cream Ale, prodotta in gran parte dell'est degli USA prima della Guerra Civile e che i cereali più scuri siano stati aggiunti dai molti produttori tedeschi immigrati per acidificare la tipica acqua carbonata presente nell'area di Louisville oppure per semplice preferenza per birre più scure. Fino alla fine del 19° secolo la Kentucky Common non era prodotta nei mesi estivi, a meno che le cantine, di solito usate per la maltazione, fossero utilizzate per la fermentazione. Con l'arrivo delle macchine del ghiaccio i produttori più grossi furono in grado di produrla tutto l'anno. Nel periodo dal 1900 fino al Proibizionismo (1920), circa il 75% della birra venduta nella zona di Louisville era Kentucky Common. Col Proibizionismo lo stile sparì completamente perché le poche grosse birrerie che sopravvissero erano quasi esclusivamente produttori di lager.

Ingredienti: malto di orzo esastico con il 35% di mais per diluire i livelli eccessivi di proteine, insieme a malto caramello (1%) e malto Black (2%). Luppoli nativi americani, di solito circa 90 g ogni 160 litri di luppoli della West Coast per l'amaro e una quantità simile di luppoli di New York (come il Cluster) per l'aroma (15 minuti prima della fine bollitura). Alla fine della bollitura si aggiungevano luppoli europei tipo Saaz (45 g ogni 160 litri) per l'aroma. L'acqua locale era tipicamente alta in carbonati e quella usata per l'ammostamento veniva di solito bollita prima per far precipitare i carbonati in eccesso e poi, di norma, aggiunto il Gypsum (solfato di calcio). Poiché il tempo intercorso dall'ammostamento all'infustamento era di solito da sei a otto giorni, si usavano ovviamente lieviti aggressivi ad alta fermentazione.

Confronti di stile: come una Cream Ale scura che mette in evidenza il mais ma anche un leggero gusto di malto. I gusti di malto e l'equilibrio sono probabilmente vicini alle moderne Amber o Dark Lager con succedanei, alle Irish Red Ale o alle Belgian Pale Ale.

Numeri: OG: 1.044 – 1.055

IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.018

SRM: 11 – 20 ABV: 4.0 – 5.5%

Esempi commerciali: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, nord america, stile storico, equilibrata.

Lichtenhainer

Impressioni generali: storica birra di frumento tedesca, acida, affumicata e a bassa gravità. Complessa ma rinfrescante per l'elevata attenuazione e la carbonazione, unite a un leggero amaro e una moderata acidità.

Aroma: fresco aroma affumicato, moderatamente forte con leggeri sentori acidi, di esteri fruttati di mela o limone, medio-bassi, e di pane/cereale moderato. L'affumicato è più forte dell'aroma di pane e ha un carattere "secco", come le braci di un fuoco già terminato e non di fumo "untuoso".

Aspetto: schiuma alta, massiccia e persistente, di colore avorio. Colore giallo da intenso a dorato chiaro, può essere lievemente torbida, ma è spesso ben limpida.

Gusto: frutta (mela o limone) moderatamente forte. Aspro lattico pulito di moderata intensità (non sgradevole). Carattere dell'affumicato simile all'aroma (di fuoco di legna secca) di intensità media. Finale secco con acidità e affumicato nel retrogusto. Amaro a basso livello, l'acidità fornisce l'equilibrio al posto del luppolo. Palato fresco e pulito, con retrogusto che fa arricciare un po' le labbra. Il carattere del frumento è poco presente, quindi nell'equilibrio generale predominano il fumo e l'acidità. Nel finale predomina il gusto di limone o di mela verde/aspra, seguito dall'affumicato. Birra complessa.

In bocca: acidità pungente, elevata carbonazione e corpo da medio a medio-leggero.

Commenti: si serve giovane. La combinazione di affumicato e acido è alquanto insolita e non è per tutti.

Storia: ha origine a Lichtenhain, in Turingia (Germania centrale). L'apice della sua popolarità fu verso la fine del 1800 quando era reperibile facilmente in tutta la regione. Come una Berliner Weisse precedente al 1840.

Ingredienti: malto d'orzo affumicato, malto di frumento, lattobacilli e lievito ad alta fermentazione. La percentuale di cereali varia ma il frumento tipicamente rappresenta il 30-50%.

Confronti di stile: è nella stessa famiglia storica delle birre di frumento ad alta fermentazione e poco alcoliche come la Gose, la Grodziskie, e la Berliner Weisse. Contiene tutti gli elementi presenti in queste, ma ha un equilibrio tutto suo: l'acido e l'affumicato non sono presenti in nessun'altra birra. Non è acida come la Berliner Weisse, forse è più simile a una Gose affumicata, senza però il coriandolo e il sale o assomiglia a una Grodziskie con l'acidità della Gose.

Numeri: OG: 1.032 – 1.040

IBUs: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008

SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

Tag: forza standard, chiara, alta fermentazione, europa centrale, stile storico, famiglia birre di frumento, acida, affumicata.

London Brown Ale

Impressioni generali: una deliziosa Dark Brown Ale dolce e orientata verso il malto, con complessità di caramello e toffee e un finale dolce.

Aroma: moderato dolce di malto, spesso con un ricco carattere di caramello o toffee. Esteri fruttati da bassi a medi, spesso dall'aroma di prugna. Aroma di luppolo da nullo a minimo, con qualità terrose o floreali.

Aspetto: colore marrone da medio a molto scuro fino a essere quasi nero. Opaca, anche se dovrebbe essere relativamente limpida in controluce. Schiuma da bassa a moderata, variabile da color avorio a marroncino.

Gusto: al palato malto dolce e intenso caramello o toffee che perdurano nel finale. Sono pure comuni note di biscotto e caffè. Possono essere presenti esteri fruttati (tipicamente frutta scura) ma il profilo di fermentazione è relativamente pulito per una ale inglese. Poco amaro di luppolo mentre il gusto di luppolo è da basso a nullo, preferibilmente con caratteristiche terrose o floreali. Gusto di torrefatto o amaro di malto Black da moderatamente basso a non percepibile. Finale moderatamente dolce con retrogusto morbido e maltato. Può avere un gusto dolce zuccheroso.

In bocca: corpo medio, ma la dolcezza residua può dare l'impressione di una birra più corposa. Carbonazione da medio-bassa a media. Struttura abbastanza cremosa e morbida, in particolare per la sua bassa gravità.

Commenti: sempre più rara, con la Mann's che ha oltre il 90% della quota di marcato nel Regno Unito, ma in un segmento sempre più ristretto. Sempre in bottiglia. Nei pub è di frequente miscelata alle Mild e alle Bitter in cask per addolcirle. Le versioni commerciali possono essere pastorizzate e addolcite con caramello scuro per impartire un maggior gusto dolce-zuccheroso.

Storia: sviluppata dalla Mann's nel 1902 come prodotto in bottiglia. Ai tempi era reclamizzata come "la birra più dolce di Londra". Le versioni precedenti alla prima guerra mondiale avevano circa 5% ABV ma con lo stesso equilibrio generale. Nella seconda metà del 20° secolo declinò in popolarità e ora è quasi estinta.

Ingredienti: malto inglese Pale Ale come base insieme a una generosa porzione di malti caramello scuri e spesso anche malto torrefatto (Black) e malto di frumento (questa è la tradizionale lista della Mann's; altri produttori usano zuccheri scuri per il colore e il gusto). Acqua con presenza da moderata ad alta di carbonati. Le varietà di luppolo inglese sono le più autentiche, anche se il poco amaro e il limitato gusto permettono l'uso di qualsiasi varietà. Addolcimento dopo la fermentazione con lattosio o dolcificanti artificiali, o con saccarosio, se è pastorizzata.

Confronti di stile: può sembrare una versione meno torrefatta della Sweet Stout (e con minore gravità, almeno per quanto riguarda le Sweet Stout americane), o una versione dolce della Dark Mild.

Numeri: OG: 1.033 – 1.038

IBUs: 15 – 20 FG: 1.012 – 1.015

SRM: 22 – 35 ABV: 2.8 – 3.6%

Esempi commerciali: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

Tag: session beer, scura, alta fermentazione, isole britanniche, stile storico, famiglia brown ale, maltosa, dolce.

Piwo Grodziskie

Impressioni generali: ale a bassa gravità, molto carbonata e di corpo leggero, che combina il gusto dell'affumicato di quercia con l'amaro pulito del luppolo. Birra molto beverina, una session beer.

Aroma: l'aroma più evidente è fumo di legno di quercia, da basso a moderato, ma può anche essere lieve e difficile da percepire. Tipicamente presente un leggero aroma di luppolo speziato, erbaceo o floreale che deve essere inferiore o al massimo uguale all'intensità dell'affumicato. Nei migliori esempi sono percepibili sentori di frumento. L'aroma è altrimenti pulito, anche se è apprezzabile la presenza di leggeri esteri di pomacea (specialmente mela rossa matura o pera). Nessuna acidità. Possono essere presenti leggere note solforate derivate dall'acqua.

Aspetto: colore da giallo pallido a dorato medio, con limpidezza eccellente. Schiuma bianca generosa, fluttuante, densa e con ottima ritenzione. L'opacità è un difetto.

Gusto: in evidenza gusto di legno affumicato di quercia, da moderatamente basso a medio, che permane nel finale; l'affumicato può essere più forte nel gusto che nell'aroma. Il carattere dell'affumicato è morbido, non acre, e può perfino dare una impronta di dolcezza. Subito evidente un amaro da moderato a forte che permane poi nel finale. L'equilibrio generale è verso l'amaro. Gusti speziati, erbacei o floreali di luppolo, leggeri ma percepibili. Nello sfondo un gusto leggero di frumento. Possono essere presenti lievi esteri fruttati di pomacea (mela rossa o pera). Finale secco e fresco senza nessuna acidità.

In bocca: corpo leggero con finale secco e fresco. La carbonazione è elevata e può impartire una sensazione leggera di pizzicore. Non si percepisce nessun calore da alcol.

Commenti: si pronuncia "pivo grozischi" (significa birra di Grodzisk). Nei paesi di lingua tedesca e nella letteratura birraria è conosciuta come Grätzer. Tradizionalmente si produce con un ammostamento a multi-step, una lunga bollitura di circa due ore e si immettono in fermentazione ceppi multipli di lievito ale. La birra non è mai filtrata, ma si usa Isinglass (gelatina di pesce) per chiarificarla prima della maturazione in bottiglia. Tradizionalmente si serve in bicchieri alti e conici per lasciare spazio alla vigorosa schiuma.

Storia: sviluppata come stile individuale secoli fa nella città polacca di Grodzisk (conosciuta come Grätz quando governavano i prussiani e poi i tedeschi). La sua fama e la sua popolarità si estesero rapidamente nelle altre parti del mondo a cavallo tra l'800 e il '900. La produzione commerciale regolare declinò dopo la seconda guerra mondiale e cessò del tutto a metà anni '90. Questa descrizione riguarda la versione tradizionale, durante il periodo della sua maggiore popolarità.

Ingredienti: solo malto di frumento affumicato con legno di quercia. Ha un carattere meno intenso del malto d'orzo tedesco affumicato con legno di faggio: più secco, più fresco e più lieve, mentre non è appropriato l'affumicato con note di pancetta/prosciutto. Sono tradizionali luppoli tipo Saaz (polacchi, cechi o tedeschi), acqua moderatamente dura e sulfurea e un lievito continentale ale relativamente pulito e attenuante, con una fermentazione a temperatura da ale, ma moderata. Non sono appropriati lieviti tedeschi per Hefeweizen o altri ceppi che producono fenoli o esteri decisi.

Confronti di stile: alcolicità simile alla Berliner Weisse, ma mai acida. Ha un affumicato meno intenso della Rauchbier.

Numeri: OG: 1.028 – 1.032

IBUs: 20 – 35 FG: 1.006 – 1.012

SRM: 3 – 6 ABV: 2.5 – 3.3%

Tag: session beer, chiara, alta fermentazione, europa centrale, stile storico, famiglia birre di frumento, amara, affumicata.

Pre-Prohibition Lager

Impressioni generali: lager chiara, pulita, rinfrescante ma amara che spesso mette in mostra un gusto dolce di mais. Le versioni col riso hanno un carattere più fresco e neutro.

Aroma: cereale da basso a medio con evidente maltosità dolce o di mais (anche se le birre basate sul riso sono più neutre). Aroma di luppolo da medio a moderatamente elevato con una gamma di caratteristiche che vanno dal rustico al floreale e all'erbaceo/fruttato mentre non è appropriato il carattere fruttato o agrumato dei luppoli moderni. Aroma pulito di lager; accettabile un basso DMS. Può mostrare delle note di lievito, come per le moderne lager americane.

Aspetto: colore da giallo a dorato intenso. Schiuma bianca, pannosa e persistente. Limpidezza brillante.

Gusto: maltosità da media a medio-alta simile come carattere alle moderne Pilsner ceche ma più leggera nell'intensità del gusto e con minor ricchezza per l'uso di succedanei. Lieve dolcezza di cereale o di mais con l'amaro del luppolo che la bilancia bene. Le versioni col riso sono più fresche, più secche e mancano spesso dei gusti del mais. Gusto di luppolo da medio a elevato con caratteristiche rustiche, floreali o erbaceo/speziate. Amaro da luppolo da medio a elevato che però non deve essere ruvido o avere un retrogusto aspro. Deve essere morbida e ben lagerizzata. Una gamma di caratteri impartiti dal lievito sono accettabili, come per le lager americane moderne.

In bocca: corpo medio con boccato moderatamente ricco e cremoso. Carbonazione da media a elevata.

Commenti: la classica American Pilsner era prodotta prima e dopo il Proibizionismo ma con delle differenze. Un OG di 1.050-1.060 era normale nelle birre prima del 1920 ma la OG cadde a 1.044-1.048 dopo il 1932. Anche le IBU si ridussero da 30-40 a 25-30.

Storia: una versione della Pilsner prodotta negli Stati Uniti da birrai tedeschi emigrati che si portarono la tecnica di lavorazione e il lievito dalla madre patria ma dovettero adattare le loro ricette ai luppoli e ai malti americani. Questo stile scomparve dopo il Proibizionismo (1932) ma fu resuscitato dagli homebrewer nel decennio 1990. Sono prodotte poche versioni commerciali, per cui lo stile rimane principalmente un fenomeno da homebrewing.

Ingredienti: orzo esastico con 20-30% di mais in fiocchi o riso per ridurre la quantità eccessiva di proteine. Sono anche appropriati luppoli americani nativi come il Cluster, i luppoli tradizionali europei o i moderni incroci tra luppoli nobili, mentre sono inappropriati i luppoli americani moderni tipo il Cascade. L'acqua con un alto contenuto di minerali può portare a una sgradevole ruvidezza nel gusto e ad asprezza nel retrogusto. Un'ampia gamma di caratteristiche del lievito per lager possono essere evidenti, anche se le versioni moderne tendono a essere alquanto pulite.

Confronti di stile: equilibrio e amaro simili alle moderne Pilsner ceche, ma questa evidenzia i cereali americani nativi e i luppoli antecedenti il Proibizionismo. Più robusta e gustosa delle moderne Pale Lager americane e spesso più alcolica.

Numeri: OG: 1.044 – 1.060

IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015

SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6%

Esempi commerciali: Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch

Tag: forza standard, chiara, bassa fermentazione, legalizzata, nord america, stile storico, famiglia pilsner, amara, luppolata.

Pre-Prohibition Porter

Impressioni generali: adattamento americano della Porter inglese con l'impiego di ingredienti americani, compresi i succedanei.

Aroma: cereale, con bassi livelli di malto scuro (con note di cioccolato o di leggermente bruciato). Aroma di luppolo ridotto e accettabili livelli di DMS, se bassi o moderatamente bassi. Può evidenziare bassi livelli di aroma di biscotto o caramello. Esteri da nulli a molto bassi. Accettabile l'aroma di liquirizia. Diacetile da zero a basso. Accettabile un profilo pulito da lager.

Aspetto: da marrone medio a scuro, anche se alcuni esempi possono essere quasi neri, con riflessi rubino o mogano. Relativamente limpida con schiuma marroncina da bassa a media che persiste nel bicchiere.

Gusto: cereale di malto base, con bassi livelli di malto Chocolate o malto Black torrefatto, insieme a leggere note di caramello, biscotto, liquirizia e tostature. Accettabile il gusto di mais/DMS. L'amaro dei luppoli

americani varia da basso a moderato e il gusto di luppoli americani da zero a basso. La birra è tipicamente equilibrata tra il malto e i luppoli e ha un finale moderatamente secco.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio, con carbonazione moderata e cremosità tra il basso e il moderato. Leggermente astringente per via dei malti scuri.

Commenti: talvolta è chiamata Pennsylvania Porter oppure East Coast Porter.

Storia: prodotta commercialmente a Philadelphia durante la Rivoluzione Americana (1765-1783), la birra guadagnò un ampio consenso nei tredici nuovi stati dell'Unione e fu perfino apprezzata dal presidente George Washington.

Ingredienti: malto distico ed esastico (o una combinazione di entrambi) con piccole percentuali di malti scuri, tra cui Black, Chocolate e Brown (tipicamente non si usa l'orzo torrefatto). Sono accettabili aggiunte di mais, radici di liquirizia, melassa e Porterine (colore caramellato derivato dallo sciroppo di mais). Le versioni storiche hanno fino al 20% di succedanei. Lievito per lager o per ale. L'accento principale è sui luppoli americani da amaro (Cluster, Willamette, Cascade), anche se i luppoli da aroma possono variare.

Numeri: OG: 1.046 – 1.060

IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 18 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

Esempi commerciali: Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Tag: forza standard, scura, ogni fermentazione, nord america, stile storico, famiglia porter, maltosa.

Roggenbier

Impressioni generali: una Dunkelweizen prodotta con segale invece che col frumento ma con maggior corpo e lievi luppoli da aroma.

Aroma: speziato di segale da leggero a moderato, miscelato ai componenti aromatici del lievito per frumento (chiodo di garofano ed esteri, banana o agrume) a un livello da leggero a moderato. Sono accettabili leggeri aromi speziati, floreali o erbacei del luppolo.

Aspetto: colore da arancio-ramato chiaro a rossiccio molto scuro o bruno-ramato. Schiuma generosa da bianco crema a marroncino, densa e persistente (spesso pannosa). Aspetto opalescente.

Gusto: speziato di cereale di segale da moderatamente basso a moderatamente elevato e con gusto sostanzioso che ricorda la segale o il pane di segale. L'amaro da medio a medio-basso permette di apprezzare una dolcezza iniziale di malto (talvolta con lieve caramello) prima che le caratteristiche del lievito e della segale prendano il sopravvento. Caratteristiche del lievito per Weizen (banana, chiodi di garofano) da basse a moderate, anche se l'equilibrio può variare. Finale medio-secco di cereale, con retrogusto leggermente amaro dato dalla segale. Accettabili gusti di luppolo speziati, erbacei o floreali dal basso al moderato che possono poi persistere nel retrogusto.

In bocca: corpo da medio a medio-pieno, moderatamente cremosa e con elevata carbonazione.

Commenti: la segale è un cereale senza glumelle ed è quindi difficile ammostarlo perché si forma una massa gommosa che tende a incollarsi. La segale ha la caratteristica di avere il gusto più deciso di tutti i cereali. Non è opportuno aggiungere carvi alla Roggenbier (come invece fanno alcuni produttori americani): le caratteristiche della segale provengono solo dalla stessa segale.

Storia: birra tedesca speciale di segale, prodotta originariamente a Regensburg in Baviera. Stile che non è mai stato molto popolare e che è scomparso nei tempi recenti.

Ingredienti: la segale maltata rappresenta tipicamente il 50% o più della lista dei cereali (alcune versioni hanno il 60-65%), con il resto costituito da malto Pale, malto Munich, malto di frumento, malto Crystal e/o piccole quantità di malto scuro decorticato per aggiustare il colore. Il lievito per Weizen fornisce i distinti esteri di banana e i fenoli di chiodo di garofano. Piccole quantità di luppoli tipo Saaz per l'amaro, il gusto e l'aroma. Le temperature di fermentazione più basse accentuano il chiodo di garofano sopprimendo la formazione di esteri. Tradizionalmente si realizza ammostamento per decozione, come per le Weissbier.

Confronti di stile: una caratteristica variante della Dunkelweizen che impiega segale maltata invece di frumento maltato. Le birre di segale americane non hanno le caratteristiche del lievito Weizen e probabilmente sono più luppolate.

Numeri: OG: 1.046 – 1.056

IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.014

SRM: 14 – 19 ABV: 4.5 – 6.0%

Esempi commerciali: Thurn und Taxis Roggen

Tag: forza standard, ambrata, alta fermentazione, europa centrale, stile storico, famiglia birre di frumento.

Sahti

Impressioni generali: birra tradizionale finlandese dolce, pesante e forte con gusti di segale e bacche di ginepro e un forte carattere di banana-chiodo di garofano impartito dal lievito.

Aroma: elevati esteri di banana con fenoli di chiodo di garofano da moderati a moderatamente alti. Non acida. Può avere un aroma di ginepro da basso a moderato. Come sottofondo aromi di cereale maltato, caramello e segale. Leggeri aromi di alcol e impronta generale di malto dolce.

Aspetto: colore da giallo pallido a marrone scuro, con la maggior parte nella gamma dell'ambrato medio-scuro. In genere è alquanto torbida, non essendo filtrata. Schiuma limitata per la bassa carbonazione.

Gusto: banana e chiodi di garofano provenienti dal lievito da moderati a moderatamente alti. Gusto moderato di segale. Basso amaro e finale decisamente dolce. Il ginepro può aggiungere un gusto di conifera e perfino ricordare il gin, ma deve essere complementare e non dominante. Nessun gusto percettibile di luppolo. Gusto moderato di caramello ma non di torrefatto. Birra complessa e con un gusto di mosto insolito rispetto agli altri stili. Nessuna acidità.

In bocca: densa, viscosa e pesante per le proteine presenti (non bollirla significa non scindere le proteine). Carbonazione da quasi nulla a medio-bassa. Molto riscaldante per il livello alcolico presente (e la minima maturazione) spesso nascosto dalla dolcezza.

Commenti: l'impiego della segale non significa che debba avere note di carvi (il gusto dominante nel pane di segale). Le bacche di ginepro donano un gusto simile al gin (che è aromatizzato con bacche di ginepro). Il ginepro agisce come il luppolo nell'equilibrio generale e nel gusto, facendo da contrappunto al dolce del malto.

Storia: stile tradizionale originario della Finlandia, con una tradizione contadina di almeno 500 anni, prodotta spesso per le occasioni di festa come i matrimoni estivi e consumata entro un paio di settimane dalla produzione. In Estonia esiste una tradizione simile e in quel paese la birra è chiamata Koduolu.

Ingredienti: orzo maltato insieme a cerali maltati e non maltati, spesso segale. Poco luppolo. I rametti di ginepro sono usati per la filtrazione (tradizionalmente in un tronco incavato) ma spesso producono gusti di ginepro/frutti di bosco. Si usa spesso lievito per panetteria ad alta fermentazione con una rapida e calda fermentazione. (il lievito per Weizen tedesco è un buon sostituto). Non è bollita, si realizza un lungo ammostamento e si aggiunge un infuso di luppolo.

Confronti di stile: forte somiglianza con le Weizenbock, ma è dolce e densa con le caratteristiche della segale e del ginepro.

Numeri: OG: 1.076 – 1.120

IBUs: 7 – 15 FG: 1.016 – 1.020

SRM: 4 – 22 ABV: 7.0 – 11.0%

Esempi commerciali: prodotta ora tutto l'anno da parecchie birrerie in Finlandia.

Tag: forte, ambrata, alta fermentazione, europa centrale, stile storico, speziata.

INTRODUZIONE ALLE SPECIALTY-TYPE BEER

Specialty-Type Beer è una terminologia generica utilizzata per riferirsi a stili descritti nelle categorie da 28 a 34. Sono differenti da quelli che chiamiamo “stili classici” descritti dalle categorie da 1 a 27. Gli stili classici sono distinti e possono essere pienamente descritti secondo uno standard BJCP. Specialty-Type Beer sono caratterizzate da una trasformazione di uno stile classico o di birre base attraverso ingredienti addizionali o utilizzo di procedure alternative. Non si può quindi in questo caso descrivere pienamente uno stile preciso, come per gli stili classici. Piuttosto, la descrizione delle Specialty-Type Beer focalizza il come gli ingredienti addizionali o i processi produttivi modificano lo stile base. Questa sezione introduttiva deve essere considerata come parte integrante di ogni stile Specialty-Type Beer. Descrive in generale come iscrivere e giudicare una Specialty-Type Beer. Istruzioni specifiche per ogni stile saranno dettagliate all’interno delle singole linee guida. In generale, quando si iscrive a un concorso una Specialty-Type Beer con un ingrediente aggiuntivo, bisogna considerare la definizione culinaria dell’ingrediente, non una definizione botanica. Consultare la dettagliata lista di ingredienti nelle descrizione delle categorie piuttosto di fare supposizioni.

Iscrivere Specialty-Type Beer

Dal momento che informazioni supplementari devono essere fornite per ogni iscrizione di una Specialty-Type Beer, è fondamentale che i concorrenti esaminino attentamente le sezioni “Istruzioni per il concorrente“ per ciascuno stile. Tali sezioni descrivono le informazioni che i giudici si aspettano di avere. Non bisogna presumere che i giudici siano in gradi di identificare la birra senza informazioni addizionali; alcuni magari possono farlo, ma non la maggior parte. Si rischia di ottenere un basso punteggio se tali informazioni vengono omesse. Bisogna mettersi nei panni del giudice; tutte le info necessarie a un giudizio corretto devono essere dettagliate. Ai giudici non interessa se le ciliegie sono state raccolte nell’orto di nonna, per cui non bisogna inserire informazioni non necessarie – dettagliare il tipo di ciliegie e il loro sapore.

Quando si specifica uno stile base, leggere attentamente le istruzioni di iscrizione per quello stile base. Alcuni sostengono che sia necessario citare uno stile classico – quindi la birra dovrebbe essere descritta nelle linee guida (incluse le historical beer, o birre con alternative esplicitate). Alcuni sostengono che uno stile base deve essere descritto, ma che non debba necessariamente essere uno stile classico – e in questo modo c’è ampia libertà per descrivere lo stile. Se lo stile base è vagamente una porter, ma non esattamente una inglese, americana o baltica, non serve essere troppo specifici: basta chiamarla porter. Alcune birre progettate per evidenziare un ingrediente specifico hanno spesso una base neutra. Quando si specifica l’ingrediente particolare, bisogna tenere a mente che più dettagliata è la descrizione, più i giudici ricercheranno tali caratteristiche. Meglio assaggiare la birra e valutare quanto è meglio essere precisi con la descrizione. Se l’ingrediente particolare è insolito o particolarmente costoso, conviene essere precisi. Tuttavia, se l’ingrediente è in qualche modo generico, meglio utilizzare un nome generico. Se è utilizzata una combinazione di ingredienti, come le spezie, ci si può riferire al nome comune (ad esempio: spezie per la torta di zucca, curry etc…). Se ogni singolo ingrediente è dettagliato, i giudici si aspettano di cogliere ciascuno di essi. Ma se la natura del mix di ingredienti ha una caratteristica più ampia della somma dei singoli ingredienti, conviene descrivere la caratteristica generale. Bisogna essere consci di come i giudici andranno a utilizzare le informazioni fornite.

Decidere dove iscrivere una Specialty-Type Beer è spesso complicato per i concorrenti. Bisogna essere sicuri di scegliere lo stile, dal momento che alcuni stili specificano come iscrivere una birra che ha una determinata combinazione di ingredienti. Abbiamo arbitrariamente indicato una scala di priorità di ingredienti (in ordine di priorità: selvaggio, affumicato, legno, frutta, spezie, cereali/zuccheri) ma solamente se il particolare ingrediente può essere percepito. Quando si affronta il come iscrivere una Specialty-Type Beer, bisogna trovare il miglior adattamento alla descrizione dello stile secondo la combinazione di ingredienti permessi. Iscrivere una birra in uno stile specifico comunicherà ai giudici che questa avrà determinate e identificabili caratteristiche. Se un ingrediente aggiunto non è identificabile nella birra, non deve essere iscritta secondo lo stile che richiede tale ingrediente come evidente. Se i giudici non lo percepiscono, crederanno che non ci sia e quindi sottrarranno punti.

Giudicare Specialty-Type Beers

L’equilibrio complessivo è la chiave per una Specialty-Type Beer di successo. La birra a concorso dovrebbe essere un matrimonio armonioso tra la birra e gli ingredienti speciali, in cui nessuna delle componenti sovrasta l’altra. Gli ingredienti speciali dovrebbero essere a complemento ed evidenziare la birra e il prodotto risultante dovrebbe essere piacevole a bersi. La birra iscritta dovrebbe essere riconosciuta appartenere alla categoria, o almeno non essere con evidenza inseribile da altra parte.

Alcuni giudici esperti possono brevemente commentare una Specialty-Type Beer prima di affrontare i dettagli dell’analisi. Le poche righe servono a indicare se la combinazione funziona (ossia se si verificano incongruenze tra gusti). Se la combinazione non è una buona idea, non importa se il prodotto è ben realizzato: non sarà piacevole. I giudici dovrebbero tuttavia avere mente aperta: alcune interazioni di gusti possono risultare sorprendentemente deliziose. I giudici non dovrebbero essere eccessivamente ligi nel verificare tutte le caratteristiche dello stile base dichiarato; dopo tutto la birra base non contiene di solito

l'ingrediente speciale, quindi il carattere non può essere il medesimo. Ci possono essere interazioni tra sapori che producono effetti sensoriali addizionali. Inoltre i giudici dovrebbero considerare che il processo di fermentazione può modificare alcuni ingredienti (in particolare quelli con zuccheri fermentabili) e che le loro caratteristiche possono essere differenti rispetto alla forma originale. Quindi il giudice dovrebbe verificare la piacevolezza complessiva e l'equilibrio risultante, se la birra "suggerisce" sia lo stile base che l'ingrediente o il processo speciale. Creare e giudicare Specialty-Type Beer può essere molto appagante. I giudici devono considerare che in questi stili esiste un elemento creativo e quindi qualcosa di inaspettato e delizioso dovrebbe generalmente essere premiato. Bisogna mantenere una mente aperta quando si valutano questi stili e non giudicarli in modo rigido come uno stile classico.

Gli effetti degli ingredienti aggiunti sull'equilibrio della birra

Il carattere dell'ingrediente dovrebbe essere piacevole e di complemento, non artificioso ed eccessivamente presente (considerando la tipologia di ingrediente) e non dovrebbe mostrare difetti da produzione, fermentazione o conservazione. I luppoli da aroma, i sottoprodotti di fermentazione e i componenti del malto possono essere non così evidenti con la presenza degli ingredienti addizionali. Queste componenti (luppoli in particolare) possono essere lasciati intenzionalmente in secondo piano per permettere l'emergere delle caratteristiche dell'ingrediente. Se la birra base è una ale, possono essere presenti generici fruttati o sottoprodotti di fermentazione, appropriati per una alta fermentazione. Se la birra base è una lager, minori sottoprodotti di fermentazione sono appropriati. Alcuni aromi di malto possono essere desiderabili, soprattutto per gli stili scuri. Aromi di luppolo possono essere assenti o in equilibrio con gli ingredienti aggiunti, in relazione allo stile. Gli ingredienti aggiunti dovrebbero aggiungere complessità alla birra, non essere prominenti in modo da sbilanciare l'equilibrio complessivo.

28. American Wild Ale

Il termine American Wild Ale è in uso comune tra i produttori artigianali e gli homebrewer, tuttavia la parola Wild non implica che queste birre siano necessariamente a fermentazione spontanea. Indica che sono influenzate da microrganismi diversi dai tradizionali lieviti impiegati. Questa categoria si applica a un'ampia gamma di birre che non possono rientrare negli stili tradizionali europei delle birre acide e selvagge. Tutti gli stili in questa categoria sono essenzialmente delle specialità. Sono possibili molte interpretazioni creative e qui essi sono definiti/descritti solo per gli ingredienti e l'uso di profili fermentativi specifici. Essendo birre speciali, la descrizione obbligatoria fornita dal concorrente è della massima importanza per il giudice. In tutte le descrizioni che seguono si usa utilizza il termine Brett come abbreviazione di Brettanomiceti. È la parola che gran parte dei produttori artigianali e gli homebrewer usano parlando, se non anche nelle comunicazioni formali.

28A. Brett Beer

Impressioni generali: una variazione interessante e rinfrescante dello stile base, spesso più secca e fruttata del previsto con, al massimo, una leggera acidità. Gli aromi bizzarri sono in genere limitati agli esempi con 100% Brett, a parte le birre più mature.

Aroma: variabile a seconda dello stile base. Le birre Brett giovani avranno più note fruttate (frutta tropicale, frutta con nocciolo o agrume) a seconda del ceppo di Brett usato. Per birre 100% Brett, fortemente luppolate con luppoli americani, i gusti derivati dalla fermentazione sono spesso difficili da distinguere dagli aromi del luppolo. Le birre 100% Brett più mature possono cominciare a sviluppare aromi bizzarri (pollaio, fieno umido oppure note leggermente terrose o affumicate) che però non devono dominare sugli altri gusti. Se la birra è fermentata con lievito normale in aggiunta al Brett, possono permanere le caratteristiche del lievito primario. Le birre fermentate con lievito normale maggiormente fenolico (come certi ceppi belgi) tenderanno ad essere più bizzarri (fieno umido, pollaio, sella di cavallo) dopo che il Brett ha svolto la sua funzione. È accettabile una debole acidità, ma non è richiesta e non deve essere una caratteristica prominente.

Aspetto: variabile secondo lo stile base. La limpidezza è variabile e dipende dallo stile base e dagli ingredienti usati, un lieve torbido non è necessariamente un errore.

Gusto: variabile secondo lo stile. Il carattere Brett può variare da minimo ad aggressivo. Può essere parecchio fruttato (frutta tropicale, bacche, frutta con nocciolo, agrume) o avere gusti terrosi, affumicati o di pollaio. Non deve essere troppo sgradevole e manifestare aromi di cerotto, escrementi, acetone da smalto per unghie, formaggio, etc. Accettabile una leggera acidità se la birra è leggermente aspra, ma non deve essere apertamente acida. Sempre più fruttata quando è giovane e sviluppa maggiori aromi bizzarri con l'invecchiamento. Può avere un leggero acido acetico o lattico. I gusti del malto sono spesso meno evidenti rispetto allo stile base, lasciando spesso la birra con finale secco e fresco per la elevata attenuazione del Brett.

In bocca: variabile a seconda dello stile base. Generalmente corpo leggero, più leggero di quanto ci si potrebbe aspettare dallo stile base, ma un eccessiva sottigliezza del corpo è comunque un difetto. Carbonazione generalmente da moderata a elevata. Ritenzione della schiuma variabile.

Commenti: lo stile base descrive le principali caratteristiche di queste birre, ma l'aggiunta di Brett assicura un prodotto più secco, corpo più sottile e con aromi bizzarri. Versioni più giovani sono più limpide e fruttate, mentre quelle più mature hanno maggiori sfumature bizzarre e possono allontanarsi di più dalle caratteristiche della birra base. Versioni maturate in legno dovrebbero essere iscritte nella sezione Wild Specialty Beer. Il carattere Brett dovrebbe essere sempre ben combinato con lo stile: queste birre non dovrebbero mai essere delle "bombe Brett". Si noti che il Brett non produce acido lattico.

Storia: moderne interpretazioni artigianali americane delle ale selvagge belghe o sperimentazioni ispirate sempre dalle ale selvagge belghe o dalle birre inglesi storiche con Brett. Le birre 100% Brett hanno guadagnato popolarità dopo l'anno 2000. Uno dei primi celebrati esempi fu la Mo Betta Bretta di Port Brewing.

Ingredienti: virtualmente qualsiasi stile di birra fermentata in qualsivoglia maniera e poi terminata con uno o più ceppi di Brett. In alternativa, è fermentata solo con Brett. È ammessa la maturazione in botti o fusti.

Confronti di stile: confrontata con lo stesso stile di birra senza Brett, sarà più secca, molto più attenuata, più fruttata, di corpo più leggero e con aromi bizzarri, che crescono col passare del tempo. Minor acidità e profondità rispetto alle birre belghe selvagge.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare lo stile base della birra (un classico stile o una famiglia generica) o fornire una descrizione degli ingredienti/specifiche/caratteristiche desiderate. Il concorrente deve inoltre specificare se è stata fermentata con 100% Brett e infine dichiarare il ceppo o i ceppi di Brettanomyces usati.

Numeri: variabili secondo lo stile base.

Esempi commerciali: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Bretta, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios

Tag: fermentazione selvaggia, nord america, stile artigianale, specialità.

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Impressioni generali: versione acida e/o bizzarra di uno stile base.

Aroma: variabile secondo lo stile. Il contributo dei microbi non saccaromiceti dovrebbe essere da percepibile a forte e spesso impartire una nota acida e/o bizzarra e selvaggia. I migliori esempi mostrano una certa gamma di aromi piuttosto che una singola caratteristica dominante. L'aroma deve essere invitante, non aspro o spiacevole.

Aspetto: variabile a seconda dello stile base. La limpidezza è pure variabile e una lieve torbidità non è un errore. La ritenzione della schiuma può essere scarsa a causa delle proprietà acidificanti o anti-schiuma di alcuni ceppi di lactobacilli.

Gusto: variabile secondo lo stile. Bisogna cercare di raggiungere un gradevole equilibrio tra la birra base e le caratteristiche della fermentazione. Sono possibili una certa varietà di risultati, da una decisa acidità/aromi bizzarri a un gusto delicato, piacevole e armonioso. I migliori esempi sono gradevoli da bere, con gli esteri e i fenoli che fanno da complemento al malto e/o ai luppoli. Il carattere selvaggio può essere prominente, ma non occorre che domini in stili che hanno un forte profilo di malto/luppolo. L'acidità deve essere decisa ma anche piacevole e non eccessiva o acetica. Un acido acetico prominente o discutibile è un errore. L'amaro tende a essere basso, specialmente con l'aumentare dell'acidità.

In bocca: variabile a seconda dello stile base. Generalmente di corpo leggero, quasi sempre più leggero di quanto ci si aspetterebbe dallo stile base. Carbonazione in genere da moderata a elevata, anche se spesso è inferiore negli esempi più alcolici.

Commenti: queste birre possono essere maturate in botti di legno, ma il barricato non deve essere il gusto principale e dominante. Le birre acide non sono tipicamente amare dal momento che i due gusti contrastano eccessivamente. Lo stile della birra base diventa meno rilevante, perché i vari lieviti e i batteri tendono a dominare il profilo. Sono caratteristiche inappropriate il diacetile, il solvente, la struttura fibrosa/viscida e una forte ossidazione.

Storia: interpretazione artigianale moderna o sperimentazioni ispirate delle birre acide belghe

Ingredienti: virtualmente qualsiasi stile di birra. Di solito fermentata con Lactobacillus e/o Pediococcus insieme a Saccharomyces e/o Brettanomyces. Può anche essere un miscuglio di stili. Molto comune la maturazione in botti o fusti, ma non è espressamente richiesto.

Confronti di stile: versione acida e/o bizzarra di uno stile base.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare una descrizione della birra, identificando il lievito/batteri usati e uno stile base oppure gli ingredienti/le specifiche/le caratteristiche desiderate della birra.

Numeri: variabili secondo lo stile base.

Esempi commerciali: Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Temptation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness

Tag: fermentazione selvaggia, nord america, stile artigianale, specialità, acida.

28C. Wild Specialty Beer

Impressioni generali: una versione acida e/o bizzarra di una birra alla frutta, speziata o con erbe o una birra selvaggia maturata in botte. Se maturata in botte, il legno non dovrebbe essere il carattere primario o dominante.

Aroma: variabile a seconda dello stile base. Dovrebbe mostrare sia l'aroma di frutta, acido e/o bizzarro della fermentazione selvaggia che le caratteristiche degli ingredienti speciali usati. I migliori esempi hanno un equilibrio tra gli aromi della fermentazione e gli ingredienti speciali impiegati e creano un aroma globale che è difficile da attribuire con precisione.

Aspetto: variabile a seconda dello stile base, mostra in generale il colore, la tinta, o la sfumatura della frutta (se impiegata) sia nella birra che nella schiuma. La limpidezza è variabile e una certa torbidezza non è un errore. Spesso la ritenzione della schiuma è scarsa.

Gusto: variabile a seconda dello stile base. Dovrebbe mostrare sia l'aroma di frutta, acido e/o bizzarro della fermentazione selvaggia che le caratteristiche degli ingredienti speciali usati. Il dolce della frutta di solito sparisce, quindi normalmente rimangono solo gli esteri della frutta. Il carattere acido della frutta e della fermentazione selvaggia potrebbero essere prominenti, ma non dominanti. L'acidità e il tannino della frutta possono entrambi esaltare il secco della birra e si deve quindi fare attenzione all'equilibrio. L'acidità dovrebbe migliorare il gusto della frutta e non ridurlo. Note di legno, se presenti, aggiungono gusto ma devono essere equilibrate.

In bocca: variabile secondo lo stile base. Generalmente di corpo leggero, quasi sempre più leggero di quanto ci si aspetterebbe dallo stile base. Carbonazione da moderata a elevata, che dovrebbe equilibrare lo stile base, se dichiarato. La presenza di tannini da certa frutta o legno può impartire una leggera astringenza, migliorare il corpo o far sembrare la birra più secca di quello che è in realtà.

Commenti: birra selvaggia che evidenzia la frutta, le spezie, erbe o legno impiegati. Potrebbe essere uno stile classico (normalmente acido o no) oppure qualcosa di più generico. Queste birre possono essere maturate in botti di legno, ma il barricato non deve esser un gusto primario o dominante.

Storia: moderne interpretazioni artigianali americane di ale selvagge belghe oppure sperimentazioni ispirate dalle ale selvagge belghe

Ingredienti: virtualmente qualsiasi stile di birra con qualunque combinazione di Saccharomyces, Brettanomyces, Lactobacillus, Pediococcus, o altri simili agenti fermentanti. Può anche essere un miscuglio di stili. Comune l'utilizzo di ciliegie, lamponi e pesche ma si può usare anche altra frutta. Inoltre si possono usare vegetali con caratteristiche della frutta (peperoni, rabarbaro, zucca, ecc.), senza preoccuparsi troppo del nome dello stile. È comune, ma non richiesto, l'invecchiamento in botti o fusti.

Confronti di stile: come una birra alla frutta, spezie, erbe o maturata in legno ma acida e/o bizzarra.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare il tipo di frutta, spezie, erbe o legno usati e fornire una descrizione della birra identificando il lievito/batteri usati e uno stile base, oppure gli ingredienti/le specifiche/ le caratteristiche desiderate della birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra presentata può coprire tutte le caratteristiche richieste.

Numeri: variabili secondo lo stile base.

Esempi commerciali: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Eric's Ale, New Glarus Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

Tag: fermentazione selvaggia, nord america, stile artigianale, specialità, acida, frutta.

29. Fruit Beer

La categoria Fruit Beer si applica a birre prodotte con qualsiasi frutto o combinazione di frutta all'interno delle definizioni indicate. Qui si usa la definizione culinaria di frutta, non quella botanica: semi di piante con polpa dolci o acide e commestibili a crudo. Tra gli esempi: le pomacee (mela, pera, mela cotogna), frutta col nocciolo (ciliegia, susina, pesca, albicocca, mango, ecc.), frutti di bosco (lamponi, more, ribes, ecc.), agrumi, frutta disidratata (datteri, prugne, uvetta, ecc.), frutta tropicale (banana, ananas, guaiva, papaya, ecc.), fichi, melograni, fichi d'India, ecc. Qui non sono

inserite spezie, erbe o vegetali come definite nella categoria 30, specialmente frutti botanici trattati come vegetali culinari. Fondamentalmente, se il candidato deve giustificare un frutto usando la parola “tecnicamente” nella sua descrizione, allora non è quello che noi intendiamo.

29A. Fruit Beer

Impressioni generali: matrimonio armonioso tra frutta e birra, ma riconoscibile ancora come birra. Le caratteristiche della frutta devono essere evidenti ma in equilibrio con la birra, ma non così marcate da far pensare a un prodotto artificiale.

Aroma: gli aromi specifici associati al frutto dichiarato dovrebbero essere percepibili nell’aroma, ma si deve anche notare che alcuni frutti come i lamponi o le ciliegie hanno aromi più forti e più distinti di altri, come i mirtilli o le fragole, quindi è meglio permettere una buona varietà di caratteristiche e intensità del frutto, variabile da sottile ad aggressivo. Gli aromi extra della frutta devono miscelarsi bene con gli aromi che sono tipici e appropriati allo stile base dichiarato.

Aspetto: dovrebbe essere appropriato alla birra base e alla frutta dichiarata. Per le birre più chiare con frutta che possiede colori caratterizzati, il colore deve essere visibile. Notare che il colore della frutta nella birra è spesso più chiaro della polpa del frutto stesso e la birra può assumere tonalità differenti. Le birre alla frutta possono essere leggermente torbide o limpide, ma la torbidezza è in genere indesiderata. La schiuma può cogliere parte del colore del frutto.

Gusto: come per l’aroma devono essere percepibili le caratteristiche distintive del frutto impiegato e tali caratteristiche possono variare in intensità dal sottile all’aggressivo. È vitale l’equilibrio della frutta con la birra sottostante e le caratteristiche del frutto non devono essere artificiali e/o inopportunamente sovrastanti, da farlo ritenere un succo di frutta. L’amaro di luppolo, il gusto, i gusti del malto, il contenuto alcolico e i sottoprodotti della fermentazione, come gli esteri, devono essere appropriati alla birra base ed essere in armonia e in equilibrio con i gusti distinti della frutta presente. Ricordare che in genere la frutta aggiunge gusto e non dolcezza alle Fruit Beer. Lo zucchero della frutta di solito fermenta completamente e contribuisce a impartire gusti più leggeri e un finale più secco di quanto ci si aspetterebbe dallo stile della birra base. Tuttavia, una dolcezza residua non è necessariamente una caratteristica negativa, a meno che non abbia una qualità grossolana da mancata fermentazione.

In bocca: il boccato varia a seconda della birra base scelta ed è appropriato a quella birra base. Il corpo e la carbonazione dovrebbero essere appropriati allo stile della birra base dichiarato. La frutta in genere aggiunge zuccheri fermentabili che tendono a snellire la birra, col risultato che questa può sembrare più leggera di quanto ci si aspetterebbe dallo stile di base dichiarato. Frutti più piccoli e più scuri sentono ad aggiungere una profondità tannica che potrebbe coprire lo stile base.

Commenti: la chiave di presentazione di una Fruit Beer ben fatta è l’equilibrio. La frutta dovrebbe fare da complemento allo stile originale, non coprirlo. Gli attributi chiave dello stile sottostante saranno naturalmente diversi con l’aggiunta della frutta e non ci si deve attendere che la birra base abbia lo stesso gusto della versione non adulterata. Bisogna giudicare la birra sulla base della piacevolezza e sull’equilibrio della combinazione che ne risulta.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare lo stile base che non deve necessariamente essere uno stile classico. Inoltre si deve specificare il tipo di frutta impiegato. Le birre di frutta acide che non siano Lambic devono essere inserite nella categoria American Wild Ale.

Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variano a seconda della birra base ma la frutta presente è spesso riflessa nel colore (SRM).

Esempi commerciali: Bell’s Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus

Tag: specialità, frutta.

29B. Fruit and Spice Beer

Si veda l’introduzione alla sezione Specialty-Type Beer per ulteriori commenti su come valutare l’equilibrio degli ingredienti aggiuntivi con la birra base. Qui si applicano le definizioni di frutta nel preambolo della categoria 29 e di spezia nel preambolo della categoria 30. È permessa in questa categoria qualunque combinazione di ingredienti validi per gli stili 29A e 30A. L’uso della parola spezie non implica che si possano usare solamente spezie: può essere utilizzata qualsiasi spezia, erba, o vegetale della categoria 30.

Impressioni generali: matrimonio armonioso tra frutta, spezie e birra ma riconoscibile ancora come birra. Le caratteristiche della frutta e delle spezie devono essere riconoscibili in equilibrio con la birra, ma non così marcate da far pensare a un prodotto artificiale.

Aroma: dovrebbero essere percepibili nell'aroma generale i distinti profumi della frutta e delle spezie dichiarate ma si deve notare che alcuni frutti (ad esempio lamponi o ciliegie) e alcune spezie (tipo cannella o zenzero) hanno aromi più forti e più distinti di altri (ad esempio mirtilli o fragole), quindi è meglio permettere una buona varietà di caratteristiche e intensità del frutto e della spezia da sottile ad aggressivo. Gli aromi extra della frutta devono miscelarsi bene con gli aromi che sono tipici e appropriati allo stile base dichiarato. L'aroma di luppolo può essere assente o bilanciato a seconda dello stile base dichiarato.

Aspetto: dovrebbe essere appropriato alla birra base e alla frutta e spezie dichiarate. Per le birre più chiare con frutta o spezie che mostrano colori distinti, il colore deve essere visibile. Notare che il colore della frutta nella birra è spesso più chiaro della polpa del frutto stesso e la birra può assumere tonalità differenti. Le birre alla frutta possono essere opache o limpide, ma la torbidezza è in genere indesiderata. La schiuma può cogliere parte del colore del frutto o della spezia.

Gusto: come per l'aroma devono essere percepibili le caratteristiche distintive del frutto e delle spezie impiegate e tali caratteristiche possono variare in intensità dal sottile all'aggressivo. È vitale l'equilibrio della frutta con la birra sottostante e le caratteristiche del frutto non devono essere artificiali e/o inopportunamente sovrastanti da farlo ritenere un succo di frutta speziato. L'amaro di luppolo, il gusto, i gusti del malto, il contenuto alcolico e i sottoprodotti della fermentazione, come gli esteri, devono essere appropriati alla birra base ed essere in armonia e in equilibrio con i gusti distinti della frutta e delle spezie presenti. Ricordare che in genere la frutta aggiunge gusto e non dolcezza. Lo zucchero della frutta di solito fermenta totalmente e contribuisce a impartire gusti più leggeri e un finale più secco di quanto ci si aspetterebbe dallo stile della birra base. Tuttavia, una dolcezza residua non è necessariamente una caratteristica negativa, a meno che non abbia una qualità grossolana da mancata fermentazione. Alcune spezie, erbe o vegetali hanno sostanze amarognole che alla fine possono rendere una birra più amara dello stile base dichiarato.

In bocca: il boccato varia a seconda della birra base scelta ed è appropriato a quella birra base. Il corpo e la carbonazione dovrebbero essere appropriati allo stile della birra base dichiarato. La frutta in genere aggiunge zuccheri fermentabili che tendono a snellire la birra col risultato che questa può sembrare più leggera di quanto ci si aspetterebbe dallo stile di base dichiarato. Alcune spezie, erbe o vegetali possono rinforzare il corpo, anche se le aggiunte di prodotti fermentabili snelliscono la birra. Alcune spezie, erbe o vegetali possono aggiungere astringenza, anche se non sono desiderabili caratteristiche speziate "grezze".

Commenti: la chiave di presentazione di una Fruit and Spice Beer ben fatta è l'equilibrio. La frutta e le spezie dovrebbero fare da complemento allo stile originale, non coprirlo. Gli attributi chiave dello stile sottostante saranno naturalmente diversi con l'aggiunta della frutta e delle spezie: non ci si deve attendere che la birra base abbia lo stesso gusto della versione non adulterata. Giudicare la birra sulla base della piacevolezza e sull'equilibrio della combinazione che ne risulta. Il produttore deve essere consapevole che alcune combinazioni di stili di birra base con frutta/spezie lavorano bene insieme mentre altre non creano combinazioni armoniose. Ogni volta che i frutti, le spezie, le erbe o i vegetali sono dichiarati, ognuna di essi deve essere percepibile e distinta a suo modo (anche se non necessariamente identificabile singolarmente, l'equilibrio con gli altri ingredienti è ancora un aspetto critico) - in altre parole, la birra deve leggersi come speziata alla frutta ma senza il bisogno di distinguere quali frutti e spezie specifici sono presenti (anche se dichiarati).

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare lo stile base che non è necessariamente uno stile classico. Inoltre si deve specificare il tipo di frutta, le spezie, le erbe o i vegetali impiegati. Non occorre specificare i singoli ingredienti di spezie, erbe o vegetali se si usa una miscela nota di spezie (ad esempi le spezie per la torta di mele).

Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variano a seconda della birra base ma la frutta presente è spesso riflessa nel colore (SRM).

Tag: specialità, frutta, spezie.

29C. Specialty Fruit Beer

La Specialty Fruit Beer è una birra alla frutta con altri ingredienti aggiunti e realizzata con procedure speciali. Tipiche aggiunte sono gli zuccheri fermentabili (miele, zucchero di canna, zucchero invertito, ecc.).

Impressioni generali: matrimonio armonioso tra frutta, lo zucchero e birra ma riconoscibile ancora come birra. Le caratteristiche della frutta e dello zucchero devono essere evidenti e in equilibrio con la birra, ma non così marcate da far pensare a un prodotto artificiale.

Aroma: lo stesso della Fruit Beer, ad eccezione dei prodotti fermentabili (miele, melassa, ecc.) che possono aggiungere una componente aromatica. Qualsiasi componente aromatica aggiunta deve

essere in equilibrio e creare una combinazione piacevole con la frutta e gli ingredienti base della birra.

Aspetto: lo stesso della Fruit Beer.

Gusto: lo stesso della Fruit Beer, ad eccezione dei prodotti fermentabili aggiunti (miele, melassa, ecc.) che possono aggiungere una componente al gusto. Qualunque sia la componente aggiunta, deve essere in equilibrio con la frutta e gli ingredienti della birra ed essere una combinazione piacevole. Gli zuccheri aggiunti non dovrebbero avere un gusto grossolano da mancata fermentazione. Alcuni zuccheri aggiunti possono fornire componenti non fermentabili che rendono un finale più pieno; gli zuccheri totalmente fermentabili rendono il finale più sottile.

In bocca: lo stesso della Fruit Beer anche se dipende dal tipo di zucchero aggiunto che può aumentare o diminuire il corpo.

Commenti: se i prodotti fermentabili aggiunti o la lavorazione non impartiscono un carattere distinguibile alla birra, allora si deve inserire come una normale Fruit Beer nel gruppo 29A e tralasciare la descrizione degli ingredienti o della lavorazione extra.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare lo stile base che non è necessariamente uno stile classico. Inoltre si deve specificare il tipo di frutta impiegato. Infine si deve specificare il tipo di zucchero fermentabile aggiunto o la procedura speciale impiegata.

Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variano a seconda della birra base, ma la frutta presente è spesso rivelata nel colore (SRM).

Esempi commerciali: New Planet Raspberry Ale

Tag: specialità, frutta.

30. Spiced Beer

Di seguito vengono utilizzate le definizioni comuni o culinarie delle spezie, delle erbe e dei vegetali, non quelle botaniche o scientifiche. In generale, le spezie sono semi secchi, baccelli dei semi, radici, corteccia, ecc. di piante usate per insaporire il cibo. Le erbe sono piante con foglie o parti di piante (foglie, fiori, petali, gambi) usate per insaporire il cibo. I vegetali sono qui intesi come piante commestibili, saporite, non dolci, usate primariamente cotte o talvolta crude. I vegetali possono includere alcuni frutti botanici. Questa categoria comprende esplicitamente tutte le spezie culinarie, le erbe e i vegetali, come pure la frutta secca (nocciole, noci di cocco, ecc.), peperoni, peperoncini, caffè, cioccolato, germogli di abete, rosa canina, carcadè, la buccia di alcuni frutti (ma non il succo), il rabarbaro e via dicendo. Non comprende la frutta o i cereali. Gli zuccheri fermentabili e gli sciroppi (nettare di agave, sciroppo d'acero, melasse, sorgo, miele, ecc.) possono essere utilizzati solo in combinazione con altri ingredienti permessi e non dovrebbero avere un carattere dominante. Si può anche inserire una combinazione di ingredienti permessi. Vedi categoria 29 per la definizione di esempi della frutta.

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

Impressioni generali: matrimonio armonioso tra SEV e birra ma ancora riconoscibile come birra. Le caratteristiche delle SEV devono essere evidenti ma in equilibrio con la birra e non troppo marcate da far pensare a un prodotto artificiale.

Aroma: il carattere delle particolari spezie, erbe, vegetali (d'ora in poi SEV) deve essere percepibile nell'aroma, tuttavia bisogna evidenziare che alcune spezie, come lo zenzero o la cannella, hanno aroma più forte e sono più caratterizzate di altre, tipo alcuni vegetali, quindi è bene ammettere una buona varietà di caratteristiche e intensità delle SEV, variabili da lievi ad aggressive. Il carattere individuale di ciascuna SEV può non sempre essere identificabile quando è usata in combinazione con altre. L'aroma di luppolo può essere assente o equilibrato dalle SEV, a seconda dello stile. Le SEV dovrebbero aggiungere una complessità extra alla birra ma non essere eccessive da sbilanciare il prodotto finale.

Aspetto: deve essere appropriato alla birra base e con gli ingredienti speciali dichiarati. Per le birre più chiare con SEV con colori caratterizzati, tali colori possono essere osservabili nella birra e probabilmente anche nella schiuma. Possono essere lievemente torbide o limpide. La formazione della schiuma può essere influenzata negativamente da alcuni ingredienti, tipo la cioccolata.

Gusto: come per l'aroma, le caratteristiche gustative associate con particolari SEV devono essere percepibili e variano dal lieve all'aggressivo. Il carattere individuale di ciascuna SEV può non sempre essere identificabile quando è usata in combinazione con altre. L'equilibrio delle SEV con la birra sottostante è vitale e le caratteristiche delle SEV non devono essere così artificiali o dominanti da sovrastare la birra. L'amaro del luppolo, il gusto, i gusti del malto, il contenuto alcolico e i

sottoprodotti della fermentazione, come gli esteri, devono essere appropriati alla birra base ed essere in armonia ed equilibrati con i distinti gusti delle SEV presenti. Alcune SEV sono di per sé amare e il risultato può essere una birra più amara dello stile base dichiarato.

In bocca: il boccato può variare a seconda della birra base scelta o può essere appropriato proprio a quella birra base. Anche il corpo e la carbonazione dovrebbero essere appropriati allo stile della birra base. Alcune SEV possono aggiungere corpo, anche se le aggiunte di prodotti fermentabili possono snellire la birra. Alcune SEV possono aggiungere lieve astringenza ma non è desiderabile ottenere un carattere da spezia “grezza”.

Commenti: la chiave di presentazione di una birra con SEV ben fatta è l’equilibrio. Le SEV dovrebbero fare da complemento allo stile originale, non coprirlo. Gli attributi chiave dello stile sottostante saranno naturalmente diversi con l’aggiunta delle SEV e non ci si deve attendere che la birra base abbia lo stesso gusto della versione non adulterata. Giudicare la birra sulla base della piacevolezza e sull’equilibrio della combinazione che ne risulta. Il carattere individuale di ciascuna SEV può non sempre essere identificabile quando è usata in combinazione con altre.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare uno stile base che non deve necessariamente essere uno stile classico. Si devono inoltre specificare le spezie, le erbe e i vegetali impiegati. Non è necessario specificare i singoli ingredienti se si usa una miscela nota di spezie (ad esempio le spezie per fare la torta di mele, la apple pie americana, il curry o polvere di peperoncini).

Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variano a seconda della birra base.

Esempi commerciali: Alesmith Speedway Stout, Bell’s Java Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Chipotle Ale, Traquair Jacobite Ale, Young’s Double Chocolate Stout

Tag: specialità, spezie.

30B. Autumn Seasonal Beer

Le birre stagionali autunnali ricordano le temperature più fresche e la stagione dei raccolti agricoli e includono le zucche e le spezie associate.

Aroma: è possibile un’ampia gamma di aromi, anche se molti esempi ricordano le torte di zucca, la patata americana candita o piatti americani simili e legati ai raccolti o al giorno del ringraziamento. È apprezzabile qualsiasi combinazione di aromi che ricorda l’autunno. Lo stile della birra base ha spesso un profilo maltato che sostiene la presentazione equilibrata delle sostanze aromatiche, dalle spezie ad altri ingredienti speciali. Altri fermentabili aggiunti (zucchero di canna, miele, melassa, sciroppo d’acero) offrono i propri aromi caratteristici. L’aroma di luppolo è spesso assente, mitigato o leggermente speziato. In alcuni esempi si possono trovare i composti aromatici dell’alcol ma questa caratteristica deve essere attenuata. L’aroma globale deve essere bilanciato e armonioso e spesso alquanto complesso e invitante.

Aspetto: generalmente da medio-ambrata a bruno-ramata (le versioni più chiare sono le più comuni). Di solito limpida, anche se le versioni più scure possono essere virtualmente opache. Accettabile lieve torbidezza da eccessivo raffreddamento. In genere ha una schiuma ben formata, con colore da avorio a marroncino. Alcune versioni con la zucca assumono una sfumatura di color arancione, insolita per la birra.

Gusto: sono possibili svariate interpretazioni, il produttore deve sentirsi libero nella sua creatività fintanto che il prodotto risultante è equilibrato ed è speziato (e opzionalmente con zuccheri e vegetali). Sono tipiche le spezie associate all’autunno (vedi la sezione aroma). Le spezie e le aggiunte di prodotti fermentabili devono fare da supporto e miscelarsi bene con lo stile della birra base. Sono comuni gusti ricchi e/o dolci derivati dal malto e possono includere caramello, tostato, biscottato o nocciola (gusti di crosta di pane tostato e di crosta di torta cotta sono graditi). La birra può avere gusti caratteristici derivati dai prodotti fermentabili aggiunti (melassa, miele, zucchero di canna scuro, ecc.), anche se questi elementi non sono richiesti specificamente. Il gusto impartito dalle zucche è spesso sfuggente. L’ampia gamma di ingredienti speciali deve fare da supporto ed equilibrio e non essere eccessivo, tale da mettere in ombra la birra base. L’amaro e i gusti del luppolo sono in genere contenuti per non interferire con le spezie e gli ingredienti speciali. In genere il finale è alquanto pieno e soddisfacente, spesso con un gusto alcolico. Sono tipicamente assenti le caratteristiche del malto torrefatto.

In bocca: sono possibili svariate interpretazioni. Il corpo è generalmente da medio a pieno e una certa masticabilità maltosa o derivata dai vegetali è spesso presente. È tipica una carbonazione da moderatamente bassa a moderatamente alta. Molti esempi mostrano un buon invecchiamento e una alcolicità riscaldante, senza però essere bruciante. Le birre non devono essere così forti per mostrare degli effetti riscaldanti.

Impressioni generali: birra speziata di colore ambrato-ramato che ha spesso un corpo moderatamente ricco e un finale leggermente caldo che accompagna bene la stagione fresca ed evoca spesso le tradizioni della Festa del Ringraziamento.

Commenti: la chiave di presentazione di una birra autunnale ben fatta è l'equilibrio. Gli ingredienti speciali dovrebbero fare da complemento alla birra base, non coprirla. Il produttore deve essere consapevole che alcune combinazioni di stili di birra base con ingredienti speciali lavorano bene insieme, mentre altri non creano combinazioni armoniose. Se la birra base è uno stile classico, questo stile deve essere evidente nell'aroma e nel gusto. Quando sono dichiarate le SEV, ciascuna deve essere percepibile e distinta (anche se non necessariamente identificabile singolarmente, l'equilibrio con gli altri ingredienti è sempre critico) – in altre parole la birra deve essere percepita come speziata ma senza che sia necessario distinguere quali spezie specifiche sono presenti (anche se sono dichiarate).

Ingredienti: sono richieste le spezie e spesso sono quelle che evocano l'autunno o la stagione del Ringraziamento (pepe giamaicano/allspice, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, zenzero) ma è possibile qualsiasi combinazione e si deve incoraggiare la creatività. Le aggiunte ricche di gusto tipo melassa, miele, sciroppo di acero, ecc. sono spesso impiegate, così come vari tipi di zucca.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare uno stile base che non deve necessariamente essere uno stile classico. Si devono inoltre specificare le spezie, le erbe e i vegetali impiegati. Non è necessario specificare i singoli ingredienti se si usa una miscela di spezie nota (ad esempio le spezie per fare la torta di zucca, la pumpkin pie americana). La birra deve contenere spezie e può contenere vegetali e/o zuccheri.

Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variano a seconda della birra base. L'alcol è in genere sopra il 5% e gran parte degli esempi ha un colore ambrato-ramato.

Esempi commerciali: Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale

Tag: specialità, spezie.

30C. Winter Seasonal Beer

Le birre stagionali invernali suggeriscono il clima freddo e le vacanze natalizie e includono le tipiche spezie dei dolci di Natale, gli zuccheri speciali e altri prodotti che ricordano le spezie per vin brûlé o i dolci natalizi. Vedasi l'introduzione della sezione Specialty-Type Beer per ulteriori commenti, in particolare per la valutazione dell'equilibrio degli ingredienti aggiunti alle birre base.

Impressioni generali: birra speziata alcolica e scura che ha spesso un corpo ricco e un finale caldo; accompagna bene la stagione fredda.

Aroma: è possibile un'ampia gamma di aromi, anche se molti esempi ricordano i biscotti natalizi americani, il gingerbread, il pudding natalizio inglese, le conifere sempreverdi o le spezie per il vin brûlé. Qualsiasi combinazione che ricordi il periodo natalizio è apprezzabile. Lo stile della birra base ha spesso un profilo maltato che sostiene la presentazione equilibrata delle spezie e degli altri ingredienti speciali. Altri fermentabili aggiunti (zucchero di canna, miele, melassa, sciroppo d'acero) offrono i propri aromi caratteristici. L'aroma di luppolo è spesso assente, mitigato o leggermente speziato. È opzionale ma accettabile un carattere fruttato (spesso di buccia d'agrume disidratata o frutta secca come uvetta o prugne). In alcuni esempi si possono trovare i composti aromatici dell'alcol, ma questa caratteristica deve essere attenuata. L'aroma globale deve essere bilanciato e armonioso e spesso alquanto complesso e invitante.

Aspetto: generalmente da ambrata media a marrone molto scuro (le versioni più scure sono le più comuni). Di solito limpida, anche se le versioni più scure possono essere virtualmente opache. Accettabile una lieve torbidezza da eccessivo raffreddamento. In genere ha una schiuma ben formata con colore da avorio a marroncino.

Gusto: sono possibili svariate interpretazioni: il produttore deve sentirsi libero nella sua creatività fintanto che il prodotto risultante è equilibrato ed è speziato. Sono tipiche le spezie associate al periodo natalizio (vedi la sezione aroma). Le spezie e le aggiunte di prodotti fermentabili devono fare da supporto e miscelarsi bene con lo stile della birra base. Sono comuni gusti ricchi e/o dolci derivati dal malto e possono includere caramello, tostato, nocciola o cioccolato. Si possono ritrovare gusti di frutta o di buccia disidratata, quali uvetta, prugna, fico, buccia d'arancia o di limone. La birra può avere gusti caratteristici derivati dai prodotti fermentabili aggiunti (melassa, miele, zucchero di canna scuro, ecc.), anche se questi elementi non sono richiesti specificamente. Opzionali, ma presenti in alcuni esempi, alcune note di ramo d'abete o di altro sempreverde. L'ampia gamma di ingredienti speciali deve fare da supporto ed equilibrio e non essere eccessiva, tale da mettere in ombra la birra base. L'amaro e i gusti del luppolo sono in genere contenuti per non interferire con le spezie e gli altri ingredienti speciali. In genere il finale è alquanto pieno e soddisfacente, spesso con un gusto

alcolico. Sono raramente presenti le caratteristiche del malto torrefatto e di solito non più forti del gusto di cioccolato.

In bocca: sono possibili svariate interpretazioni. Il corpo è generalmente da medio a pieno e una certa masticabilità maltosa è spesso presente. È tipica una carbonazione da bassa a moderatamente alta. Molti esempi mostrano un buon invecchiamento e una alcolicità riscaldante senza però essere bruciante. Le birre non devono essere apertamente forti per mostrare degli effetti riscaldanti.

Commenti: la chiave di presentazione di una birra invernale ben fatta è l'equilibrio. Gli ingredienti speciali dovrebbero fare da complemento alla birra base, non coprirla. Il produttore deve essere consapevole che alcune combinazioni di stili di birra base con ingredienti speciali lavorano bene insieme, mentre altri non creano combinazioni armoniose. Se la birra base è uno stile classico, questo deve essere evidente nell'aroma e nel gusto. Quando sono dichiarate le SEV, ciascuna deve essere percepibile e distinta (anche se non necessariamente identificabile singolarmente, l'equilibrio con gli altri ingredienti è sempre critico) – in altre parole la birra deve essere percepita come speziata ma senza che sia necessario distinguere quali spezie specifiche sono presenti (anche se sono dichiarate).

Storia: storicamente sono state prodotte birre più alcoliche e più ricche, da consumarsi durante il periodo natalizio, quando vecchi amici si ritrovano per festeggiare insieme. Molti birrifici producono birre stagionali che possono essere più scure, più alcoliche e speziate o con più carattere delle loro birre normali. Le versioni speziate sono una tradizione americana e belga, dal momento che i birrifici inglesi e tedeschi tradizionalmente non aggiungo spezie alle loro birre.

Ingredienti: generalmente si tratta di ale, ma esistono anche lager scure e alcoliche. Sono richieste spezie e spesso sono proprio quelle che evocano il periodo natalizio (pepe giamaicano/allspice, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, zenzero) ma è possibile qualsiasi combinazione e si deve incoraggiare la creatività. Si può impiegare la buccia secca di frutta (arancia, limone) o minime aggiunte di altri frutti. Si usano spesso anche aggiunte ricche di gusto come melasse, zucchero invertito, zucchero di canna, miele, sciroppo d'acero, ecc.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare uno stile base che non deve necessariamente essere uno stile classico. Si devono inoltre specificare le spezie, gli zuccheri, la frutta o i prodotti fermentabili impiegati. Non è necessario specificare i singoli ingredienti se si usa una miscela di spezie nota al pubblico (ad esempio le spezie per fare il vin brûlé).

Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variano a seconda della birra base. L'alcol è in genere sopra il 6% e gran parte degli esempi ha un colore scuro.

Esempi commerciali: Anchor Our Special Ale, Goose Island Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Weyerbacher Winter Ale

Tag: specialità, spezie.

31. Alternative Fermentables Beer

Questa categoria include specialty beer con ingredienti aggiuntivi (grani o zuccheri) che apportano caratteristiche distintive.

31A. Alternative Grain Beer

Una birra con cereali alternativi è una birra standard (di stile classico o meno) con l'aggiunta (o esclusivamente con) di cereali per birrificazione non considerati standard (segale, avena, grano saraceno, farro, miglio, sorgo, riso ecc.). Le birre gluten-free (senza glutine) realizzate con ingredienti senza glutine possono essere inserite qui, mentre le birre gluten-free realizzate con processi che rimuovono il glutine dovrebbero essere incluse nelle rispettive categorie della birra base. Vedasi l'introduzione della sezione Specialty-Type Beer per ulteriori commenti, in particolare per la valutazione dell'equilibrio degli ingredienti aggiunti alle birre base.

Impressioni generali: una birra base migliorata o caratterizzata dal gusto dei cereali aggiunti. Il carattere specifico dipende dalle caratteristiche dei cereali aggiunti.

Aroma: il medesimo dello stile della birra base. I cereali aggiunti possono apportare un particolare carattere, anche se con alcuni cereali la birra potrà semplicemente avere un maggiore aroma di cereale o nocciola. Il cereale alternativo dovrebbe fornire l'apporto più importante nel profilo aromatico della birra.

Aspetto: lo stesso dello stile della birra base, anche se può essere visibile maggiore torbidezza.

Gusto: lo stesso dello stile della birra base. Si dovrebbe percepire il gusto del cereale aggiunto, anche se non è necessariamente individuabile. Tuttavia, il cereale alternativo dovrebbe fornire l'apporto più importante nel profilo aromatico della birra. Cereali diversi hanno caratteristiche differenti ma i cereali aggiunti dovrebbero comunque migliorare il gusto della birra base. Molti di essi impartiranno un gusto di pane o di cereale o di nocciola.

In bocca: lo stesso dello stile della birra base, ma molti dei cereali aggiunti tendono ad aumentarne il corpo (avena, segale) e aumentare la viscosià, mentre in alcuni casi dominuiscono il corpo (cereali senza glutine).

Commenti: se il cereale alternativo non fornisce un carattere identificabile alla birra, questa deve essere iscritta nella categoria dello stile base. Questa categoria non deve essere utilizzata per quegli stili in cui il cereale alternativo è fondamentale per la definizione di stile (ad esempio: Rye IPA, Oatmeal Stout, International Lager con riso o mais). Si noti che il sake non è birra e non deve essere incluso in quest categoria).

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare lo stile base che non necessariamente deve essere uno stile classico. Inoltre si deve specificare il cereale alternativo usato.

*Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variabili a seconda della birra base sottosta*nte.

Esempi commerciali: Green's Indian Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale

Tag: specialità.

31B. Alternative Sugar Beer

Una birra con prodotti fermentabili alternativi è una birra standard (di stile classico o no) con l'aggiunta di zuccheri fermentabili (miele, zucchero di canna, zucchero invertito, melasse, sciroppo d'acero, sorgo, ecc.). Vedasi l'introduzione della sezione Specialty-Type Beer per ulteriori commenti, in particolare per la valutazione dell'equilibrio degli ingredienti aggiunti alle birre base.

Impressioni generali: un matrimonio armonioso tra zuccheri e birra ma ancora riconoscibile come birra. Le caratteristiche degli zuccheri dovrebbero essere evidenti ma in equilibrio con la birra e non eccessive, da far pensare ad un prodotto artificiale.

Aroma: lo stesso dello stile della birra base salvo che i fermentabili aggiunti (miele, melassa, ecc.) possono aggiungere una componente aromatica. Qualunque sia questa componente, essa dovrebbe essere in equilibrio con i componenti della birra e creare una combinazione gradevole.

Aspetto: lo stesso dello stile della birra base, anche se alcuni zuccheri modificheranno la colorazione.

Gusto: lo stesso dello stile della birra base salvo che i fermentabili aggiunti (miele, melassa, ecc.) possono aggiungere una componente gustativa. Qualsiasi sia la componente gustativa presente, essa dovrebbe essere in equilibrio con i componenti della birra e creare una combinazione piacevole. Gli zuccheri aggiunti non devono avere un gusto grossolano di mancata fermentazione, ma possono aggiungere elementi non fermentabili che rendono il finale più pieno; gli zuccheri totalmente fermentabili snelliscono il finale.

In bocca: lo stesso dello stile della birra base, anche se certi zuccheri aggiunti tendono ad aumentarne o diminuirne il corpo.

Commenti: se i fermentabili aggiunti non aggiungono una caratteristica distinguibile nella birra, questa deve essere inserirla nello stile di base. Una birra col miele non ne deve contenere una quantità tale da farla sembrare più un idromele con birra (cioè il gallese Braggot) che una birra con miele. Questa categoria non deve essere utilizzata per stili in cui gli zuccheri alternativi sono fondamentali per la definizione di stile o nei casi in cui una piccola aggiunta di zuccheri con aromi neutri ha lo scopo di incrementare semplicemente la gravità, aumentare l'attenuazione o alleggerire aromi e corpo; queste birre devono essere iscritte secondo il normale stile base.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare lo stile base che non necessariamente deve essere uno stile classico. Inoltre si deve specificare il tipo di zucchero usato.

Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variabili a seconda della birra base sottostante.

Esempi commerciali: Bell's Hopslam, Fullers Honey Dew, Lagunitas Brown Shugga'

Tag: specialità.

32. Smoked Beer

Questa categoria include specialty beer con un carattere affumicato.

32A. Classic Style Smoked Beer

Impressioni generali: una birra migliorata dall'affumicato, che mostra un buon equilibrio tra le caratteristiche del "fumo" e della birra, restando tuttavia piacevole da bere. Nei migliori esempi si evidenzia l'equilibrio tra affumicato, luppolo e malto.

Aroma: dovrebbe essere un gradevole equilibrio tra l'aroma previsto dalla birra base e l'affumicato impartito dai malti "rauch". L'intensità e le caratteristiche dell'affumicato e della birra base possono variare, nel senso che l'uno o l'altro possono essere prominenti nell'equilibrio. L'affumicato varia da basso a deciso, ma è bene ricordare che la chiave per un prodotto ben fatto è l'equilibrio generale. La qualità e le caratteristiche secondarie dell'affumicato riflettono il legno di provenienza (frassino, quercia, faggio). Sono inappropriati aromi acuti, aspri, fenolici, di gomma o di bruciato.

Aspetto: variabile, ma deve riflettere lo stile della birra base, anche se il colore della birra è spesso lievemente più scuro dello stile base.

Gusto: come per l'aroma, deve esserci un equilibrio tra l'affumicato e i gusti previsti dallo stile della birra base. L'affumicato varia da basso a deciso. Il gusto dell'affumicato varia dal legnoso a qualcosa di simile alla pancetta, a seconda del tipo di malti usati. L'equilibrio tra le caratteristiche della birra base e l'affumicato possono variare, anche se il connubio risultante deve essere in qualche modo equilibrato e gradevole. L'affumicato può aggiungere del secco nel finale. Sono in genere inappropriati gusti aspri, amari, di bruciato, catrame, gomma, solfurei, medicinali o fenolici derivati dall'affumicato, anche se alcune di queste caratteristiche possono essere presenti in alcuni stili base e il malto affumicato non dovrebbe contribuire ad accrescerle.

In bocca: boccato variabile a seconda dello stile della birra base. Sono inappropriati una sensazione significativa di astringenza e un'asprezza fenolica derivata dall'affumicato.

Commenti: questo stile riguarda qualsiasi birra che abbia un proprio stile e che presenti l'affumicato come aroma e gusto principali, a parte la Rauchbier nello stile di Bamberg, cioè una Märzen affumicata con legno di faggio, già dettagliata in precedenza. Qualsiasi stile di birra può essere affumicato, l'obiettivo è di raggiungere un piacevole equilibrio tra il carattere dell'affumicato e lo stile base della birra. Le birre in concorso dovrebbero essere giudicate per l'aderenza allo stile e sul bilanciamento con l'affumicato. Le birre che citano un affumicato caratteristico saranno giudicate secondo la riconoscibilità delle caratteristiche affumicate e per come queste si sposino con lo stile base. Infine, le birre dovrebbero essere giudicate principalmente sull'equilibrio globale e su come le caratteristiche dell'affumicato migliorano la birra base.

Storia: la procedura di usare malti affumicati è stata adattata a molti stili birrari da parte dei produttori artigianali. I birrai tedeschi hanno tradizionalmente impiegato malti affumicati nelle Bock, Doppelbock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier, Helles, Pils e in altre specialità.

Ingredienti: i diversi legni usati per affumicare il malto impartiscono gusto e aroma caratteristici e unici. Si possono usare malti affumicati con faggio o altri legni duri (quercia, acero, mesquite, ontano, pecan, melo, ciliegio e altro legno di alberi da frutto). I vari legni possono far ricordare qualche prodotto affumicato per un collegamento alimentare (ad esempio il noce americano con le cotolette, l'acero con la pancetta o le salsicce e l'ontano col salmone). Non si dovrebbero mai usare legno di piante sempreverdi perché aggiungerebbe al malto un gusto di medicinale o di conifera. Un malto con marcato torbato è universalmente indesiderabile per la terrosità e i fenoli aspri e pungenti. I restanti ingredienti variano a seconda dello stile base. Se i malti affumicati sono combinati con altri ingredienti insoliti (frutta, verdure, spezie, miele, ecc.), la birra risultante deve essere inserita nella categoria seguente, la Specialty Smoked Beer.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare una birra base di stile classico e dichiarare il tipo di legno o di affumicatura, se sono percepibili le caratteristiche varietali del legno stesso.

Numeri: variabili a seconda dello stile della birra di base.

Esempi commerciali: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter

Tag: specialità, affumicata.

32B. Specialty Smoked Beer

Una Specialty Smoked Beer è una birra affumicata basata su qualcosa di diverso rispetto a uno stile classico oppure qualsiasi tipo di birra affumicata con ingredienti aggiuntivi (frutta, vegetali, spezie) o realizzata con procedure che la trasformano in qualcosa di ancora più unico.

Impressioni generali: una birra migliorata dall'affumicato che mostra un buon equilibrio tra le caratteristiche del "fumo", della birra e degli ingredienti aggiunti, restando tuttavia piacevole da bere. Nei migliori esempi si gradisce l'equilibrio tra affumicato, luppolo e malto.

Aroma: dovrebbe essere un gradevole equilibrio tra l'aroma atteso dalla birra base e l'affumicato impartito dai malti e dai vari ingredienti aggiuntivi. L'intensità e le caratteristiche dell'affumicato, della birra base e delle aggiunte possono variare, nel senso che l'uno o l'altro possono essere prominenti nell'equilibrio. L'affumicato varia da basso a deciso, ma è bene ricordare che la chiave per un prodotto ben fatto è l'equilibrio generale. La qualità e le caratteristiche secondarie dell'affumicato riflettono il legno di provenienza (ontano, quercia, faggio). Sono inappropriati aromi eccessivi, aspri, fenolici, di gomma o di bruciato.

Aspetto: variabile, ma deve riflettere lo stile della birra base, anche se il colore della birra è spesso lievemente più scuro dello stile base. L'uso di certi frutti e spezie può anche influenzare il colore e le sfumature della birra.

Gusto: come per l'aroma, ci deve essere un equilibrio tra l'affumicato e i gusti attesi dallo stile della birra base e dalle aggiunte. L'affumicato varia da basso a deciso. Il gusto dell'affumicato varia dal legnoso a qualcosa di simile a pancetta, a seconda del tipo di malti usati. L'equilibrio tra le caratteristiche della birra base e l'affumicato possono variare anche se il connubio risultante deve essere in qualche modo equilibrato e gradevole. L'affumicato può aggiungere secchezza nel finale. Sono in genere inappropriati gusti aspri, amari, bruciati, di catrame, gomma, solfurei, medicinali o fenolici derivati dall'affumicato, anche se alcune di queste caratteristiche possono essere presenti in alcuni stili base e il malto affumicato non dovrebbe contribuire ad accrescerli.

In bocca: boccato variabile a seconda dello stile della birra base. Sono inappropriati sensazioni significative di astringenza e un'asprezza fenolica derivata dall'affumicato.

Commenti: qualsiasi stile di birra può essere affumicato, l'obiettivo è quello di raggiungere un piacevole equilibrio tra il carattere dell'affumicato e lo stile base della birra. Le birre in concorso dovrebbero essere giudicate sull'aderenza allo stile e sul bilanciamento con l'affumicato. Le birre che citano un affumicato caratteristico saranno giudicate secondo la riconoscibilità delle caratteristiche affumicate e per come queste si sposino con lo stile base. Infine le birre dovrebbero essere giudicate principalmente sull'equilibrio globale e su come le caratteristiche dell'affumicato e degli ingredienti aggiunti migliorano la birra base.

Ingredienti: i diversi legni usati per affumicare il malto impartiscono gusto e aroma caratteristici e unici. Si possono usare malti affumicati con faggio o altri legni duri (quercia, acero, mesquite, ontano, pecan, melo, ciliegio e altro legno di alberi da frutto). I vari legni possono far ricordare qualche prodotto affumicato per un collegamento alimentare (ad esempio il noce americano con le cotolette, l'acero con la pancetta o le salsicce e l'ontano col salmone). Non si dovrebbe mai usare legno di piante sempreverdi perché aggiungerebbe al malto un gusto da medicinale o da conifera. Un malto con marcato torbato è universalmente indesiderabile per la terrosità e i fenoli aspri e pungenti. I restanti ingredienti variano a seconda dello stile base. Altri ingredienti insoliti (frutta, verdure, spezie, miele, ecc.) vanno usati in quantità percepibili.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare lo stile della birra di base che non necessariamente deve essere uno stile classico e dichiarare il tipo di legno o di affumicatura, se sono percepibili le caratteristiche varietali del legno stesso; infine si devono specificare gli ingredienti aggiunti o le procedure che hanno reso la birra in questione una Specialty Smoked Beer.

Numeri: variabili a seconda dello stile della birra di base.

Tag: specialità, affumicata.

33. Wood Beer

Questa categoria include specialty beer con un carattere di maturazione in legno, con o senza carattere di distillati aggiunti.

33A. Wood-Aged Beer

Questo stile include birre maturate in botti di legno nuove che non hanno nessuna caratteristica alcolica da un uso precedente. Birre in botti di Bourbon, Whisky o altre simili devono essere inserite nella categoria Specialty Wood-Aged Beer.

Impressioni generali: armoniosa combinazione dello stile base della birra con le caratteristiche dell'invecchiamento a contatto col legno. I migliori esempi sono delicati, gustosi, ben bilanciati e ben invecchiati.

Aroma: varia a seconda dello stile base. Di solito è presente un aroma di legno o quercia da basso a moderato. Il legno “fresco” può a volte impartire grossolani aromi “verdi”, una caratteristica che non dovrebbe mai essere troppo marcata. Altri aromi opzionali sono la vaniglia, il caramello, il toffee, il tostato o il cacao provenienti da sostanze carbonizzate presenti nel legno. L’aroma di alcol dovrebbe essere delicato e bilanciato, non bruciante. Opzionale una ossidazione di fondo che può assumere una piacevole nota di sherry ma non deve essere di carta o cartone. Non deve avere caratteristiche da alcol aggiunto.

Aspetto: varia a seconda dello stile base. Spesso più scura dello stile di partenza, in particolare se si usano botti catramate o tostate a fuoco.

Gusto: varia a seconda dello stile base. Le botti di solito impartiscono gusti legnosi o di quercia che occasionalmente assumono un grossolano gusto “verde”, se le botti sono nuove. Altri gusti che possono essere presenti sono vaniglia (dalla vanillina nel legno), caramello, caramella mou, pane tostato o mandorle (dal legno tostato), caffè, cioccolato e cacao (dal legno torrefatto). I gusti di legno e/o altri derivati dalla botte devono essere bilanciati, di supporto e percepibili ma non devono coprire lo stile della birra base. Opzionale il gusto di ossidato nello sfondo, che può assumere una piacevole nota di sherry, ma non deve essere di carta o cartone.

In bocca: varia con lo stile di base. Il legno può aggiungere tannini alla birra, a seconda della età della botte. I tannini apportano maggiore astringenza (che non deve mai essere elevata) o semplicemente un boccato più pieno. L’aspro o l’acido devono essere da bassi ad assenti e mai fuorvianti.

Commenti: lo stile base della birra deve essere percepibile e le caratteristiche impartite dal legno devono essere evidenti ma non così dominanti da sbilanciare la birra. L’intensità dei gusti del legno dipende dal tempo di contatto col legno stesso, dall’età, dalle condizioni, dall’origine e dal livello di catramatura della botte e anche dal tipo di legno. NON SI DEVE USARE QUESTA CATEGORIA PER STILI DI BASE DOVE LA MATURAZIONE IN BOTTI È UN REQUISITO FONDAMENTALE DELLO STILE (ad esempio le Flanders Red o i Lambic, ecc.). Le birre prodotte con invecchiamento in botte limitato nel tempo o quelle che hanno un lieve carattere legnoso di sfondo dovrebbero essere inserite nelle categorie degli stili base, dal momento che le caratteristiche del legno non sono così in evidenza.

Storia: metodo di produzione tradizionale raramente usato dai grossi birrifici e solo per birre speciali. È più popolare presso i moderni produttori artigianali americani in cerca di prodotti nuovi e particolari. Sono tradizionali i fusti e cask in legno di quercia, anche se altri legni stanno diventando più popolari.

Ingredienti: variano a seconda dello stile di base. La Birra può essere maturata in botti di legno o usando additivi a base di legno (scaglie di legno, essenza di quercia). Sono spesso usati gli stili che hanno corpo pieno e gravità elevata perché sostengono meglio i gusti aggiuntivi, anche se le sperimentazioni con altri stili sono incoraggiate.

Istruzioni per il concorrente: si devono specificare il tipo di legno usato e il livello di catramatura (se catramato), lo stile base, che può essere uno classico del BJCP (nominare la sub-categoria) o un tipo generico di birra (Porter, Brown Ale). Se si utilizza legno atipico, una breve descrizione degli aspetti sensoriali che il legno in questione impartisce alla birra deve essere fornita.

Numeri:

OG: varia con lo stile base, tipicamente sopra la media; FG: varia con lo stile base

ABV: varia con lo stile base tipicamente sopra la media

IBUs: varia con lo stile base

SRM: varia con lo stile base, spesso più scura dello stile base

Esempi commerciali: Bush Prestige, Cigar City Humidor India Pale Ale, Faust Holzfassgereifter Eisbock, Firestone Walker Double Barrel Ale, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Tag: specialità, legno.

33B. Specialty Wood-Aged Beer

Questo stile include birre maturate in botti di legno che presentano caratteristiche alcoliche per un uso precedente. Le birre maturate in botti per Bourbon, Whisky o simili devono essere inserite qui.

Impressioni generali: armoniosa combinazione dello stile della birra base con le caratteristiche dell’invecchiamento a contatto col legno e i prodotti alcolici precedentemente contenuti nella medesima botte. I migliori esempi sono delicati, gustosi, ben bilanciati e ben invecchiati.

Aroma: varia a seconda dello stile base. Di solito è presente un aroma di legno o quercia da basso a moderato. Altri aromi presenti, da bassi a moderati, possono essere vaniglia, caramello, toffee, tostato o cacao, insieme agli aromi associati alla bevanda alcolica che la botte ha ospitato in precedenza (distillati, vino, ecc.). L'aroma di alcol dovrebbe essere delicato e bilanciato, non bruciante. Opzionale una ossidazione di fondo, che può assumere una piacevole nota di sherry ma non deve essere di carta o cartone.

Aspetto: varia a seconda dello stile base. Spesso più scura dello stile di partenza, in particolare se le botti contenevano Bourbon o Whisky. Le birre maturate in botti da vino o altri prodotti con colori particolari possono anche impartire una colorazione al prodotto finito.

Gusto: varia a seconda dello stile base. Le botti di solito impartiscono gusti legnosi o di quercia. Altri gusti che tipicamente sono presenti includono vaniglia (dalla vanillina nel legno), caramello, caramella mou, pane tostato o mandorle (dal legno tostato), caffè, cioccolato e cacao (dal legno catramato o da botti di Bourbon) e altri gusti di alcol dal prodotto presente in precedenza. I gusti di legno e/o altri derivati dalla botte devono essere bilanciati, di supporto e percepibili ma non devono coprire lo stile della birra base. Opzionale il gusto di ossidato sullo sfondo, che può assumere una piacevole nota di sherry ma non deve essere di carta o cartone.

In bocca: varia con lo stile di base. Il legno può aggiungere tannini alla birra a seconda della età della botte. I tannini apportano maggiore astringenza (che non deve mai essere elevata) o semplicemente un boccato più pieno. Di solito la birra presenta un calore alcolico addizionale. Un grado alcolico più elevato non deve rendere una birra "bruciante" ma sono desiderabili gusti delicati e di invecchiamento. L'aspro o l'acido devono essere da bassi ad assenti.

Storia: metodo di produzione tradizionale raramente usato dai grossi birrifici e solo per birre speciali. È parecchio popolare presso i moderni produttori artigianali americani in cerca di prodotti nuovi e particolari. Sono tradizionali i fusti e cask in legno di quercia anche se altri legni possono essere utilizzati.

Commenti: lo stile base della birra deve essere percepibile e le caratteristiche impartite dal legno devono essere evidenti, ma non così dominanti da sbilanciare la birra. L'intensità dei gusti del legno dipende dal tempo di contatto col legno stesso, dall'età, dalle condizioni, dall'uso precedente della botte e anche dal tipo di legno. I prodotti alcolici presenti precedentemente nella botte devono essere evidenti ma non eccessivi da sbilanciare la birra. NON SI DEVE USARE QUESTA CATEGORIA PER STILI DI BASE DOVE LA MATURAZIONE IN BOTTI È UN REQUISITO FONDAMENTALE DELLO STILE (ad esempio le Flanders Red o i Lambic, ecc.). Ale selvagge maturate in legno dovrebbero essere incluse nello stile Wild Specialty.

Ingredienti: variano con lo stile base. Invecchiata in botti o cask di legno usati in precedenza per altri alcolici (whisky, bourbon, porto, sherry, vino Madeira, ecc.). Sono spesso usati gli stili che hanno corpo pieno e gravità elevata perché sostengono meglio i gusti aggiuntivi; anche se le sperimentazioni con altri stili sono incoraggiate.

Istruzioni per il concorrente: si devono specificare: la bevanda alcolica presente in precedenza nella botte con le informazioni relative alla botte, se sono rilevanti ai fini del profilo gustativo finale, lo stile base che può essere uno classico del BJCP (nominare la sub-categoria) o un tipo generico di birra (Porter, Brown Ale). Se si utilizza del legno atipico, o altri ingredienti, una breve descrizione degli aspetti sensoriali che il legno in questione impartisce alla birra deve essere fornita.

Numeri:

OG: varia con lo stile base, tipicamente sopra la media; FG: varia con lo stile base

ABV: varia con lo stile base, tipicamente sopra la media

IBUs: varia con lo stile base,

SRM: varia con lo stile base, spesso più scura dello stile base

Esempi commerciali: Founders Kentucky Breakfast Stout, Goose Island Bourbon County Stout, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, The Lost Abbey Angel's Share Ale; molti microbirrifici hanno specialità che servono solo presso i propri locali, spesso direttamente dal fusto.

Tag: specialità, legno.

34. Specialty Beer

In queste linee guida ci sono tante birre del tipo Specialità (Specialty) ma questa categoria è riservata a quelle birre che non possono rientrare altrove. Poiché il numero di categorie Specialità è abbastanza ampio, ci si aspetta che la maggior parte delle birre sia inserita altrove a meno che non abbiano qualcosa di insolito o unico. Si prega di controllare ogni categoria tipo Specialità prima decidere di inserire una birra in uno di questi stili.

34A. Clone Beer

Questo stile è per le riproduzioni di specifiche birre commerciali che non sono buone rappresentazioni degli stili esistenti. L'uso della parola clone non significa che debba essere una copia esatta: è una interpretazione di uno stile rappresentato da una specifica birra che non ha uno stile di appartenenza all'interno delle linee guida. La birra dovrebbe essere giudicata secondo quanto opportunamente si inserisce in uno stile rappresentato dalla birra esempio, non quanto esattamente sia stata copiato lo specifico prodotto commerciale. Se un birra clone rientra in un altro stile, non inserirla qui.

Impressioni generali: in base alla birra clone dichiarata.

Aroma: basato sulla birra clone dichiarata.

Aspetto**:** basato sulla birra clone dichiarata.

Gusto**:** basato sulla birra clone dichiarata.

In bocca: boccato basato sulla birra clone dichiarata.

Commenti: intesa come una categoria che accoglie di tutto, per birre specifiche che sono basate su esempi commerciali unici e che non rientrano negli stili esistenti.

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare il nome della birra commerciale clonata, le specifiche (i numeri) della birra e una breve descrizione sensoriale o la lista degli ingredienti usati per produrla. Senza queste informazioni i giudici che non conoscono la birra non avranno nessuna base di confronto.

Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variano a seconda della birra dichiarata.

Tag: specialità.

34B. Mixed-Style Beer

Questo stile è per combinazioni di stili esistenti (birre classiche o Specialità) che non sono definite altrove nelle line guida. Se una birra a stile misto rientra in un altro stile non inserirla qui.

Impressioni generali: in base agli stili base dichiarati. Come per tutte le birre tipo Specialità, la risultante combinazione di stili birrari deve essere armoniosa ed equilibrata, e gradevole da bere.

Aroma: basato sugli stili dichiarati.

Aspetto**:** basato sugli stili base dichiarati.

Gusto**:** basato sugli stili base dichiarati.

In bocca: boccato sugli stili base dichiarati.

Commenti: intesa come una categoria per combinazioni di stili tipo Specialità che non sono descritti altrove come birre Specialità o per birre ibride o fusioni tra stili esistenti.

Istruzioni per il concorrente: si devono specificare gli stili miscelati insieme. Il concorrente deve fornire una descrizione aggiuntiva del profilo sensoriale della birra o i numeri della birra risultante.

Tag: specialità

34C. Experimental Beer

Questa è esplicitamente una categoria omnicomprensiva per birre che non rientrano in nessuna descrizione degli stili esistenti. In questo gruppo nessuna birra è "fuori stile" a meno che non rientri altrove. Questa è l'ultima spiaggia per entrare in una competizione.

Impressioni generali: variabili ma berla deve essere una esperienza unica.

Aroma**:** variabile.

Aspetto: variabile.

Gusto: variabile.

In bocca: boccato variabile.

Commenti: questo stile è l'ultimo grido in fatto di creatività dal momento che non può rappresentare una birra commerciale famosa (altrimenti sarebbe un clone) e non può rientrare in nessun altro stile tipo Specialità (compresi quelli entro questa categoria principale).

Istruzioni per il concorrente: si deve specificare la natura speciale della birra sperimentale includendo gli ingredienti speciali o la lavorazione che la rendano impossibile da inserire altrove nelle linee guida. Inoltre, il concorrente deve fornire i numeri della birra e una breve descrizione sensoriale o la lista degli ingredienti usati per produrla. Senza queste informazioni i giudici che non conoscono la birra non avranno nessuna base di confronto.

Numeri: OG, FG, IBU, SRM e ABV variano a seconda della birra dichiarata.

Esempi commerciali: nessuno.

Tag: specialità.

Appendice A: Categorizzazioni alternative

Molti hanno richiesto delle categorizzazioni alternative degli stili BJCP, dal momento che le linee guida possono essere usate a scopi differenti rispetto ai concorsi per homebrewer (ad esempio a scopi formativi, di ricerca e studio). Per meglio soddisfare tali necessità sono stati sviluppati raggruppamenti addizionali. Oltre agli attuali stili 2015 sono elencate categorie alternative.

1. Stili ordinati utilizzando le categorie 2008 (rigorose)

Questo sistema utilizza le categorie 2008 con gli equivalenti stili birrari delle linee guida 2015. Ogni stile 2015 non rappresentato dalle linee guida 2008 è categorizzato come Categoria 23 Specialty Beer.

(1)1. Light Lager
A. 1A. American Light Lager
B. 1B. American Lager
C. 2A. International Pale Lager
D. 4A. Munich Helles
E. 5C. Helles Exportbier

(1)2. Pilsner
A. 5D. German Pils
B. 3B. Czech Premium Pale Lager
C. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Lager)

(1)3. European Amber Lager
A. 7A. Vienna Lager
B. 6A. Märzen

(1)4. Dark Lager
A. 2C. International Dark Lager
B. 8A. Munich Dunkel
C. 8B. Schwarzbier

(1)5. Bock
A. 4C. Helles Bock
B. 6C. Dunkles Bock
C. 9A. Doppelbock
D. 9B. Eisbock

(1)6. Light Hybrid Beer
A. 1C. Cream Ale
B. 18A. Blonde Ale
C. 5B. Kölsch
D. 1D. American Wheat Beer

(1)7. Amber Hybrid Beer
A. 2B. International Amber Lager
B. 19B. California Common
C. 7B. Altbier

(1)8. English Pale Ale
A. 11A. Ordinary Bitter
B. 11B. Best Bitter
C. 11C. Strong Bitter

(1)9. Scottish and Irish Ale
A. 14A. Scottish Light
B. 14B. Scottish Heavy
C. 14C. Scottish Export
D. 15A. Irish Red Ale
E. 17C. Wee Heavy

(1)10. American Ale
A. 18B. American Pale Ale
B. 19A. American Amber Ale
C. 19C. American Brown Ale

(1)11. English Brown Ale
A. 13A. Dark Mild
B. 27. Historical Beer (London Brown Ale)
C. 13B. British Brown Ale

(1)12. Porter
A. 13C. English Porter
B. 20A. American Porter
C. 9C. Baltic Porter

(1)13. Stout
A. 15B. Irish Stout
B. 16A. Sweet Stout
C. 16B. Oatmeal Stout
D. 16D. Foreign Export Stout
E. 20B. American Stout
F. 20C. Imperial Stout

(1)14. India Pale Ale (IPA)
A. 12C. English IPA
B. 21A. American IPA
C. 22A. Double IPA

(1)15. German Wheat and Rye Beer
A. 10A. Weissbier
B. 10B. Dunkles Weissbier
C. 10C. Weizenbock
D. 27. Historical Beer (Roggenbier)

(1)16. Belgian and French Ale
A. 24A. Witbier
B. 24B. Belgian Pale Ale

C. 25B. Saison
D. 24C. Bière de Garde
E. 34A. Clone Beer (solo stili belgi)
(1)17. Sour Ale
A. 23A. Berliner Weisse
B. 23B. Flanders Red Ale
C. 23C. Oud Bruin
D. 23D. Lambic
E. 23E. Gueuze
F. 23F. Fruit Lambic
(1)18. Belgian Strong Ale
A. 25A. Belgian Blond Ale
B. 26B. Belgian Dubbel
C. 26C. Belgian Tripel
D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
(1)19. Strong Ale
A. 17B. Old Ale
B. 17D. English Barleywine
C. 22C. American Barleywine
(1)20. Fruit Beer
A. 29A. Fruit Beer
(1)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
B. 30C. Winter Seasonal Beer
(1)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
A. 6B. Rauchbier
B. 32A. Classic Style Smoked Beer
C. 33A. Wood-Aged Beer
(1)23. Specialty Beer
A. 3A. Czech Pale Lager
B. 2B. International Amber Lager
C. 3C. Czech Amber Lager
D. 4B. Festbier
E. 3D. Czech Dark Lager
F. 5A. German Leichtbier
G. 7C. Kellerbier
H. 12A. British Golden Ale
I. 12B. Australian Sparkling Ale
J. 21B. Specialty IPA (tutte)
K. 15C. Irish Extra Stout
L. 16C. Tropical Stout
M. 26A. Trappist Single
N. 17A. English Strong Ale
O. 22B. American Strong Ale
P. 22D. Wheatwine
Q. 27. Historical Beer (quelle non ancora listate)
R. 28A. Brett Beer
S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
T. 28C. Soured Fruit Beer
U. 29B. Fruit and Spice Beer
V. 29C. Specialty Fruit Beer
W. 30B. Autumn Seasonal Beer
X. 31A. Alternative Grain Beer
Y. 31B. Alternative Sugar Beer
Z. 32B. Specialty Smoked Beer
AA. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
BB. 34A. Clone Beer (stili non belgi)
CC. 34B. Mixed-Style Beer
DD. 34C. Experimental Beer

2. Stili ordinati utilizzando le linee guida 2008 (modificate)

Questo sistema utilizza le categorie 2008 con lo stile birrario equivalente più vicino delle linee guida 2015. I nuovi stili introdotti nelle linee guida 2015 sono stati aggiunti (in modo soggettivo) alla più appropriata categoria 2008.

(2)1. Light Lager
A. 1A. American Light Lager
B. 1B. American Lager
C. 2A. International Pale Lager
D. 4A. Munich Helles
E. 4B. Festbier
F. 5C. Helles Exportbier
(2)2. Pilsner
A. 5A. German Leichtbier
B. 3A. Czech Pale Lager
C. 5D. German Pils
D. 3B. Czech Premium Pale Lager
E. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)
(2)3. European Amber Lager
A. 7A. Vienna Lager
B. 3C. Czech Amber Lager
C. 6A. Märzen
D. 7C. Kellerbier

(2)4. Dark Lager
A. 2C. International Dark Lager
B. 8A. Munich Dunkel
C. 3D. Czech Dark Lager
D. 8B. Schwarzbier
(2)5. Bock
A. 4C. Helles Bock
B. 6C. Dunkles Bock
C. 9A. Doppelbock
D. 9B. Eisbock
(2)6. Light Hybrid Beer
A. 1C. Cream Ale
B. 18A. Blonde Ale
C. 5B. Kölsch
D. 1D. American Wheat Beer
(2)7. Amber Hybrid Beer
A. 2B. International Amber Lager
B. 27. Historical Beer (Kentucky Common)
C. 19B. California Common
D. 7B. Altbier
(2)8. English Pale Ale
A. 11A. Ordinary Bitter
B. 11B. Best Bitter
C. 11C. Strong Bitter
D. 12A. British Golden Ale
E. 12B. Australian Sparkling Ale
(2)9. Scottish and Irish Ale
A. 14A. Scottish Light
B. 14B. Scottish Heavy
C. 14C. Scottish Export
D. 15A. Irish Red Ale
E. 17C. Wee Heavy
(2)10. American Ale
A. 18B. American Pale Ale
B. 19A. American Amber Ale
C. 19C. American Brown Ale
(2)11. English Brown Ale
A. 13A. Dark Mild
B. 27. Historical Beer (London Brown Ale)
C. 13B. British Brown Ale
(2)12. Porter
A. 13C. English Porter
B. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)
C. 20A. American Porter
D. 9C. Baltic Porter
(2)13. Stout
A. 15B. Irish Stout
B. 15C. Irish Extra Stout
C. 16A. Sweet Stout
D. 16B. Oatmeal Stout
E. 16C. Tropical Stout
F. 16D. Foreign Export Stout
G. 20B. American Stout
H. 20C. Imperial Stout
(2)14. India Pale Ale (IPA)
A. 12C. English IPA
B. 21A. American IPA
C. 22A. Double IPA
D. 21B. Specialty IPA (all)
(2)15. German Wheat and Rye Beer
A. 10A. Weissbier
B. 10B. Dunkles Weissbier
C. 10C. Weizenbock
D. 27. Historical Beer (Roggenbier)
E. 27. Historical Beer (Sahti)
(2)16. Belgian and French Ale
A. 24A. Witbier
B. 26A. Trappist Single
C. 24B. Belgian Pale Ale
D. 25B. Saison
E. 24C. Bière de Garde
F. 34A. Clone Beer (solo stili belgi)
(2)17. Sour Ale
A. 23A. Berliner Weisse
B. 27. Historical Beer (Gose)
C. 23B. Flanders Red Ale
D. 23C. Oud Bruin
E. 23D. Lambic
F. 23E. Gueuze
G. 23F. Fruit Lambic
(2)18. Belgian Strong Ale
A. 25A. Belgian Blond Ale
B. 26B. Belgian Dubbel
C. 26C. Belgian Tripel
D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
(2)19. Strong Ale
A. 17B. Old Ale

B. 17A. English Strong Ale
C. 22B. American Strong Ale
D. 17D. English Barleywine
E. 22C. American Barleywine
F. 22D. Wheatwine
(2)20. Fruit Beer
A. 29A. Fruit Beer
(2)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
B. 30B. Autumn Seasonal Beer
C. 30C. Winter Seasonal Beer
(2)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
B. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
C. 6B. Rauchbier
D. 32A. Classic Style Smoked Beer
E. 33A. Wood-Aged Beer
(2)23. Specialty Beer
A. 28A. Brett Beer
B. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
C. 28C. Soured Fruit Beer
D. 29B. Fruit and Spice Beer
E. 29C. Specialty Fruit Beer
F. 31A. Alternative Grain Beer
G. 31B. Alternative Sugar Beer
H. 32B. Specialty Smoked Beer
I. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
J. 34A. Clone Beer (stili non belgi)
K. 34B. Mixed-Style Beer
L. 34C. Experimental Beer

3. Stili ordinati utilizzando le famiglie di stili

Questo sistema utilizza nuove categorie basate sulle famiglie di stili o nomi di stili di birra no considerando la storia o i paesi di origine; basato principalmente su cuore e lievito. Ha poche e ampie categorie.

(3)1. Pale Lager
A. 1A. American Light Lager
B. 1B. American Lager
C. 2A. International Pale Lager
D. 3A. Czech Pale Lager
E. 4A. Munich Helles
F. 4B. Festbier
G. 5A. German Leichtbier
H. 5C. Helles Exportbier
I. 7C. Kellerbier (Pale Kellerbier)
(3)2. Pilsner
A. 3B. Czech Premium Pale Lager
B. 5D. German Pils
C. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Lager)
(3)3. Amber Lager
A. 2B. International Amber Lager
B. 3C. Czech Amber Lager
C. 6A. Märzen
D. 6B. Rauchbier
E. 7A. Vienna Lager
F. 7C. Kellerbier (Amber Kellerbier)
G. 19B. California Common
(3)4. Dark Lager
A. 2C. International Dark Lager
B. 3D. Czech Dark Lager
C. 8A. Munich Dunkel
D. 8B. Schwarzbier
(3)5. Bock
A. 4C. Helles Bock
B. 6C. Dunkles Bock
C. 9A. Doppelbock
D. 9B. Eisbock
(3)6. Pale Ale
A. 1C. Cream Ale
B. 5B. Kölsch
C. 12A. British Golden Ale
D. 12B. Australian Sparkling Ale
E. 18A. Blonde Ale
F. 18B. American Pale Ale
G. 24B. Belgian Pale Ale
H. 25A. Belgian Blond Ale
I. 25B. Saison
J. 26A. Trappist Single
(3)7. IPA
A. 12C. English IPA
B. 21A. American IPA
C. 21B. Specialty IPA (tutte)
D. 22A. Double IPA
(3)8. Amber Ale
A. 7B. Altbier

B. 11A. Ordinary Bitter
C. 11B. Best Bitter
D. 11C. Strong Bitter
E. 14A. Scottish Light
F. 14B. Scottish Heavy
G. 14C. Scottish Export
H. 15A. Irish Red Ale
I. 19A. American Amber Ale
J. 24C. Bière de Garde
K. 26B. Belgian Dubbel
L. 27. Historical Beer (Kentucky Common)

(3)9. Brown Ale
A. 13A. Dark Mild
B. 13B. British Brown Ale
C. 19C. American Brown Ale
D. 27. Historical Beer (London Brown Ale)

(3)10. Porter
A. 9C. Baltic Porter
B. 13C. English Porter
C. 20A. American Porter
D. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Porter)

(3)11. Stout
A. 15B. Irish Stout
B. 15C. Irish Extra Stout
C. 16A. Sweet Stout
D. 16B. Oatmeal Stout
E. 16C. Tropical Stout
F. 16D. Foreign Extra Stout
G. 20B. American Stout
H. 20C. Imperial Stout

(3)12. Strong Ale
A. 17A. British Strong Ale
B. 17B. Old Ale
C. 17C. Wee Heavy
D. 17D. English Barleywine
E. 22B. American Strong Ale
F. 22C. American Barleywine
G. 22D. Wheatwine
H. 25C. Belgian Golden Strong Ale
I. 26C. Belgian Tripel
J. 26D. Belgian Dark Strong Ale

(3)13. Wheat Beer
A. 1D. American Wheat Beer
B. 10A. Weissbier
C. 10B. Dunkles Weissbier
D. 10C. Weizenbock
E. 23A. Berliner Weisse
F. 23D. Lambic
G. 23E. Gueuze
H. 23F. Fruit Lambic
I. 24A. Witbier
J. 27. Historical Beer (Gose)
K. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
L. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
M. 27. Historical Beer (Roggenbier)
N. 27. Historical Beer (Sahti)

(3)14. Sour Ale
A. 23B. Flanders Red
B. 23C. Oud Bruin

(3)15. Specialty Beer
A. Tutte le rimanenti birre nelle categorie 28-34

4. Stili ordinati secondo il paese di origine

Questo sistema utilizza nuove categorie basate sul paese di origine. Le Specialty beer sono state omesse.

(4)1. United States
A. 1A. American Light Lager
B. 1B. American Lager
C. 1C. Cream Ale
D. 1D. American Wheat Beer
E. 18A. Blonde Ale
F. 18B. American Pale Ale
G. 19A. American Amber Ale
H. 19B. California Common
I. 19C. American Brown Ale
J. 20A. American Porter
K. 20B. American Stout
L. 21A. American IPA
M. 21B. Specialty IPA
N. 22A. Double IPA
O. 22B. American Strong Ale
P. 22C. American Barleywine
Q. 22D. Wheatwine

R. 27. Historical Beer (Kentucky Common)
S. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)
T. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)
(4)2. International
A. 2A. International Pale Lager
B. 2B. International Amber Lager
C. 2C. International Dark Lager
(4)3. England
A. 11A. Ordinary Bitter
B. 11B. Best Bitter
C. 11C. Strong Bitter
D. 12A. British Golden Ale
E. 12C. English IPA
F. 13A. Dark Mild
G. 13B. British Brown Ale
H. 13C. English Porter
I. 16A. Sweet Stout
J. 16B. Oatmeal Stout
K. 16C. Tropical Stout
L. 16D. Foreign Extra Stout
M. 17A. British Strong Ale
N. 17B. Old Ale
O. 17D. English Barleywine
P. 20C. Imperial Stout
Q. 27. Historical Beer (London Brown Ale)
(4)4. Scotland
A. 14A. Scottish Light
B. 14B. Scottish Heavy
C. 14C. Scottish Export
D. 17C. Wee Heavy
(4)5. Ireland
A. 15A. Irish Red Ale
B. 15B. Irish Stout
C. 15C. Irish Extra Stout
(4)6. Belgium
A. 23B. Flanders Red Ale
B. 23C. Oud Bruin
C. 23D. Lambic
D. 23E. Gueuze
E. 23F. Fruit Lambic
F. 24A. Witbier
G. 24B. Belgian Pale Ale
H. 25A. Belgian Blond Ale
I. 25B. Saison
J. 25C. Belgian Golden Strong Ale
K. 26A. Trappist Single
L. 26B. Belgian Dubbel
M. 26C. Belgian Tripel
N. 26D. Belgian Dark Strong Ale
(4)7. France
A. 24C. Bière de Garde
(4)8. Germany
A. 4A. Munich Helles
B. 4B. Festbier
C. 4C. Helles Bock
D. 5A. German Leichtbier
E. 5B. Kölsch
F. 5C. Helles Exportbier
G. 5D. German Pils
H. 6A. Märzen
I. 6B. Rauchbier
J. 6C. Dunkles Bock
K. 7B. Altbier
L. 7C. Kellerbier
M. 8A. Munich Dunkel
N. 8B. Schwarzbier
O. 9A. Doppelbock
P. 8B. Eisbock
Q. 10A. Weissbier
R. 10B. Dunkles Weissbier
S. 10C. Weizenbock
T. 23A. Berliner Weisse
U. 27. Historical Beer (Gose)
V. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
W. 27. Historical Beer (Roggenbier)
(4)9. Austria
A. 7A. Vienna Lager
(4)10. Czech Republic
A. 3A. Czech Pale Lager
B. 3B. Czech Premium Pale Lager
C. 3C. Czech Amber Lager
D. 3D. Czech Dark Lager
(4)11. Poland
A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
(4)12. Scandinavia
A. 9C. Baltic Porter
B. 27. Historical Beer (Sahti)
(4)13. Australia

A. 12B. Australian Sparkling Ale

5. Stili ordinati secondo la tradizione storica

Questo sistema cerca di suddividere gli stili in gruppi basati sugli sviluppi storici e gli stili derivati in un approccio più ampio rispetto all'ordine per famiglie di stili.

(5)1. Pilsner

A. 3A. Czech Pale Lager

B. 3B. Czech Premium Pale Lager

C. 5D. German Pils

D. 7C. Kellerbier (Pale Kellerbier)

E. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)

F. 5A. German Leichtbier

(5)2. Pale Lager mercato di massa

A. 1B. American Lager

B. 2A. International Pale Lager

C. 1A. American Light Lager

(5)3. European Pale Lager

A. 5C. Helles Exportbier

B. 4A. Munich Helles

C. 4B. Festbier

D. 4C. Helles Bock

(5)4. Amber Lager

A. 7A. Vienna Lager

B. 6A. Märzen

C. 7C. Kellerbier (Amber Kellerbier)

D. 3C. Czech Amber Lager

E. 2B. International Amber Lager

(5)5. European Smoked Beer

A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)

B. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)

C. 6B. Rauchbier

(5)6. Indigenous American Beer

A. 1C. Cream Ale

B. 19B. California Common

C. 27. Historical Beer (Kentucky Common)

D. 18A. Blonde Ale

(5)7. Dark Lager

A. 8A. Munich Dunkel

B. 3D. Czech Dark Lager

C. 8B. Schwarzbier

D. 2C. International Dark Lager

(5)8. Bock

A. 6C. Dunkles Bock

B. 9A. Doppelbock

C. 9B. Eisbock

(5)9. English Pale Ale

A. 11A. Ordinary Bitter

B. 11B. Best Bitter

C. 11C. Strong Bitter

D. 12C. English IPA

(5)10. Pale Ales (derivate dalle English Pale Ale)

A. 15A. Irish Red Ale

B. 12B. Australian Sparkling Ale

C. 24B. Belgian Pale Ale

D. 12A. British Golden Ale

(5)11. American Pale Beer (derivate dagli stili inglesi)

A. 18B. American Pale Ale

B. 19A. American Amber Ale

C. 21A. American IPA

(5)12. American Bitter Beer (derivati dalle American IPA)

A. 21B. Specialty IPA (tutte)

B. 22A. Double IPA

(5)13. Top-Fermented German Lagers

A. 5B. Kölsch

B. 7B. Altbier

(5)14. European Farmhouse Beer

A. 24C. Bière de Garde

B. 25B. Saison

C. 27. Historical Beer (Sahti)

(5)15. English Mild

A. 13A. Dark Mild

(5)16. Dark American Beer (derivati dagli stili inglesi)

A. 19C. American Brown Ale

B. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)

C. 20A. American Porter

D. 20B. American Stout

(5)17. Porter

A. 13C. English Porter

B. 9C. Baltic Porter

(5)18. Irish Stout

A. 16D. Foreign Extra Stout

B. 15C. Irish Extra Stout
C. 15B. Irish Stout
(5)19. English Stout
A. 20C. Imperial Stout
B. 16B. Oatmeal Stout
C. 16A. Sweet Stout
D. 16C. Tropical Stout
(5)20. Strong Ale
A. 17B. Old Ale
B. 17A. British Strong Ale
C. 22B. American Strong Ale
(5)21. Barleywine
A. 17D. English Barleywine
B. 22C. American Barleywine
C. 22D. Wheatwine
(5)22. Belgian Ale
A. 25A. Belgian Blond Ale
B. 26A. Trappist Single
C. 26B. Belgian Dubbel
(5)23. Belgian Strong Ale
A. 26C. Belgian Tripel
B. 25C. Belgian Golden Strong Ale
C. 26D. Belgian Dark Strong Ale
(5)24. Wheat Beer
A. 10A. Weissbier
B. 10B. Dunkles Weissbier
C. 10C. Weizenbock
D. 24A. Witbier
E. 27. Historical Beer (Roggenbier)
F. 1D. American Wheat Beer
(5)25. German Sour Ale
A. 23A. Berliner Weisse
B. 27. Historical Beer (Gose)
(5)26. Belgian Sour Ale
A. 23B. Flanders Red
B. 23C. Oud Bruin
C. 23D. Lambic
D. 23E. Gueuze
E. 23F. Fruit Lambic
(5)27. Specialty Beer
A. Tutte le birre rimanenti nelle categorie 28-34

Appendice B: Stili locali

Questa appendice include stili sottoposti da sezioni locali del BJCP per stili che non sono ancora stati confermati, ma sono importanti per gli homebrewer di una singola nazione. Non sono ancora stati inseriti nelle linee guida principali, ma sono disponibili per l'utilizzo da chi volesse usarli. Le linee guida sono state scritte da membri locali e non sono confermate dal BJCP.

Argentine Styles

X1. Dorada Pampeana

Suggested style placement: Category 18 (Pale American Beer)

En sus comienzos los cerveceros caseros argentinos estaban muy limitados: no existían los extractos, sólo malta pilsen y lúpulo Cascade. Sólo levaduras secas, comúnmente Nottingham, Windsor o Safale. Con estos ingredientes, los cerveceros argentinos desarrollaron una versión específica de la Blond Ale, llamda Dorada Pampeana.

Impresión general: Fácilmente bebible, accesible, con orientación a malta.

Aroma: aroma dulce maltoso ligero a moderado. Es aceptable el aroma frutal bajo a moderado. Debe tener aroma a lúpulo bajo a medio. Sin diacetilo.

Aspecto: color amarillo claro a dorado profundo. Claro a brillante. Espuma baja a medio con buena retención.

Sabor: Dulzor maltoso inicial suave. Típicamente ausentes los flavors a caramelo. Flavor a lúpulo ligero a moderado (usualmente Cascade), pero no debería ser agresivo. Amargor bajo a moderado, pero el balance tiende a la malta. Final medio-seco o algo dulce. Sin diacetilo.

Sensación en boca: Cuerpo mediano ligero a medio. Carbonatación media a alta. Sensación suave sin amargor áspero o astringencia.

Comentarios: es dificultoso lograr el balance.

Historia: los primeros cerveceros argentinos sólo accedían a malta pilsen y lúpulo cascade y con ellos desarrollaron esta variante de Blond Ale.

Ingredientes: usualmente solo malta pálida o pilsen, aunque puede incluir bajas proporciones de malta caramelizadas. Comúnmente lúpulo Cascade. Levaduras americanas limpias, británicas levemente frutadas o Kölsch, usualmente acondicionada en frío.

Estadísticas vitales: D.I.: 1.042 – 1.054

IBUs: 15 – 22 D.F.: 1.009 – 1.013

SRM: 3 – 5 G.A.: 4,3º – 5,5º

Pampas Golden Ale

Overall impression: easy drinkability, malt-oriented.

Aroma: light to moderate sweet malty aroma. Low to moderate fruity aroma is acceptable. May have a low to medium hop aroma. No diacetyl.

Appearance: light yellow to deep gold color. Clear to brilliant. Low to medium head with good retention.

Flavor: Initial soft malty sweetness. Caramel flavors typically are absent. Mild to moderate hop flavor (usually Cascade), but should not be aggressive. Low to moderate hop bitterness, the balance is normally towards the malt. Half-dry to something sweet finish. No diacetyl.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Medium to high carbonation. Smooth without harsh bitterness or astringency.

Comments: it is difficult to achieve the balance.

History: At the beginning argentine homebrewers were very limited: there weren´t extract, they could use only pils malt, Cascade hops and dry yeast, commonly Nottingham, Windsor or Safale. With these ingredients, Argentine brewers developed a specific version of Blond Ale, named Dorada Pampeana.

Ingredients: usually only pale or pils malt, although may include low rates of caramelized malt. Commonly Cascade hops. Clean American yeast, slightly fruity British or Kölsch, usually packaged in cold.

Vital Statistics: OG: 1.042 – 1.054

IBU: 15 – 22 FG: 1.009 – 1.013

SRM: 3 – 5 ABV: 4.3% – 5.5%

X2. IPA Argenta

Suggested style placement: Category 21 (IPA)

IPA Especialidad: IPA ARGENTA

Impresión general: Una Pale Ale Argentina decididamente amarga y lupulada, refrescante y moderadamente fuerte. La clave del estilo está en la tomabilidad sin asperezas y con un buen balance.

Aroma: Intenso aroma a lúpulo con carácter floral y cítrico, derivado de los lúpulos argentinos. Muchas versiones tienen dry-hopping, lo que otorga un carácter a hierba adicional, aunque esto no es requerido. Puede hallarse dulzura límpida a malta e inclusive algo de caramelo, pero con menor tenor que en las Ipas inglesas. Un carácter frutal leve de los ésteres es aceptable, al igual que toques fenólicos producto de la fermentación del trigo, que nunca deben ser dominantes y solo deben agregar complejidad. De todos modos, el carácter relativmente neutro de la fermentación es lo más usual. Puede notarse algo de alcohol en las versiones más fuertes. Sin DMS. El diacetil es un demérito importante en esta cerveza ya que apaga el lúpulo, por lo que nunca debe estar presente.

Aspecto: El color varía de dorado medio a cobre rojizo medio. Algunas versiones pueden tener un tinte anaranjado. Debe ser clara, aunque las versiones con dry-hopping o que contienen trigo no malteado pueden tener una leve turbiedad. Buena espuma persistente.

Sabor: A lúpulo medio a alto, debiendo reflejar el carácter del lúpulo argentino, con aspectos prominentemente cítricos a pomelo rosado y cáscara de mandarina, que deben dominar. Puede tener también tonos florales como flores de azhar o también herbal y/o resinoso aunque es menos habitual y solo debe agregar complejidad. Amargor medio a medio alto, soportado por una maltosidad limpia que proporciona un balance adecuado.

Sabor a malta bajo a medio, límpido, aunque son aceptables bajos niveles acaramelados o picantes por el uso de trigo, sea o no malteado. Sin diacetil. Un bajo carácter frutal es aceptable, pero no requerido. El amargor debe permanecer en el retrogusto pero nunca debe ser áspero. Finish medio seco a seco y refrescante. Puede percibirse algún sabor a alcohol en las versiones más fuertes.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio, suave, sin astringencias derivadas del lúpulo, aunque la moderada a moderada alta carbonatación puede combinarse con el trigo para dar una sensación seca, aún en presencia de la dulzura de la malta. Suave tibieza a alcohol en las versiones más fuertes (no en todas). Menor cuerpo que la IPA inglesa, y más seca que la IPA Americana.

Historia: La versión Argentina del histórico estilo inglés desarrollada en el marco de una serie de encuentros de la Asociación Civil Somos Cerveceros en 2013, donde se fueron definiendo sus características distintivas. Se diferencia de la IPA Americana por agregado de trigo a la receta de granos y el uso de lúpulos Argentinos que tienen características únicas de sabor y aroma. Se busca que las caracterísiticas cítricas del lúpulo Argentino armonicen con el trigo, como sucede en la Witbier. El agregado de bajas cantidades de trigo puede recordar al grist de la Kölsch, donde también hay un frutado producto de la fermentación.

Ingredientes: malta pálida (bien modificada y disponible para maceración simple) y una cantidad de trigo como complemento que no debe superar el 15%; El trigo puede ser malteado o sin maltear. EN el caso de agregar caramelos, deben ser limitados y preferentemente utilizando trigo caramelo. Los lúpulos Argentinos como el Cascade, Mapuche y Nugget son los usuales, aunque puede tener Spalt, Victoria y Bullion para agregar complejidad. Levadura americana que da un perfil límpido o levemente frutal. El agua varía de blanda a moderadamente sulfatada.

Estadísticas vitales: DO: 1055 – 1065

IBU: 35 – 60 DF: 1008 – 1015

SRM: 6 – 15 GA 5.0 – 6.5%.

Ejemplos comerciales: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Argentine IPA

Overall Impression: A decidedly hoppy and bitter, refreshing and moderately strong Argentine pale ale. The clue is drinkability without harshness and best balance.

Aroma: Intense hop aroma with a citrusy and floral character derived from Argentine hops. Many versions are dry hopped and can have an additional grassy aroma, although this is not required. Some clean malty sweetness and caramel may be found in the background, but should be at a lower level than in English examples. Fruitiness from esters and light phenolics from fermentation of wheat may also be detected in

some versions, although a neutral fermentation character is usual. Some alcohol may be noted in stronger versions. No DMS. The diacetyl is a high demerit because it can cover aroma hops, and never should be present.

Appearance: Color ranges from medium gold to medium reddish copper; some versions can have an orange-ish tint. Should be clear, although unfiltered dry-hopped versions or with unmalted wheat may be little hazy. Good head stand, persistent.

Flavor: Hop flavor is medium to high, and should reflect an Argentine hop character: citrusy, grapefruit and tangerine peel must be dominant. May have some floral character like orange blossoms, or herbal and resinous, although it is less common and should only add complexity. Medium-high to very high hop bitterness, although the malt backbone will support the strong hop character and provide the best balance. Malt flavor should be low to medium, and is generally clean and malty sweet although some caramel or spicy flavors from wheat, malted or unmalted, are acceptable at low levels. No diacetyl. Low fruitiness is acceptable but not required. The bitterness may linger into the aftertaste but should not be harsh. Medium-dry to dry finish, refreshing. Some clean alcohol flavor can be noted in stronger versions.

Mouthfeel: Medium-light to medium-bodied mouthfeel without hop-derived astringency, although moderate to medium-high carbonation can combine with wheat to render an overall dry sensation in the presence of malt sweetness. Some smooth alcohol warming can and should be sensed in stronger (but not all) versions. Body is generally less than in English counterparts, and more dry than American counterparts.

History: An Argentine version of the historical English style, developed in 2013 from Somos Cerveceros Association meetings, when its distinctive characteristics were defined. Different from an American IPA in that it is brewed with wheat and using Argentine hops, with its unique flavor and aroma characteristic. Based on a citrus (from Argetine hop) and wheat pairing idea, like in a witbier. Low amounts of wheat are similar to a Kölsh grist, as is some fruitiness from fermentation.

Ingredients: Pale ale malt (well-modified and suitable for single-temperature infusion mashing) with up to 15% wheat, either malted or unmalted; Caramel malts should be limited and preferably be caramel wheat. Argentine hops like Cascade, Mapuche and Nugget are typical, although Spalt, Victoria or Bullion may be used to add complexity; American yeast that can give a clean or slightly fruity profile. Water character varies from soft to moderately sulfate.

Vital Statistics: OG: 1.055 – 1.065

IBU: 35 – 60 FG: 1.008 – 1.015

SRM: 6 – 15 ABV: 5.0 – 6.5%.

Commercial Examples: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Italian Styles

X3. Italian Grape Ale

Suggested style placement: Category 29 (Fruit Beer)

Overall Impression: A sometimes refreshing, sometimes more complex Italian ale characterized by different varieties of grapes.

Aroma: Aromatic characteristics of a particular grape have to be noticeable but do should not overpower the other aromas. The grape/wine character should be pleasant and should not have defects such as oxidation. Malt character is usually restrained while hop aroma can range from medium-low to absent. Some examples can have a low to moderately low wild character described as barnyard, earthy, goaty but should not be as intense as in a lambic/fruit lambic. No diacetyl.

Appearance: Color can range from gold to dark brown. Reddish/ruby color is usually due to the use of red grape varieties. White to reddish head with generally a medium low retention. Clarity is generally good but can be affected by the use of grape.

Flavor: Many interpretations are possible. As with aroma, grape character (must or winey like) must be present but may range from subtle to medium intensity. Varieties of grape can contribute differently on the flavor profile: in general stone/tropical fruit flavors (peach, apricot, pineapple) can come from white grapes and red fruit flavors (e.g., cherry, strawberry) from red grape varieties. Further fruity character of fermentative origin is also common. Different kinds of special malts can be used but should be supportive and balanced, not so prominent as to overshadow the base beer. Roasted and/or strong chocolate character is inappropriate. Some sour notes are common and may help to improve the drinkability but should not be prominent as in Flemish ale/Lambic. Oak flavors, along with some barnyard, earthy, goaty notes, coming from aging in barrels can be present but should not be predominant. Bitterness and hop flavors are generally low. Diacetyl from very low to none.

Mouthfeel: Medium-high carbonation improves the perception of aroma. Body is generally from low to medium and some acidity can contribute to increased perception of dryness. Strong examples can show some warming but without being hot or solventy.

History: Produced by many Italian craft breweries during the last years, it represents a communion between beer and wine promoted to the large local availability of different varieties of grapes across the country. They can be an expression of territory, biodiversity and creativity of the brewer. Normally seen as speciality beer in the range of products of the brewery.

Ingredients: Pils or pale base malt with some adjuncts (if any) or special malts. Grape content can represent up 40% of whole grist. Grape or grape must (sometimes extensively boiled before use) can be used at different stages: boil, primary/secondary fermentation, or aging. Ale or wine yeast can show a neutral character (more common) or a fruity profile (English and Belgian strains). A wide range of hop varieties can be used in low quantities in order not to excessively characterize the beer.

Vital Statistics: OG: 1.043 – 1.090

IBUs: 10 – 30 FG: 1.007 – 1.015

SRM: 5 – 30 ABV: 4.8 – 10%

Commercial Examples: Montegioco Tibir, Montegioco Open Mind, Birranova Moscata, LoverBeer BeerBera, Loverbeer D'uvaBeer, Birra del Borgo Equilibrista, Barley BB10, Barley BBevò, Cudera, Pasturana Filare!, Gedeone PerBacco! Toccalmatto Jadis, Rocca dei Conti Tarì Giacchè.