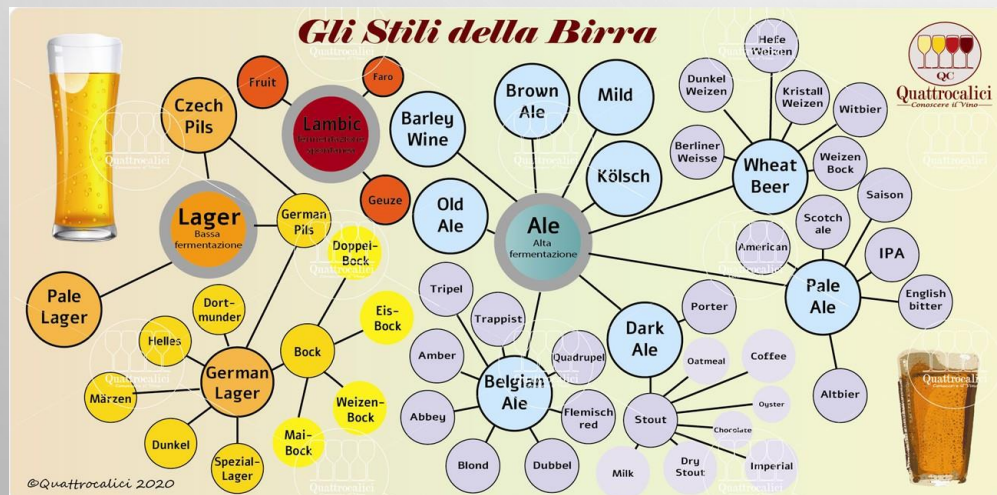


LA BIRRA O LE BIRRE?



BREVE GUIDA AGLI STILI DI BIRRA



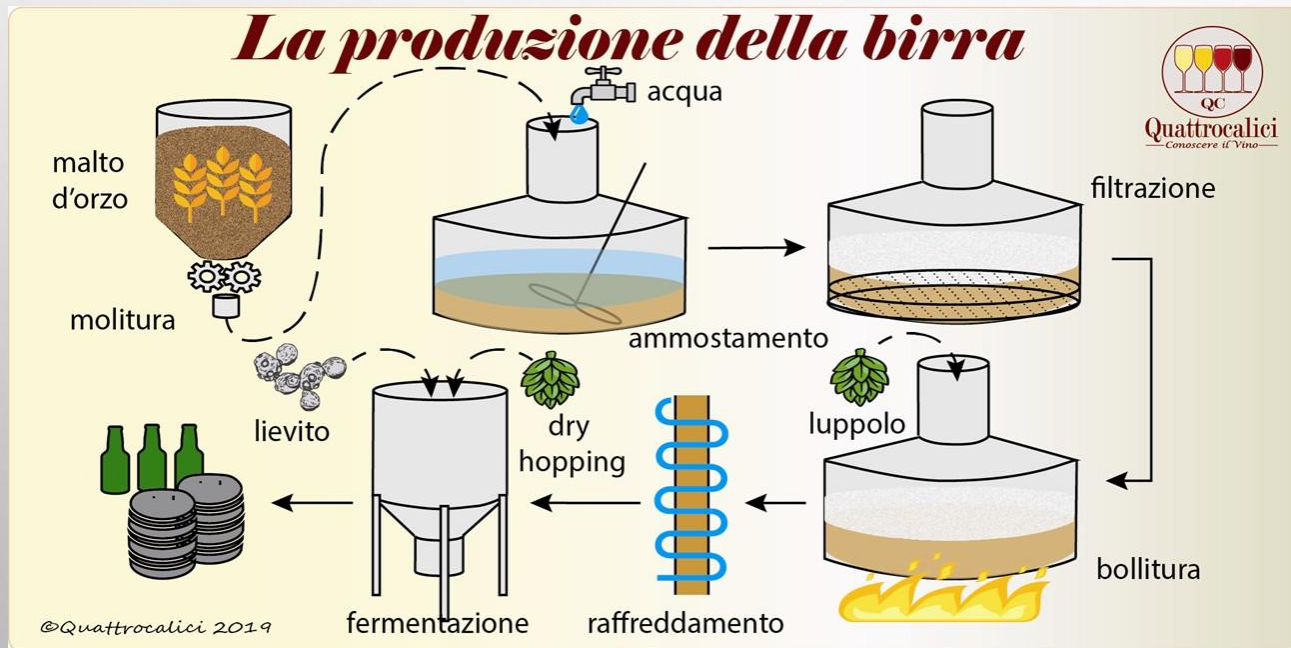
GIANLUCA DI ASCENZO
OTTOBRE 2022



***NON ESISTE LA BIRRA,
ESISTONO LE BIRRE!***

LORENZO "KUASKA"

DALLE MATERIE PRIME ALLA BOTTIGLIA



«SE UN BIRRAIO HA L'INTENZIONE SPECIFICA DI RIPRODURRE UNA BIRRA CLASSICA, ALLORA STA LAVORANDO ALL'INTERNO DI UNO STILE. SE LA SUA BIRRA HA UNA GENERICA SOMIGLIANZA CON ALTRE, ALLORA PUÒ ESSERE CONSIDERATA DELLO STESSO TIPO»

**MICHAEL JACKSON
GUIDA ALLE BIRRE DEL MONDO, 1977**





IL BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

**NOTO CON L'ACRONIMO BJCP
È UN'ASSOCIAZIONE AMERICANA NATA NEL 1985
CON L'OBIETTIVO DI DIFFONDERE E PROMUOVERE
LA CULTURA DELLA BUONA BIRRA.
SUL SITO DELL'ASSOCIAZIONE È POSSIBILE
RECUPERARE MOLTE INFORMAZIONI E SCARICARE
LA GUIDA AGLI STILI (IN INGLESE).**

WWW.BJCP.ORG

LE TRE GRANDI FAMIGLIE BIRRARIE

LE BIRRE AD ALTA FERMENTAZIONE

LE BIRRE A BASSA FERMENTAZIONE

LE BIRRE A FERMENTAZIONE SPONTANEA



LA BIRRA SECONDO LA NORMATIVA ITALIANA

Legge 16 agosto 1962 n. 1354

La denominazione “birra” è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di *Saccharomyces Carlsbergensis* o di *Saccharomyces Cerevisiae* di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele e d’acqua amaricato con luppolo o suo derivato o con entrambi.

Il malto d’orzo o di frumento può essere sostituito con altri cereali, anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi, nonché con materie prime amidacee e zuccherine nella misura massima del 40% calcolato sull’estratto secco del mosto.

Denominazione	Grado Plato (°P)	Grado alcolico (% vol)
Birra analcolica	3 - 8	< 1,2
Birra light	5 - 10,5	1,2 - 3,5
Birra	>10,5	> 3,5
Birra speciale	> 12,5	> 3,5
Birra doppio malto	> 14,5	> 3,5



LA BIRRA SECONDO LA NORMATIVA ITALIANA



Legge n. 1354/1962

Si definisce **BIRRA ARTIGIANALE** la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione.

Decreto Ministeriale n. 212/2010

La **BIRRA** è considerata un prodotto agricolo a tutti gli effetti. La birra artigianale è definita **AGRICOLA** quando viene prodotta dallo stesso agricoltore che produce l'orzo.

LE BIRRE PIÙ DIFFUSE E APPREZZATE IN ITALIA SECONDO



Abbazia

Nata nelle abbazie del luogo con le quali, in alcuni casi, mantiene ancora relazioni, è generalmente corposa e di forte contenuto alcolico con un colore che varia dall'oro carico all'ambrato fino al bruno scuro.



Ale

Prodotta soprattutto in Gran Bretagna, è ricavata da un malto d'orzo con lieviti ad alta fermentazione che garantiscono un corpo pieno e fruttato, di moderato contenuto alcolico, da bere a temperatura di cantina.



Analcolica

Merita una menzione tra le birre a bassa fermentazione ed è per chi non vuole o non può consumare alcol e con caratteristiche di aroma e gusto equiparabili a quelle di una normale Lager o Pils.



Blanche

Fatta in parti uguali di orzo maltato e frumento non maltato, cui si può aggiungere una percentuale variabile di avena che la rende morbida e quasi vellutata al palato, è ricca di suggestioni olfattive e gustative.

LE BIRRE PIÙ DIFFUSE E APPREZZATE IN ITALIA SECONDO



Bock

Proveniente dall'area germanico-alpina, è a bassa fermentazione e gradevole all'olfatto, caratterizzata da sentori mielati di malto e da un floreale fresco, ricco e vellutato al palato, con corpo strutturante e persistente.



Lager

Divenuta - vista l'odierna diffusione - sinonimo di birra tout court, è una birra chiara, fresca, di media alcolicità, delicata negli aromi e nel gusto e dal colore oro pallido.



Pils

Nata nella città boema di Pilsen, è di fatto la capostipite di oltre il 90% della birra oggi prodotta nel mondo, caratterizzandosi per l'aroma floreale, il gusto dal finale secco e pulito e la schiuma abbondante.



Weizen

Popolarissima in Baviera, con un aspetto torbido e quasi lattiginoso, è a base di malti d'orzo e di frumento, che gli conferisce il tipico gusto acidulo, mentre l'amaro, data la scarsa presenza di luppolo, è impercettibile.



Abbey Dubbel

Moderatamente alcoliche, fragranze e sapidità di malto, tostatura, caramello, profumi di frutta secca, toni speziati ed alcolici. Buon corpo e luppolatura moderata. Retrogusto asciutto.

Abbey Quadrupel

Fragranze più intense e sapidità più robusta se paragonate alle cugine Dubbel e Tripel. Il tenore alcolico è ben percepito, così come i toni speziati e fruttati che rappresentano il gusto unico di queste birre.

Abbey Tripel

Di buon corpo ed intensamente aromatiche, con toni speziati e fruttati che si amalgamano con l'indole pulita e rotonda del malto, creando una "pozione" sorprendentemente beverina, nonostante l'alto tenore alcolico.



Foto by: www.cantinadellabirra.it/shop/degustazione-birre-tripel.html

Altbier

Hanno un profilo tendente all'amaro con un residuo fruttato, sono birre ben bilanciate, amare ma maltose con delicate note tostate. L'amaro è bilanciato dalla ricchezza del malto "Munich" e l'intensità e il carattere del malto variano da moderato ad alto.

Amber Ale

Simili alle "cugine" Pale Ales inglesi, non sono particolarmente alcoliche e presentano un corpo esile ed un carattere maltato, speziato, di caramello e frutta matura, seguito da un leggero e bilanciato amaro del luppolo.

Amber Lager / Vienna

Ormai divenuto di nicchia, è uno stile che sopravvive in pochi birrifici. Maltate, ben bilanciate, con aromi di caramello e di tostato, accompagnate da un amaro tenue. Hanno peculiarità comparabili alle attuali Märzen.



Foto by: www.francescoselicato.it/barley-wine

American Strong Ale

Birre dal sapore pieno ed intenso che sfidano e ripagano il palato con una sapidità complessa di malto, caramello. TONI agrumati di frutta tropicale e resinosi conferiti dai luppoli americani e pacifici che conferiscono, inoltre, un amaro significativo.

APA American Pale Ale

Amare ma con un'adeguata presenza di malto che le rendono equilibrate e bevibili. L'evidente presenza dei luppoli americani e del Pacifico, dona a queste birre profumi agrumati, balsamici e di frutta tropicale.

Barley Wine

Letteralmente "Vino d'Orzo" è la più forte Ale di stampo anglosassone. Potenti ed intense sono un vero e proprio container di aromi e sapori complessi. Con il loro alto tenore alcolico sono particolarmente adatte all'invecchiamento.



Foto by https://www.pintplease.com/en/beer/264413/biere_de_garde_blonde



Foto by <https://www.laccademiabeershop.it/prodotto/blanche-de-namur>

Belgian Ale

È lo stile belga più comune e diffuso. Particolarmente aromatiche, di solito sono più fruttate delle cugine inglesi. Spesso speziate, agrumate, maltate, raramente acidule. Corpo medio, con un amaro ed una alcolicità moderata.

Belgian Pale Ale

Tipicamente fruttata, citrica e speziata, ha un carattere leggermente maltato, spesso con sentori di miele o caramello. Sono birre molto facili da bere, con un delicato amaro erbaceo nel finale.

Belgian Strong Ale

Effervescenti, complesse e con un'anima terribilmente forte. I toni sono possenti: profilo aromatico e gustativo sempre molto ricco di frutta, malto, miele, zucchero candito e lievito. Finale asciutto ed elegantemente amaro.

Berliner Weisse

Prodotte a base di frumento hanno un bouquet fruttato, speziato e/o terroso. Effervescenti e con un basso contenuto alcolico hanno un'acidità lattica vellutata e pulita. Una tenue sapidità di pane fa da supporto all'acidità.

Bibita Analcolica

Succhi di frutta biologici, bibite analcoliche, bibite aromatizzate, bevande alla frutta.

Bitter

Il basso tenore alcolico e la moderata carbonatazione distinguono queste birre per la grande facilità di beva. Profilo organolettico e gustativo maltato, agrumato, speziato con moderati profumi fruttati. Il bilanciamento è spesso orientato verso l'amaro.

Bière de Garde

Di tradizione francese, letteralmente significa "birra che è stata molto in maturazione". Rispetto alle sorelle Saison sono più rotonde, secche e dolciastre. Orientate sul malto, presentano raramente toni aspri e speziati.

Black India Pale Ale

Giovane ed ibrida tipologia di birra, a volte chiamata Cascadian Dark Ale, ha origine da una ricetta che incarna le specifiche dei malti scuri (tostato, adusto e cioccolato) con il sapore e aroma del luppolo dell'America Nord Occidentale.

Blanche / Witbier

Rinfrescanti, particolarmente dissetanti, gustose e molto leggere. Possono utilizzare anche frumento non maltato. Al palato sono leggermente acidule, fresche e speziate. Gli aromi prevalenti sono quelli di coriandolo e di agrumi.

Bock

Per tradizione sono caratterizzate da un intenso profumo e un gusto pieno, caldo, maltato, con toni di tostato o caramello. L'impiego dei luppoli non è particolarmente elevato e si riflette in lievi sentori di frutta.

Brown Ale

Bouquet dolce e appetitoso, con toni di nocciola e caramello. Corpo leggero e grande bevibilità, con un gusto che rispetta i sentori olfattivi con l'aggiunta di frutti scuri dati dal malto. Retrogusto asciutto.

California Common

Lievemente fruttate con un'intensa nota di malto. Sono accompagnate da interessanti sapori di tostato e caramello che mettono in risalto le caratteristiche del luppolo Northern Brewer, esaltando le note fruttate, terrose ed erbacee.

Distillato di Birra

Definiti dalla direttiva nazionale assimilabili ad acquaviti, sono dei superalcolici poco conosciuti in Italia. Elemento di fondamentale importanza è l'affinamento. La permanenza in barili dona una ricchezza olfattiva e gustativa superiore, maggiore rotondità, eleganza e persistenza al palato.

Doppelbock

Dense, corpose, forti e dal deciso sentore e sapore di malto con note tostate o di caramello. Le versioni scure hanno gusti di malto più intensi mentre quelle chiare sono più luppolate e secche.

Dunkel

Complesse e profonde, caratterizzate dalla ricchezza dei malti Munich più scuri. Emergono note di pane tostato, caramello e cacao con lievi sentori aromatici riconducibili al luppolo. Gli aromi non sono mai aspri, torrefatti o astringenti.



Foto by <https://www.docbuy.it/dark-lager-dunkel-e-schwarzbier/>

Dunkelweizen

Brassate con una base di grano maltato, tipicamente molto carbonata con una struttura soffice e cremosa. Presentano un'indole ben distinta di frutta e spezie data dal lievito, accompagnata da note di pane tostato o caramello.

English Strong Ale

Questa classe generica ha un'ampia gamma d'interpretazioni e racchiude birre forti ma non torrefatte delle isole britanniche. Sfoggiano un grado alcolico rispettabile che dona calore, un gusto evidente di malto, aromi fruttati e di caramello. Sono tradizionalmente rifermentate in bottiglia e maturate a lungo.

Flanders Red Ale

Particolari lieviti e batteri acetici contribuiscono alla fermentazione; un lungo invecchiamento in botti di rovere aggiunge complessità. Dal profilo acido-fruttato con toni maltati che richiamano il cioccolato, un amaro-tanninico, vinoso ed acetico. Questo stile è più vicino al vino rosso invecchiato di qualsiasi altro stile di birra.

Fruit Beer

Vivaci e rinfrescanti, le caratteristiche della frutta sono ben evidenti e in equilibrio, ma non così marcate da far pensare a un prodotto artificiale. Si riconoscono lievemente toni maltati e luppolati.

Golden Ale / Blonde Ale

Di corpo medio e dalla fine complessità olfattiva, con sentori di frutta e spezie impartiti dal lievito e un leggero profumo di malto e luppolo. Palato leggermente dolce bilanciato da un amaro poco intenso. Retrogusto secco.

Gose

Un insolito mix d'ingredienti: frumento, malto d'orzo, sale, coriandolo e lattobacilli. Corpo esile, grado alcolico basso, alta carbonatazione, asprezza, amaro contenuto e note speziate le rendono molto beverine e dissetanti.



Foto by <https://www.winemag.it/finalmente-legittimante-birre-acide/>



Foto by <https://www.fermentobirra.com/italian-grape-ale-evoluzione-di-uno-stile/>

Gueuze

Eterogenee, rinfrescanti, e dotate di un'energica carbonatazione. Tipicamente aspre e acidule ma ben bilanciate, con aromi e sapori complessi. La fermentazione spontanea può impartire complessità e un'ampia gamma di sapori "selvaggi".

Helles

Pulite, maltate, con un gusto delicato di biscotto e cereale dolce. Luppatura sottile, speziata, floreale o erbacea con un lieve amaro che contribuisce a sostenere l'equilibrio maltato, ma non dolce. Finale morbido e secco.

Imperial / Double Blanche

Profumi di cereali, coriandolo e agrumi. Il gusto rispecchia i sentori olfattivi, accompagnati da un discreto corpo. Questa nuova tendenza propone lo stile "Blanche" belga, ma con un grado alcolico superiore.

Imperial / Double IPA

Alcoliche e con una luppatura intensa che conferisce toni agrumati, resinosi, erbacei, floreali e di frutta. Corpo robusto ma in equilibrio tra la dolcezza dei malti e l'amaro dei luppoli. Pulite, secche, da sorseggiare lentamente.

Imperial Porter

Dotate di un buon corpo e di una notevole alcolicità, con sentori di malto e note tostate. Al gusto emergono toni di cioccolato, nocciole e caramello. Le produzioni più robuste presentano anche sfumature di frutta scura.

Imperial Stout

Forti e complesse, con aromi intensi di frutta scura o secca, di caffè e cioccolato uniti con il tostato e l'arrostito. Possiedono un lato maltato torrefatto molto evidente. Amaro da luppolo in sottofondo con un retrogusto dolce-amaro.

IPA India Pale Ale

Moderatamente forti e molto ben attenuate, le birre India Pale Ale (IPA) sfoggiano un aroma e un gusto agrumato ed erbaceo, dove il luppolo naviga incontrastato verso un finale secco ed aromatico. Tuttavia, hanno un'indole meno amara e un profilo maltato superiore rispetto alle cugine americane.

Irish Red Ale

Morbide, delicate, cremose e molto facili da bere. Leggermente maltate, talvolta con una leggera dolcezza di caramello, un palato di cereale e di biscotto, con un tocco di torrefatto nel finale, solitamente secco.

Italian Grape Ale

L'Italian Grape Ale, o birra IGA, viene definita come una birra italiana caratterizzata da diverse varietà di uva, talvolta rinfrescante, a volte più complessa. La birra IGA (Italian Grape Ale) viene prodotta dalla combinazione di malto con uva o mosto d'uva. Può rappresentare l'espressione di appartenenza al territorio, biodiversità e creatività del birraio.

Le Birre Lambic



Kölsch

Pulite, frizzanti, asciutte, leggere e ben bilanciate. Con un sottile e delicato sapore ed aroma fruttato e di luppolo fresco. La parte maltata latente conduce ad un finale rinfrescante, finemente acidulo e ben attenuato.

Lambic

Complesse, bilanciate, rinfrescanti e non carbonate. Piacevolmente aspre e acidule, con profumi a volte estremi. La loro acidità sostituisce l'amaro del luppolo nell'equilibrio generale.

Lichtenhainer

Storica birra di frumento ad alta fermentazione, originaria del villaggio di Lichtenhain, in Turingia (Germania centrale). Moderatamente acida ed affumicata, complessa ma rinfrescante per l'elevata attenuazione e la carbonazione, il tutto unito ad un leggero amaro.

Low Alcohol

Con un basso tenore alcolico e con fragranze che riflettono la tipologia d'origine. Il tasso alcolico è ridotto tramite distillazione sotto vuoto ed evaporazione oppure per mezzo di osmosi.

Maibock / Helles Bock

Bouquet olfattivo dominato dal malto. In background lievi profumi fruttati, floreali e venature erbacee. Corpo e gradazione alcolica media con una dolcezza a stento affievolita dai luppoli che fanno capolino nel finale.

Metodo Champenoise

Prodotte con metodi unici ed artigianali, utilizzati per la creazione dei famosi Champagne francesi. Da questa antica ricetta si ottiene una "gasatura" naturale, che sprigiona aromi floreali e fruttati, unici ed inimitabili.

Mild

Beverine, rinfrescanti, bilanciate, con un moderato tenore alcolico. Ricche di sapori, con delicate fragranze di malto lievemente tostato, nocciola ed accenni fruttati. Al palato rivelano le molteplici sfumature del malto.

NEIPA

Si tratta di un'American IPA dalle decise fragranze di luppolo che dona toni di frutta tropicale. Dall'aspetto opalescente per il cospicuo dry hopping, la NEIPA (New England IPA) presenta un corpo più pieno, un gusto più morbido ed un amaro meno deciso rispetto allo stile di riferimento.

Oktoberfest / Märzen

Vellutate, eleganti e complesse, con un profondo carattere maltato. Sentori di pane tostato, miele e frutta secca, con un amaro moderato ed un finale secco che spinge a berne ancora. Un abile equilibrio tra forza e bevibilità.

Old Ale

Il rilevante tenore alcolico, il corpo pieno, la sensuale complessità dei malti tostati e un tenue accenno di cioccolato muovono il bilanciamento sul dolce, anche se al palato evolvono in un finale gradevolmente secco.

Pale Lager

Questo stile raccoglie in sé tutte le birre prodotte in stile tedesco / boemo con una gradazione media e non ben definibili sotto una categoria specifica. Pur se maltate, son ben attenuate e pulite, senza gusti decisi ed abbastanza carbonate. L'equilibrio varia dal leggermente maltato ad appena amaro.

Oud Bruin

Birre dall'indole particolare: dolci ed acidule allo stesso tempo nelle quali è facile rinvenire toni fruttati, aspri, vinosi, speziati, di sherry, lattici ed acetici. La lunga maturazione in botti di rovere, le successive fermentazioni con residui di lievito e batteri, donano loro una profonda complessità.

Pils

Frizzanti, pulite, fresche, rinfrescanti, con un raffinato aroma floreale, agrumato, speziato o erbaceo. Con una bassa gradazione alcolica, un corpo leggero, hanno un gusto secco e pulito. Retrogusto finemente amaro.

Rauchbier

Eleganti e maltate, sono caratterizzate da un profilo ricco di malto tostato in aroma e gusto, un amaro limitato ed un carattere affumicato di legno di faggio e/o di quercia, da basso ad elevato. Hanno un corpo ed una frizzantezza media, con un profilo fermentativo pulito ed un finale attenuato ed asciutto.

Pale Ale

Originario della Gran Bretagna, ad oggi è uno dei principali stili birrai al mondo. Vede l'impiego di lievito ad alta fermentazione e malto prevalentemente chiaro che determina il colore dorato della birra. Differenti tecniche di produzione e luppolature, con una vasta gamma di gusti e gradazioni alcoliche.

Porter

Corpo medio e carbonatazione moderata, con sapori ed aromi complessi. Leggero tostato con toni di cioccolato e caffè, attenuato da fragranze di caramello, malto e di crosta di pane. Retrogusto asciutto.

Saison / Farmhouse Ale

Altamente carbonate, asciutte e con un'alcolicità media. I profumi fruttati dominano l'aroma e il palato, evocando sentori agrumati, speziati o floreali. Rinfrescanti, leggermente acidule, moderatamente amare e secche.





Scotch Ale

Corpose, asciutte e complesse. Con un aroma ed un gusto intensamente maltato con note di caramello, torrefatto e tostato. In seconda linea emergono toni di nocciola o affumicati che aggiungono complessità.

Scottish Export

Specialità basate sull'impiego di malti speciali, tostati e/o caramellati, mai torrefatti o torbati. I migliori esempi presentano un leggero fruttato che dona profondità. Cremose, con un corpo medio-pieno e con bassa carbonatazione, sono maltate in modo pulito: il luppolo deve solo bilanciare e sostenere il malto.

Session IPA

Amare, secche, beverine e molto profumate. Corpo morbido, leggero. Di buona bevibilità. Aroma e gusto dipendono dalle varietà di luppolo. Per questo stile è stata sperimentata una luppolatura del mosto a temperature inferiori al fine di massimizzare l'estrazione dell'aroma e limitare quello dell'amaro.

Sidro

Bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione della polpa di mele e raramente anche quella di pere. Ha una sapidità dolciastra-amarognola determinata dagli ingredienti usati nelle varie fasi di lavorazione e dagli eterogenei processi di produzione. Sapore acidulo dato dalla presenza di acido malico.

Smoked

Lo stile Smoked racchiude tutte le birre ad alta fermentazione dove è utilizzato del malto affumicato come caratteristica principale per aroma e sapore. I migliori esempi evidenziano l'equilibrio tra affumicato, luppolo e malto.

Sour / Wild Ale

La presenza di batteri lattici ed acetici in fase di fermentazione e stagionatura dona a queste birre un'acidità variabile. Paragonabili alle Lambic, la cui fermentazione però, è del tutto spontanea. Spesso sono invecchiate in botti.

Specialty Beer

Questa categoria racchiude particolari birre che non rientrano negli stili classici o nelle linee guida (BJCP). Hanno una vasta gamma di sapori, aromi, colori e tenori alcolici. A volte, sono fermentate con caratteristici lieviti e sono prodotte con altrettanto particolari ingredienti.

Specialty Grain

Prodotte con cereali non comuni quali segale, avena, grano saraceno, farro, miglio, riso, ecc. Le birre senza glutine possono far parte di questa categoria. Il cereale alternativo dovrebbe essere protagonista nel profilo aromatico e gustativo di queste birre.

Spice / Herb / Vegetable

I migliori esempi rappresentano un'esaltante sintesi degli aromi e dei sapori dello stile di base, con l'aggiunta di ingredienti speciali che devono caratterizzare lo stile originale senza coprirlo, ma aggiungendo complessità ed equilibrio.

Strong Lager / Imperial Pils

Appaganti, ricche e allo stesso tempo rustiche. Hanno un discreto ventaglio di sapori ed una maggiore alcolicità. Toni di pane e miele s'intrecciano a note floreali ed erbacee, insaporite da una sottile vena alcolica riscaldante.

Wheat Ale

Birre a base di frumento con un corpo ed una frizzantezza media, molto rinfrescanti. Il carattere deriva più dal luppolo (floreale ed erbaceo) e meno dal lievito (fruttato e speziato) rispetto ad una Weiss, con una leggera secchezza nel finale.

Stout

Delicate, con un corpo medio ed una carbonatazione moderata, evidenziano note di cioccolato e caffè, con toni secondari di cacao o cereale torrefatto. La cremosità e il tenue fruttato/luppolato donano equilibrio a queste birre.

Weiss

Prodotte con grano maltato, dotate di un corpo medio e di una discreta effervescenza. Presentano un distinto carattere di lievito, frutta matura e spezie. Al palato sono rotonde, gustose e rinfrescanti, con un retrogusto moderatamente secco ed acidulo.

Zwickel / Keller / Landbier

Non pastorizzate, non filtrate, il che spiega il loro aspetto torbido dato dai lieviti in sospensione. Effervescenti, complesse, dal corpo medio. Tipicamente secche e fruttate con evidenti toni aromatici dati dal luppolo.



Strong Bitter / English Pale Ale

Birre anglosassoni, moderatamente forti e con un complesso profilo maltato. La bevibilità è fondamentale in questo stile che comunque non ha confini netti e permette quindi ampie interpretazioni al birraio. L'equilibrio tra il malto e il luppolo varia da bilanciato a un lievemente amaro con toni di esteri fruttati.

Weizen Bock

Robuste, maltate e fruttate, con un corpo pieno. La tenue acidità, ottenuta con grano maltato, è in armonia tra la parte sapida del malto e del lievito della Weissbier e le caratteristiche tipiche delle Bock, forti e corpose.



Le forme dei bicchieri per la birra



Weizen
Weiß



British
Ales



IPA



Irish
Ales



Barley Wine



Porter
Stout



Dubbel
Tripel
Lambic



Amber
Lager



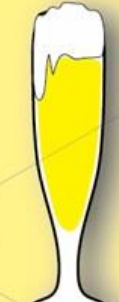
Pilsner



Bock



Pale Lager



Gueuze



Munich
Helles



Rauchbier
Faro

©Quattrococalici 2020



FONTE: MYHOPPYDIARY.WORDPRESS.COM/

COME ABBINARE CIBO E BIRRA

Birra	
IPA Burgers, Cibi Piccanti, Dolci	Weizen Pesce, Insalata, Frutta
Pilsner Pollo, Pesce (es. Salmone), Insalata	Ale Ambrata Burgers, Pollo, Pesce, Carne Suina, Cibi Piccanti
Stout Carne Bovina, Pollo, Ostriche	Ale Scura Carne Suina, Pesce (es. Salmone)

www.agristorecosenza.it

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

GIANLUCA DI ASCENZO
BEER SOMMELIER
www.gldataster.eu



E-mail g.diascenzo@gmail.com



@gianluca.diascenzo