



## MINI GUIDA

### ***Homebrewing: chiara, rossa o scura?***

*Scopriamo insieme le diverse tipologie di birra*

#### **LAGER**

Questo termine indica un prodotto normale, non avendo particolari caratteristiche tipologiche. È la più venduta nel mondo ed apprezzata da tutti per il suo intenso sentore di malto. Normalmente di colore oro carico, poco luppolata e spumeggiante, ne esistono anche di scure soprattutto nella Repubblica Ceca e in Baviera.

#### **PILS**

La tipologia che attualmente va per la maggiore in Germania è detta Pils o Pilsener. Originaria della città di Pilsen in Boemia, a poco a poco questa tipologia è diventata famosa in tutto il mondo. Attualmente le più classiche Pils sono prodotte in Germania, hanno un colore oro pallido, a volte con riflessi verdastri, con un perlage finissimo, schiuma persistente e aroma inconfondibile. Si distinguono subito per l'abbondante luppolatura che conferisce loro un piacevole tocco di amaro di luppolo in più, risultando così molto fredda.

---

#### **I NOSTRI MALTI**

```
{{widget type="Magento\CatalogWidget\Block\Product\ProductsList" show_pager="0" products_count="4"
template="Magento_CatalogWidget::product/widget/content/grid.phtml"
conditions_encoded="^[1:^[type]:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Combine`,aggregator:`,value:`,new_child:`,1--
1:^[type]:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`,attribute:`,category_ids`,operator:`,==`,value:`,364`,1--
2:^[type]:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`,attribute:`,mgs_brand`,operator:`,==`,value:`,69`,1-
type_name="Catalog Products List"]}}
```

---

#### **WEIZEN**

In Germania vengono chiamate Weizen o Weissbier, in Gran Bretagna Weat e in Belgio Blanche, parole che letteralmente significano "frumento" o "bianca". Infatti queste bionde sono prodotte con almeno il 50% di malto di frumento. Originaria della Baviera ha avuto negli ultimi anni grossi consensi di pubblico. La caratteristica di questa tipologia è il pronunciato aroma, che va da chiodi di garofano, alla vaniglia e a vari tipi di frutta: mela verde, prugna e altri ancora. Poco luppolata presenta un gusto piacevole asprigno. Il colore va da giallo pallido a un rosso ramato. Assai gasata va servita molto fredda.

#### **EXPORT**

Export o Dortmunder, è stato il primo prodotto nella storia di questa bevanda ad essere, per le sue caratteristiche di alta conservabilità, esportato. Inizialmente questa tipologia si chiamava esclusivamente Dortmunder, nome derivato dalla città tedesca di Dortmund, poi comunemente export. Di colore oro carico fino ad arrivare al rame, non molto luppolata, corposa e di gradazione medio alta, è ideale per accompagnare una saporita gastronomia, molto diffusa in Italia.

#### **BITTER**

La bevanda nazionale Inglese è la bitter, letteralmente "amara". Il primo impatto con questa bevanda non è sempre facile, il suo carattere forte e l'uso dei luppoli particolarmente amari, fa sì che venga apprezzata da veri intenditori. Da poco introdotta in Italia ha avuto un discreto successo, di colore rame scuro, alcune volte può avere sfumature che vanno dall'ambrato al bronzo. Si presenta quasi piatta, cioè con un basso tenore di anidride carbonica, schiuma poco persistente.

## ALE

Le Ale si possono trovare con caratteristiche incredibilmente varie, chiare, scure, ramate, pallide ecc., inoltre vengono prodotte in numerosi Paesi, quali Inghilterra, Scozia, Irlanda, Stati Uniti e Belgio. La caratteristica che accumuna tutte le Ale è quella di essere molto fruttate. In Scozia è scura con un gradevole sentore di nocciola denominata "Nut Brown Ale". In Gran Bretagna è pallida e non poteva che chiamarsi "Real Ale" o "IPA", una versione più alcolica e maggiormente luppolata per sopportare meglio il trasporto in nave verso le Indie e comunque le colonie della corona. La "Mild" è una delle varianti di questa tipologia, poco luppolata e molto beverecia, viene denominata bevanda da conversazione. Ultima variante, la "Old Ale", molto alcolica, una volta era prodotta per diventare un prodotto da collezione, da bersi in pompa magna in giorni di festa dopo un lungo periodo di invecchiamento.

## BOCK

Bock o Dunkler Bock si contraddistingue per i suoi colori che vanno dall'oro antico al marrone scuro, gradazione alta gusto morbido con un pronunciato aroma di malto, il colore carico non è dovuto dalla torrefazione del malto, ma bensì da un processo di essiccazione. Il periodo più favorevole per il consumo di questa bevanda è l'inverno, quando viene consumata a temperatura non molto bassa, in modo da poter apprezzare il gusto e gli aromi di questo particolare prodotto.

## PORTER

Scura, secca, molto aromatica, bevanda tipica degli scaricatori di porto londinesi. Rustica al palato, questa bevanda con un tasso alcolico assai elevato serviva a rinfocillare dagli sforzi a cui erano sottoposti questi lavoratori. La caratteristica principale di questo prodotto è la sua schiuma molto persistente, infatti dopo averla bevuta il boccale in cui viene servita, rimane carico di questa schiuma cremosa.

## STOUT

La Stout è l'evoluzione della Porter, viene prodotta con malti torrefatti e con aggiunta di caramello, da cui il colore scurissimo quasi nero. Maestri nel produrre questa tipologia sono gli Irlandesi, i quali esportavano questa bevanda oltre due secoli fa nella Russia zarista, che la considerava una bevanda per riscaldarsi durante il lungo inverno, prendendo il nome di Imperial Stout. In una cittadina Irlandese esiste un celebre festival gastronomico a base di Stout e ostriche, singolare accostamento.

**Ora non ti resta che scegliere quale è la tua preferita e provare a cimentarti nell'homebrewing per avere la tua birra fatta in casa e personalizzata!**

**[Scopri tutti i nostri prodotti dedicati all'homebrewing!](#)**

