

B.J.C.P.
Linee Guida Stili 2021
Linee Guida Stili Birrari



Copyright © 2021, BJCP, Inc.

*Il BJCP garantisce il diritto di fare copie da utilizzare in
competizioni autorizzate dal BJCP o per scopi didattici/di formazione dei giudici.*

Tutti gli altri diritti riservati.

Traduzione italiana a cura degli IBU, Ichnos Beer Union

Aggiornamenti disponibili su www.bjcp.org

Scritto da Gordon Strong

con

Kristen Inghilterra

Contributi 2021: Dennis Mitchell, John Haven, Dan Pixley, Thomaz Pupo, Ron Pattinson

Analisi delle linee guida 2015: Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff

Contributi allo stile 2015: Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty,
Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler

Recensione e commento 2015: 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 Vyes

Revisione finale 2015: Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox

SOMMARIO

INTRODUZIONE ALLE LINEE GUIDA 2021	7
Stili e categorie	7
Denominazione di stili e categorie	7
Uso delle Linee Guida agli Stili	8
Formato della descrizione di uno stile	10
La lingua che descrive gli stili	11
Introduzione agli stili birrari	12
Categorizzazione di base	12
Attributi comuni di tutti gli stili birrari.....	12
Glossario	12
Termini riferiti al luppolo	13
Termini riferiti al malto o all'ammestamento	13
Termini riferiti al lievito o alla fermentazione	13
Miscellanea dei Termini di Fermentazione.....	14
Termini relativi alla Qualità o ai Difetti	15
Termini riferiti all'Aspetto	15
Riferimenti di colore	15
Organizzazione degli stili.....	16
Parole Chiave (Tag)	16
1. STANDARD AMERICAN BEER.....	19
1A. American Light Lager	19
1B. American Lager	19
1C. Cream Ale	20
1D. American Wheat Beer.....	21
2. INTERNATIONAL LAGER	23
2A. International Pale Lager	23
2B. International Amber Lager.....	23
2C. International Dark Lager.....	24
3. CZECH LAGER.....	26
3A. Czech Pale Lager	26
3B. Czech Premium Pale Lager.....	27
3C. Czech Amber Lager	28
3D. Czech Dark Lager.....	28
4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER.....	30
4A. Munich Helles	30
4B. Festbier	30
4C. Helles Bock	31
5. PALE BITTER EUROPEAN BEER.....	33
5A. German Leichtbier	33
5B. Kölsch.....	33
5C. German Helles Exportbier.....	34
5D. German Pils.....	35
6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER.....	36

6A. Märzen	36
6B. Rauchbier	37
6C. Dunkles Bock.....	37
7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER.....	39
7A. Vienna Lager	39
7B. Altbier	39
8. DARK EUROPEAN LAGER.....	41
8A. Munich Dunkel.....	41
8B. Schwarzbier.....	41
9. STRONG EUROPEAN BEER.....	43
9A. Doppelbock.....	43
9B. Eisbock.....	44
9C. Baltic Porter.....	44
10. GERMAN WHEAT BEER.....	46
10A. Weissbier.....	46
10B. Dunkles Weissbier	46
10C. Weizenbock.....	47
11. BRITISH BITTER.....	49
11A. Ordinary Bitter.....	49
11B. Best Bitter.....	50
11C. Strong Bitter.....	50
12. PALE COMMONWEALTH BEER.....	52
12A. English Golden Ale	52
12B. Australian Sparkling Ale.....	53
12C. English IPA.....	54
13. BROWN BRITISH BEERS.....	56
13A. Dark Mild	56
13B. British Brown Ale	57
13C. English Porter.....	57
14. SCOTTISH ALE	59
14A. Scottish Light.....	59
14B. Scottish Heavy.....	60
14C. Scottish Export.....	61
15. IRISH BEER.....	62
15A. Irish Red Ale.....	62
15B. Irish Stout.....	63
15 C. Irish Extra Stout	63
16. DARK BRITISH BEER	65
16A. Sweet Stout.....	65
16B. Oatmeal stout	65
16 C. Tropical Stout	66
16D. Foreign Extra Stout.....	67
17. STRONG BRITISH ALE	69
17A. British Strong Ale	69
17B. Old Ale.....	70
17C. Wee Heavy.....	70

17D. English Barley Wine	71
18. PALE AMERICAN ALE	73
18A. Blonde Ale	73
18B. American Pale Ale	73
19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER	75
19A. American Amber Ale	75
19B. California Common	75
19C. American Brown Ale	77
20 AMERICAN PORTER & STOUT	78
20A American Porter	78
20B. American Stout	78
20C. Imperial Stout	79
21. IPA	81
21A. American IPA	81
21B. Specialty IPA	82
Specialty IPA: Belgian IPA	82
Specialty IPA: Black IPA	83
Specialty IPA: Brown IPA	84
Specialty IPA: Red IPA	84
Specialty IPA: Rye IPA	85
Specialty IPA: White IPA	86
Specialty IPA: Brut IPA	86
21C. Hazy IPA	87
22. STRONG AMERICAN ALE	89
22A. Double IPA	89
22B. American Strong Ale	89
22C. American Barleywine	90
22D. Wheatwine	91
23. EUROPEAN SOUR ALE	93
23A. Berliner Weisse	93
23B. Flanders Red Ale	93
23C. Oud Bruin	94
23D. Lambic	95
23E. Gueuze	96
23F. Fruit Lambic	97
23G. Gose	98
24 BELGIAN ALE	99
24A. Witbier	99
24B. Belgian Pale Ale	99
4C. Bière de Garde	100
25. STRONG BELGIAN ALE	102
25A. Belgian Blond Ale	102
25B. Saison	102
25C. Belgian Golden Strong Ale	104
26. MONASTIC ALE	105
26A. Belgian Single	105

26B. Belgian Dubbel	106
26C. Belgian Tripel.....	106
26D. Belgian Dark Strong Ale.....	107
27. HISTORICAL BEER.....	109
Historical Beer: Kellerbier.....	109
Historical Beer: Kentucky Common	110
Historical Beer: Lichtenhainer.....	111
Historical Beer: London Brown Ale	111
Historical Beer: Piwo Grodziskie.....	112
Historical Beer: Pre-Prohibition Lager.....	113
Historical Beer: Pre-Prohibition Porter	113
Historical beer: Roggenbier	114
Historical Beer: Sahti.....	115
INTRODUZIONE ALLE SPECIALTY-TYPE BEER.....	116
28. AMERICAN WILD ALE.....	119
28A. Brett Beer	119
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer.....	120
28C. Wild Specialty Beer.....	120
28D. Straight Sour Beer	121
29. FRUIT BEER.....	123
29A. Fruit Beer.....	123
29B. Fruit and Spice Beer	124
29C. Specialty Fruit Beer.....	124
29D. Grape Ale	125
30. SPICED BEER	127
30A. Spice, Herb or Vegetable Beer.....	127
30B. Autumn Seasonal Beer	127
30C. Winter Seasonal Beer	128
30D. Specialty Spice Beer.....	129
31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER.....	131
31A. Alternative Grain Beer.....	131
31B. Alternative Sugar Beer	131
32. SMOKED BEER.....	133
32A. Classic Style Smoked Beer	133
32B. Specialty Smoked Beer.....	133
33. WOOD BEER.....	135
33A Wood-Aged Beer	135
33B Speciality Wood-Aged Beer.....	135
34. SPECIALTY BEER	137
34A. Commercial Specialty Beer	137
34B. Mixed-Style Beer.....	137
34C. Experimental Beer	138
APPENDICE A: Classificazioni Alternative.....	139
1. Stili ordinati utilizzando le categorie del 2008 (classificazione rigida).....	139
2. Stili ordinati secondo le linee guida del 2008 (modificate)	142
3. Stili ordinati secondo le famiglie di stili.....	145

4. Stili ordinati secondo il paese di origine	148
5. Stili ordinati secondo la tradizione storica	151
APPENDICE B: STILI LOCALI	155
X1. Dorada Pampeana	155
X2. IPA Argenta	155
X3. Italian Grape Ale	156
X4. Catharina Sour	157
X5. New Zealand Pilsner	158

INTRODUZIONE ALLE LINEE GUIDA 2021

Le Linee Guida agli Stili BJCP 2021 rappresentano una revisione minore dell'edizione 2015 a sua volta una importante revisione dell'edizione 2008. Gli obiettivi dell'edizione 2015 erano quelli di affrontare meglio gli stili birrari mondiali presenti nei mercati locali, tenere il passo con le tendenze emergenti del mercato della birra artigianale, descrivere birre storiche che ora trovano seguito, descrivere meglio le caratteristiche sensoriali degli ingredienti della birra moderna, sfruttare nuove ricerche e riferimenti e aiutare gli organizzatori delle competizioni a gestire meglio la complessità dei loro eventi. Questi obiettivi non sono cambiati nell'edizione 2021.

Nel 2015 sono stati aggiunti molti stili, alcuni stili sono stati divisi in più categorie e altri semplicemente rinominati. Gli stili sono organizzati in categorie seguendo una filosofia che raggruppa stili con caratteristiche di giudizio simili piuttosto che con un patrimonio comune o un nome della famiglia. Non si dia per scontato che la stessa caratteristica primaria (ad esempio, colore, forza, equilibrio, sapore dominante, paese di origine) sia stata utilizzata per determinare ciascun raggruppamento di categorie: il ragionamento alla base delle scelte fatte è stato più sfumato.

Se si ha familiarità con le linee guida del 2015, si può notare che sono state apportate alcune modifiche ai nomi e alcuni stili sono passati dagli stili provvisori, storici o locali alle linee guida principali. Abbiamo intenzionalmente cercato di ridurre al minimo i movimenti degli stili da una famiglia ad altre, le aggiunte di stile e le modifiche alla numerazione.

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 da tali raggruppamenti. 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.

Denominazione di stili e categorie

Abbiamo scelto nomi e titoli che rappresentino al meglio gli stili e i raggruppamenti nel nostro sistema di classificazione. Non vogliamo che tali nomi interferiscano con la comprensione dell'effettiva descrizione degli stili – che è l'obiettivo primario delle Linee Guida degli Stili BJCP. Non è nostra intenzione dire ai birrifici come nominare i loro prodotti. Stiamo solo fornendo nomi utili come semplice riferimento.

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 erroneamente tutti i nomi simultaneamente. Quindi abbiamo selezionato un nome univoco per ciascuno 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 univoci e descrittivi, ma non necessariamente indicano il nome del prodotto nel mercato locale. 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 possano implicare conflitti politici, etnici o sociali: non prendiamo nessuna posizione, cerchiamo solamente di descrivere birra, non di comporre dispute.

Alcuni nomi utilizzati sono denominazioni protette o marchi registrati. Non affermiamo che questi non devono essere rispettati, o che i birrifici commerciali dovrebbero usare questi nomi. Piuttosto, 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 linee guida per stili e ovviamente tutto è uno stile.

Uso 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 di homebrewing, ma abbiamo capito che venivano utilizzati largamente in tutto il mondo per descrivere le birre in generale. Molti paesi con un mercato emergente di birra artigianale li usano oggi come manuale per ciò che producono. I consumatori e i gruppi commerciali hanno cominciato a utilizzare gli stili per descrivere i propri prodotti. E, sfortunatamente, sono stati fatti sbalorditivi salti di logica ben oltre le nostre intenzioni originali, utilizzando conseguentemente le linee guida come una specie di “stele di Rosetta” delle birre.

Pur comprendendo che le linee guida sono state erroneamente utilizzate in contesti oltre gli intenti originari, abbiamo osservato anche errori di utilizzo in concorsi e altre attività BJCP in occasione di preparazione o di votazioni degli esami. Alcune persone hanno sviluppato una propria errata interpretazione delle linee guida e a volte 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 asserzioni indicano le nostre intenzioni originarie e sono destinate a limitare un errato utilizzo e non per prevenire l’uso delle Linee Guida per 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. Devono consentire 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 per squalificare 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 scavalchino 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 destinatari differenti da quelli originari.
3. **Siamo consci del fatto che molte persone utilizzano le nostre linee guida.** Altri gruppi e organizzazioni le utilizzano per scopi diversi 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 (adesempio, 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 con una delle nostre categorie. Alcune birrerie si divertono a creare esempi che non rientrano nelle nostre (o altre) linee guida. Altre brassano birre chiamate

con uno stile che deliberatamente non corrisponde alle 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) alcuni 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 è stato 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 inibiscano 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 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.
11. **Le nostre Linee guida sono estensibili.** Comprendiamo che le nostre linee guida cambieranno in futuro e che potrebbero trascorrere anni tra i cicli di revisione. La missione principale del BJCP è condurre esami e, se le referenze cambiassero troppo frequentemente, lo studio sarebbe quasi impossibile. Pertanto, abbiamo adottato un compromesso: sul nostro sito Web sono elencati stili provvisori che possono essere utilizzati allo stesso modo degli stili presenti in queste linee guida. Questo ci permette di aggiungere cambiamenti tra le edizioni. Abbiamo anche un elenco di suggerimenti per l'immissione di stili sul nostro sito Web per aiutare a capire dove è meglio inserire stili non definiti nelle linee guida o come stile provvisorio. Queste caratteristiche, così come l'estensibilità di alcuni stili come Specialty IPA e Historical Beer, consentono di utilizzare nelle competizioni gli stili definiti dal birraio. Combinate, queste tre funzionalità consentono alle linee guida di evolversi tra gli aggiornamenti principali.
12. **Non siamo la polizia della birra.** Classifichiamo e descriviamo gli stili di birra che vediamo esistere e che vengono utilizzati. Non stiamo in alcun modo dicendo ai produttori di birra commerciali cosa possono produrre o dicendo che sbagliano se i loro prodotti non soddisfano le nostre linee guida. Inoltre noi creiamo stili nella speranza che diventino popolari. Lo stato del mercato complessivo della birra in un dato paese non è la nostra preoccupazione.
13. **Esistono diversi format.** Le nostre linee guida vengono consultate in molte sedi di terze parti, su più piattaforme mobili e sono tradotte in altre lingue. Sfortunatamente, non tutte queste versioni contengono il testo completo delle nostre linee guida o sono traduzioni completamente accurate. Fate attenzione quando si utilizza un formato fornito da qualcuno diverso da BJCP; in caso di dubbio fare sempre riferimento alla fonte originale.
14. **Il BJCP non organizza concorsi.** A volte i concorsi utilizzano software di iscrizione che limitano i commenti o altrimenti rendono difficile il rispetto delle Istruzioni di iscrizione presenti nelle linee

guida. Segnalate questi problemi agli organizzatori della competizione e ai fornitori di software. Il nostro intento è che tutte le possibili informazioni richieste dalle linee guida siano fornite dai birrai, e vengano accettate nelle competizioni e fornite ai giudici.

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 dettagli necessari a un giudice.

Aspetto, Aroma, Gusto, Sensazioni Boccali. 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 familiarità 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.

Parametri Tecnici. 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 familiarità 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 malconservate 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 altro 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 ampie. 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 corretti e utilizzare un vocabolario ragionevolmente ampio. 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.

Nella stesura di elenchi utilizziamo la virgola. Quando si descrivono elenchi delle caratteristiche **o** significa *che uno o tutti gli elementi possono essere presenti*, **tutto** significa che tutti gli elementi devono essere presenti, **oppure** significa che solo uno degli elementi può essere presente, **né né** significa che nessuno degli elementi può essere presente. L'utilizzo nelle passate edizioni di **e/o** è stato sostituito da **o**, che ha lo stesso significato logico.

Quando usiamo i nomi di stile in lettere maiuscole, li stiamo intendendo come un riferimento incrociato a quegli stili all'interno di queste linee guida. L'uso in minuscolo dei nomi di stile rappresenta un riferimento più generale.

Si presti particolare attenzione ai modificatori utilizzati nelle descrizioni degli stili. Si notino come riferimento sulla magnitudo e la qualità di ogni caratteristica. Si noti che molte caratteristiche sono facoltative; birre che non evidenzino questi elementi facoltativi non devono essere penalizzate nel punteggio. Se l'intensità è indicata utilizzata insieme a un indicatore opzionale, ciò è da intendere come qualsiasi intensità, da nessuna fino a quella indicata è consentita, ma tale caratteristica non è necessaria.

Fraasi come *potrebbe avere, può contenere, potrebbe caratterizzare, è accettabile, è appropriato, è tipico, facoltativo, ecc.* indicano tutte elementi facoltativi. Gli elementi richiesti sono generalmente riportati come frasi dichiarative o per i quali si utilizzano parole come *deve* o *dovrebbe*. Per elementi che **non devono** essere presenti si usano spesso frasi come *è inappropriato, no, o non deve*. Ancora una volta, si prendano queste parole nel loro 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 in 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 si presume siano 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 e fenoli. Ogni stile birrario deve essere scevro da difetti di imballaggio e stoccaggio come ossidazione, effluenze, acidità, muffe.

Per le Sensazioni Boccali, 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 calore 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, tendenti al solvente 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, non significa che sia desiderabile avere in modo rilevante lievi quantità di zolfo o DMS.

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, seppure non richiesto. Salvo diversamente indicato, assumiamo che le Lager non hanno alcun fruttato (esteri). Le 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, sempreverdi o simili. Luppoli più recenti possono aggiungere ulteriori inusuali e sperimentali caratteristiche, come frutta col nocciolo, frutti di bosco e melone.

Luppoli Continentali, 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".

Dry-Hopped. Un'aggiunta in fase fermentativa di prodotti di luppolo crudi che conferiscono alla birra un aroma di luppolo fresco e brillante. Una birra con dry hopping è spesso più intensa, vivida e concentrata della stessa birra senza dry hopping. Può spostare l'equilibrio della birra rendendola più incentrata sul luppolo senza aggiungere amarezza. Non dovrebbe avere un carattere erbaceo, vegetale, ossidato, formaggioso o vecchio, ma brillante, fresco ed aromatico.

Succoso. Un termine moderno e di tendenza usato per descrivere le birre caratterizzate da una luppolatura che apporta una qualità simile ai succhi di frutta fresca, in particolare ai frutti tropicali. Ha altri significati, come "appetitoso" o "umido" che non sono adottati in birrificazione.

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'ammestamento

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

Bubblegum. Si riferisce al profilo aromatico del sapore originale di gomme da masticare come le Big Babol, una gomma da masticare rosa; un sapore dolce di frutta mista dominato da banana e fragola con sapori intensi di frutta.

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).

Kveik. Tradizionalmente, una miscela mista di lievito norvegese utilizzata per produrre birre in stile rustico, oggi spesso disponibili come ceppi singoli. Non uno stile di birra.

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

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

Brettato. 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.

Miscellanea dei Termini di Fermentazione

Carattere acetico. Simile all'aceto, pungente, non nettamente aspro.

Brett. Termine abbreviato per Brettanomyces, un genere estremamente attenuante di lievito che spesso viene utilizzato per produrre complessi aromi fruttati (pomacee, frutta tropicale, drupacee), floreali e spesso complessi (cuoio, sudore, cortile, coperta di cavallo, funk, ecc.) nelle bevande fermentate derivato da fenoli o acidi grassi prodotti durante la fermentazione. Letteralmente significa "fungo britannico" ed è associato alle qualità prodotte durante l'invecchiamento in botte.

Le specie comunemente utilizzate nella produzione della birra includono B. bruxellensis e B. anomalus, anche se talvolta sono conosciuti con altri nomi; esistono diversi ceppi con profili molto diversi (come anche per il S. cerevisiae). Tipicamente utilizzato come ceppo di fermentazione secondaria, sebbene esistano alcuni ceppi che possono attenuare completamente il mosto abbastanza da essere utilizzato per la fermentazione primaria.

Acidità pulita. Un descrittore di qualità per l'acidità che implica un'acidità non acetica, priva di odori complessi o sfumature eccessive; spesso usato per descrivere un'acidità lattica acuta e di buona qualità.

Acetato di etile. Un estere derivato dal lievito formato da acido acetico ed etanolo e prodotto a vari livelli a seconda del ceppo di lievito e dello stress fermentativo. A livelli bassi viene percepito come aroma fruttato di pera, ananas o frutti di bosco, ma ad alti livelli genera aromi discutibili da risultare quindi difettosi e poco piacevoli, con aromi caratteristici di solvente o acetone. Alti livelli di ossigeno e lieviti selvatici possono crearne quantità eccessive.

Indolo. Formato dalla contaminazione di batteri "coliformi". durante la fermentazione. È spesso associato alla produzione simultanea di DMS. Si trova più spesso nelle birre che hanno un tempo di latenza molto lungo o nella birra a fermentazione spontanea. Odori di feci, fattoria sporca o allevamenti di maiali. Ai livelli più bassi può essere gelsomino o floreale. Sempre un difetto.

LAB. Abbreviazione di batteri dell'acido lattico, inclusi Lactobacillus, Pediococcus e altri della famiglia delle Lactobacillaceae. Un termine più ampio per identificare la fonte di un'acidità lattica.

Lacto. Termine abbreviato per Lactobacillus.

Pedio. Termine abbreviato per Pediococcus.

Untuosità. Descrive una sensazione boccale in cui la birra sviluppa un aumento di viscosità e si versa densa e sciropposa. Vari batteri sono la causa più comune, il Pedio è il più comune, e si verifica a causa di un aumento della produzione di polisaccaridi. Una fase comune nella fermentazione di colture miste; la presenza di Brett ridurrà questa viscosità nel tempo.

Sacch. Termine abbreviato per Saccharomyces.

THP. Abbreviazione di tetraidopiridina. Solitamente prodotto da Lacto o Brett. A livelli bassi, conferisce un carattere simile ai cereali d'avena tostata e granulosa (si pensi ai cereali "Cheerios" per la prima colazione). A livelli elevati, può essere percepito come una gabbia per criceti, odore di topo o di urina (simile al difetto del sidro e del vino). Il THP aumenta con l'esposizione all'ossigeno ma il Brett attivo lo ridurrà nel tempo. Sempre un difetto.

Termini relativi alla Qualità o ai Difetti

Qualità di aggiunte. Caratteristiche di aroma, gusto o boccatto 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.

Equilibrato. Relativamente ad uno stile, equilibrato implica un mix di elementi piacevole, armonioso, gradevole e complementare, non una quantità uguale di ciascun componente. Non implica alcuna quantità assoluta, ma piuttosto una misura di adeguata coordinazione dei costituenti dell'aroma.

Pulito. Privo di sapori; un termine positivo.

Fragrante. Un cambiamento rapido e improvviso nella sensazione boccali della birra da morbido a complesso, che porta ad un finale secco. Di solito un termine positivo.

DMS. Dimetilsolfuro, che può assumere un'ampia variabilità di caratteristiche. La maggior parte non sono appropriate nella birra, tuttavia una leggera nota di mais 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.

Secco. Stesso significato del descrittore del vino, ovvero privo di dolcezza percepita. Ben attenuato. Ovviamente non significa "opposto di umido" in questo contesto.

Elegante. Carattere morbido, gustoso, raffinato, piacevole che suggerisce ingredienti di alta qualità gestiti con cura; privo di spigoli vivi, sapori taglienti e sensazioni palatali sgraziate.

Ruvido. Quando applicato alla birra, ha una consistenza, un sapore o un retrogusto sgraziate, taglienti, intensi o sgradevoli. Alcuni sinonimi in questo contesto sono grossolano, abrasivo, non fine, sporco, meno raffinato e meno elegante. Termine qualitativo che indica l'opposto di fragrante, pulito e piacevole. Può implicare astringenza, ma può anche applicarsi all'amarezza, all'alcol e ad altre sensazioni. Negativo.

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

Funky. Un termine positivo o negativo, in relazione al contesto. Se atteso o desiderabile, può spesso assumere il significato 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. Una trama intrecciata caratteristica e persistente creata all'interno del bicchiere dalla schiuma mentre la birra viene consumata. L'aspetto ricorda i delicati merletti di Bruxelles o belgi ed è un indicatore desiderabile di qualità della birra.

Archetti. Una traccia lasciata 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, intenso 40+

Non essere eccessivamente pedanti nell'attribuire i nomi dei colori percepiti ai riferimenti SRM, poiché le condizioni di visione spesso influenzano notevolmente questa percezione, le percezioni individuali variano e le tonalità al di fuori dello spettro dal giallo al marrone possono distorcere i risultati. In caso di contraddizioni evidenti, privilegiare i termini descrittivi rispetto ai numeri.

Organizzazione degli stili

Gli stili birrari descritti nelle linee guida sono stati classificati 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 tradizionale. 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 categorie di propria scelta.

Fintanto che ogni birra a concorso viene giudicata secondo il proprio stile, ogni raggruppamento è permesso.

Parole Chiave (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 Zelanda
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 descrive le birre americane per tutti i giorni che hanno un ampio appeal da parte del pubblico. Contiene sia Ale che Lager, le birre di questa categoria tipicamente non sono complesse e hanno sapori morbidi e accessibili. Le birre tendono ad avere qualità simili alle lager o sono progettate per attrarre i bevitori di lager del mercato di massa come birre crossover. Le birre del mercato di massa con un appeal o un'origine più internazionale sono descritte nella categoria International Lager.

1A. American Light Lager

Impressioni generali: una birra chiara fortemente carbonata, dal corpo molto leggero, quasi insapore, progettata per essere consumata molto fredda. Molto rinfrescante e dissetante.

Aroma: aroma di malto basso opzionale, ma può essere percepito come di cereale, dolce o simile al mais, se presente. Aroma di luppolo leggermente speziato, floreale o erbaceo opzionale. Sebbene sia auspicabile un profilo di fermentazione pulito, un leggero carattere di lievito non è un difetto.

Aspetto: colore dal paglierino molto chiaro al giallo paglierino. Schiuma bianca poco persistente. Molto limpida.

Sapore: palato relativamente neutro con un finale fresco e asciutto e un sapore di cereale o di mais da basso a molto basso che potrebbe essere percepito come dolcezza per la bassa luppolatura. Un basso sapore di luppolo floreale, speziato o erbaceo è opzionale, ma raramente è abbastanza forte da essere rilevato. Amaro da basso a molto basso. L'equilibrio può variare da leggermente maltato a leggermente amaro, ma solitamente è vicino all'equilibrio. Un'elevata carbonatazione può accentuare la freschezza del finale secco. Profilo di fermentazione pulito.

Sensazioni boccali: corpo molto leggero, a volte acquoso. Fortemente carbonato con leggera frizzantezza sulla lingua.

Commenti: Progettata per attrarre una fascia di pubblico quanto più ampia possibile. I sapori forti sono un difetto. Con poco sapore di malto o luppolo, il carattere del lievito è spesso ciò che differenzia maggiormente le marche.

Storia: Coors produsse brevemente una birra chiara all'inizio degli anni '40. Le versioni moderne furono prodotte per la prima volta da Rheingold nel 1967 per attrarre i bevitori attenti alla dieta, ma divennero popolari solo a partire dal 1973 dopo che Miller Brewing acquisì la ricetta e commercializzò pesantemente la birra con una campagna rivolta agli appassionati di sport con lo slogan "ha un sapore eccezionale, meno saziante". Le birre di questo genere sono diventate le più vendute negli Stati Uniti negli anni '90.

Ingredienti caratteristici: orzo a due o sei file con fino al 40% di riso o mais come additivi. Ulteriori enzimi possono alleggerire ulteriormente il corpo e ridurre i carboidrati. Lievito chiaro. Luppolo trascurabile.

Confronti di stile: una versione dal corpo più leggero, a basso contenuto di alcol e con meno calorie di una Lager americana. Meno carattere luppolato e meno amaro rispetto alla Leichtbier tedesca.

Parametri tecnici:

OG:	1.028 - 1.040	IBUs:	8 - 12
FG:	0.998 - 1.008	SRM:	2 - 3
ABV:	2.8 - 4.2%		

Esempi Commerciali: Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

Tag: session-beer, chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Nord America, Stile tradizionale, Pale-Lager, Equilibrato

1B. American Lager

Impressioni generali: una lager molto chiara, fortemente gassata, leggera e ben attenuata, con un profilo aromatico molto neutro e poco amara. Servita molto fredda, può essere una bevanda molto rinfrescante e dissetante.

Aroma: aroma di malto basso opzionale, ma può essere percepito come di cereale, dolce o simile al mais, se presente. Aroma di luppolo leggermente speziato o floreale opzionale. Sebbene sia auspicabile un profilo di fermentazione pulito, un leggero carattere di lievito non è un difetto.

Aspetto: colore dal paglierino molto chiaro al giallo medio. Schiuma bianca poco persistente. Molto limpida.

Sapore: palato relativamente neutro con un finale fresco e asciutto e un sapore di cereali o di mais da moderatamente basso a basso che potrebbe essere percepito come dolcezza per la bassa luppolatura. Sapore di luppolo moderatamente basso opzionale, con qualità floreali, speziate o erbacee, se abbastanza forti da distinguersi. Amaro da basso a medio-basso. L'equilibrio può variare da leggermente maltato a leggermente amaro, ma solitamente è vicino all'equilibrio. Un'elevata carbonazione può accentuare la freschezza del finale secco. Profilo di fermentazione pulito.

Sensazione boccali: corpo da basso a medio-basso. Fortemente carbonata con leggera frizzantezza sulla lingua.

Commenti: spesso ciò che i bevitori di birra non artigianale si aspettano di ricevere se ordinano birra negli Stati Uniti. Può essere commercializzata come Pilsner al di fuori dell'Europa, ma non deve essere confusa con gli esempi tradizionali. I sapori forti sono un difetto. Con poco sapore di malto o luppolo, il carattere del lievito è ciò che più frequentemente differenzia le marche.

Storia: evoluta dalla lager pre-proibizionismo (vedi categoria 27) negli Stati Uniti dopo il proibizionismo e la seconda guerra mondiale. I birrifici sopravvissuti si consolidarono, ampliarono la distribuzione e promossero fortemente uno stile di birra che piaceva a un'ampia fascia della popolazione. Divenne lo stile di birra dominante per molti decenni e generò molti rivali internazionali che svilupparono prodotti altrettanto insipidi per il mercato di massa supportati da una forte pubblicità.

Ingredienti caratteristici: orzo a due o sei file con fino al 40% di riso o mais come additivi. Lievito chiaro. Utilizzo leggero del luppolo.

Confronti di Stile: più forte, più sapore e corpo di una American Light Lager. Meno amarezza e sapore di una Pale Lager internazionale. Significativamente meno sapore, luppolo e amarezza rispetto alle tradizionali Pilsner europee.

Parametri tecnici: OG: 1.040 – 1.050 IBUs: 8 – 18
FG: 1.004 – 1.010 SRM: 2 – 3.5
ABV: 4.2 – 5.3%

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

Tag: Standard, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Nord America, Stile tradizionale, Pale-Lager, Equilibrata

1C. Cream Ale

Impressioni generali: una birra americana semplice, pulita, ben attenuata, fortemente gassata e gustosa. Facilmente bevibile, morbida e rinfrescante, con più carattere delle tipiche lager americane, ma comunque sottile e sobria.

Aroma: note di malto da medio-basse a basse, con un aroma dolce, simile al mais. Basso DMS opzionale. Aroma di luppolo medio-basso opzionale, può essere utilizzata qualsiasi varietà ma le note floreali, speziate o erbacee sono le più comuni. Nel complesso, ha un aroma sottile ed equilibrato. Esteri a basso contenuto fruttato opzionale.

Aspetto: colore dal paglierino chiaro all'oro chiaro, anche se solitamente tendente al chiaro. Schiuma da bassa a media con carbonazione da media ad alta. Discreta ritenzione della schiuma. Limpidezza chiara e brillante. Frizzante.

Gusto: Amaro di luppolo da basso a medio-basso. Dolcezza maltata da bassa a moderata, che varia con la gravità e l'attenuazione. Il malto è generalmente neutro, possibilmente da cereali o cracker. Di solito ben attenuata. Palato equilibrato, con luppolo sufficiente solo a sostenere il malto. Si riscontra comunemente un sapore di mais da basso a moderato, ma il DMS leggero è facoltativo. Il finale può variare da leggermente secco e frizzante a leggermente dolce. Profilo di fermentazione pulito, ma gli esteri fruttati bassi sono opzionali. Sapore di luppolo da basso a medio-basso di qualsiasi varietà, ma tipicamente floreale, speziato o erbaceo. Impercettibile.

Sensazioni boccali: generalmente leggera e fresca, anche se il corpo può raggiungere il medio. Morbida con attenuazione da media ad alta; livelli di attenuazione più elevati possono conferire una qualità "dissetante". Alta carbonazione.

Commenti: la maggior parte degli esempi commerciali sono compresi tra 1.050 e 1.053 OG e l'amaro raramente supera i 20 IBU.

Storia: Birra frizzante o di uso quotidiano della seconda metà del 1800 sopravvissuta al proibizionismo. Una birra prodotta per competere con le lager prodotte in Canada e negli stati del Nordest, del Medio Atlantico e del Midwest degli Stati Uniti.

Ingredienti caratteristici: malto americano a sei file o una combinazione di malto a sei file e malto nordamericano a due file. Fino al 20% di mais nel mosto e fino al 20% di zucchero nella bollitura. Qualsiasi varietà di luppolo, spesso rustico americano o continentale. Lievito di birra pulita o un mix di birra ale e lager.

Confronti di Stile: simile alla Standard American Lager, ma con più carattere. Corpo più leggero, più morbido e più gassato di una Blonde Ale. Può sembrare un Kölsch un po' sottile.

Parametri tecnici: OG: 1.042 - 1.055 IBUs: 8 - 20
FG: 1.006 - 1.012 SRM: 2 - 5
ABV: 4.2 - 5.6%

Esempi Commerciali: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Kiwanda Pre-Prohibition Cream Ale, Little Kings Cream Ale, Sleeman Cream Ale, Sun King Sunlight Cream Ale

Tags: Standard, Chiara, Ogni fermentazione, Nord America, Stile tradizionale, Pale-Ale, Equilibrata

1D. American Wheat Beer

Impressioni generali: una birra chiara al frumento, rinfrescante, con carattere di cereale, impasto o pane, con un profilo di fermentazione pulito e un carattere di luppolo e amaro variabili. Il suo corpo più leggero e la carbonazione più elevata contribuiscono alla sua natura beverina.

Aroma: carattere di cereale, pane o impasto da basso a moderato. Una dolcezza maltata da leggera a moderata è accettabile. Esteri moderati opzionali, solitamente un profilo neutro; la banana è inappropriata. Aroma di luppolo agrumato, speziato, floreale o fruttato da basso a moderato. Tipicamente non dry-hopped. Nessun sentore di fenoli da chiodi di garofano.

Aspetto: solitamente da giallo pallido a dorato. La limpidezza può variare da brillante a torbida con il lievito che si avvicina a una Weissbier. Schiuma bianca abbondante e persistente.

Sapore: sapore di pane, impasto o cereale da leggero a moderatamente forte, che può persistere nel finale. Può avere una dolcezza maltata moderata un finale piuttosto secco e frizzante. Amaro del luppolo da basso a moderato, a volte persistente nel finale. L'equilibrio è solitamente bilanciato, ma può essere leggermente amaro. Sapore di luppolo agrumato, speziato, floreale o fruttato da basso a moderato. Esteri moderati opzionali. Niente banane. Nessun sentore di fenoli da chiodi di garofano.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione da medio-alta ad alta. Una leggera cremosità è facoltativa; le birre di frumento a volte hanno una nota di "soffice" morbidezza.

Commenti: Esistono diverse varianti, da una birra abbastanza dolce e facile da bere a una birra secca, luppolata in modo aggressivo con un forte sapore di frumento. Le birre American Rye devono essere inserite come 31A Alternative Grain Beer.

Storia: un adattamento della birra artigianale americana dello stile Weissbier utilizzando un lievito più pulito e più luppolo, prodotta per la prima volta da Anchor nel 1984 e successivamente ampiamente resa popolare da Widmer.

Ingredienti caratteristici: lievito pulito di American ale o lager. Il lievito tedesco Weissbier non è appropriato. Malto di frumento (spesso 30-50%, inferiore a quello tipico della Weissbier). Luppoli americani, tedeschi o del Nuovo Mondo.

Confronti di Stile: più carattere di luppolo e meno carattere di lievito rispetto alla Weissbier. Mai con il carattere di banana e chiodi di garofano della Weissbier. Generalmente ha la stessa gamma ed equilibrio delle Blonde Ale, ma con un carattere di frumento come sapore primario di malto.

Parametri tecnici: 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, GoodLife Sweet As! Pacific Ale, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

Tag: Standard, Chiara, Ogni fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Wheat-beer, Equilibrata

2. INTERNATIONAL LAGER

Le international lager sono lager premium, industriali e del mercato di massa prodotte nella maggior parte dei paesi del mondo. Che si tratti di stili americani o europei, tendono tutte ad avere un carattere abbastanza uniforme e hanno una fortissima commercializzazione. Liberamente derivate dalle lager originali di tipo Pilsner, con variazioni colorate che presentano aromi di malto aggiuntivi pur mantenendo un ampio appeal. In molti paesi, gli stili verranno indicati con i nomi dei paesi locali. L'uso del termine "internazionale" non significa che alcune birre siano effettivamente etichettate come tali, ma è più una categorizzazione di birre simili prodotte in tutto il mondo.

2A. International Pale Lager

Impressioni generali: una birra chiara molto attenuata senza sapori forti, tipicamente ben bilanciata e molto frizzante. Servita fredda, è rinfrescante e dissetante.

Aroma: aroma di malto di cereali o leggermente di mais e dolce da basso a medio-basso. Aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo da molto basso a medio. Profilo di fermentazione pulito.

Aspetto: Colore dal paglierino chiaro al dorato. La schiuma bianca e effervescente potrebbe non essere persistente. Molto limpida.

Gusto: livelli da bassi a moderati di sapore di malto cereale, amaro da medio-basso a medio, con un finale fresco, asciutto e ben attenuato. Il carattere dei cereali può essere in qualche modo neutro o mostrare un leggero sentore di cracker. Dolcezza moderata di mais o malto opzionale. A scelta, sapore di luppolo medio floreale, speziato o erbaceo. L'equilibrio può variare da leggermente maltato a leggermente amaro, ma di solito è relativamente bilanciato. Retrogusto neutro con leggeri sapori di malto e talvolta di luppolo.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio. Carbonazione da moderatamente elevata a forte. Può avere una leggera frizzantezza sulla lingua.

Commenti: tende ad avere meno aggiunte delle American Lager. Potrebbero essere di solo malto, benché i sapori forti siano comunque un difetto. Si tratta di un'ampia categoria di lager internazionali destinate al mercato di massa che vanno dalle lager americane di alto livello alle tipiche birre internazionali "d'importazione" o "bottiglia verde" che si trovano in America e in molti mercati di esportazione. Spesso etichettate in modo confuso come "Pilsner". Qualsiasi odore sgradevole nelle birre commerciali è un difetto di gestione del prodotto, non una caratteristica dello stile.

Storia: sviluppata negli Stati Uniti come versione premium della lager americana standard, con una storia simile. Fuori dagli Stati Uniti, sviluppata sia come imitazione delle lager in stile americano, sia come versione più accessibile (e spesso più secca e meno amara) di una birra di tipo Pilsner. Spesso commercializzata ed esportata massicciamente da grandi birrifici industriali o multinazionali.

Ingredienti caratteristici: Orzo distico o esastico. Può usare riso, mais o zucchero come additivi, ma generalmente è tutto malto.

Confronti di Stile: Generalmente più amara e saziante della American Lager. Meno luppolata e amara della German Pils. Meno corpo, sapore di malto e carattere di luppolo rispetto ad una Premium Czech Pale Lager. Versioni più robuste possono avvicinarsi a una Munich Helles nel sapore, ma con più qualità aggiuntive.

Istruzioni per l'iscrizione: il partecipante può specificare variazioni regionali, se lo desidera (lager messicana, lager olandese, ecc.).

Parametri tecnici:

OG:	1.042 – 1.050	IBUs:	18 – 25
FG:	1.008 – 1.012	SRM:	2 – 6
ABV:	4.5 – 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: Standard, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Stile tradizionale, Pale-lager, Equilibrata

2B. International Amber Lager

Impressioni generali: una birra lager ambrata, morbida, facilmente bevibile, con un saporito carattere di caramello o pane tostato. Di solito abbastanza ben attenuata, spesso con qualità aggiuntive e amarezza contenute.

Aroma: aroma di malto e cereale da basso a moderato, spesso con accenti di caramello o malto tostato da molto bassi a moderati. Occasionalmente, nocciolato o biscottato, ma mai tostato. Aroma di luppolo floreale o speziato basso e discreto. Profilo di fermentazione pulito. **Aspetto:** colore da ambrato dorato a ramato-rossastro. Limpidezza brillante. Schiuma da bianca a biancastra che può essere poco persistente.

Gusto: sapore di malto da basso a moderato, spesso con aromi di caramello o pane tostato. Dolcezza di mais da bassa a medio-bassa opzionale. Amaro da basso a moderato, che conferisce alla birra un equilibrio maltato abbastanza bilanciato. Sapore di luppolo speziato, erbaceo o floreale da basso a moderato. Profilo di fermentazione pulito. Il finale è moderatamente secco con un retrogusto moderatamente maltato. La birra può sembrare leggermente dolce se il livello di amaro è basso.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio. Carbonazione da media ad alta. Morbida. Alcuni esempi possono essere leggermente cremosi.

Commenti: un ampio spettro di lager ambrate del mercato di massa si è sviluppato in modo indipendente in vari paesi; il termine descrive birre ambrate piuttosto generiche che possono avere avuto una maggiore rilevanza storica ma che alla fine si sono trasformate in prodotti indistinguibili in tempi moderni.

Storia: varia a seconda del paese, ma generalmente rappresenta un adattamento della International Pale Lager del mercato di massa o un'evoluzione degli stili indigeni in prodotti più generici.

Ingredienti caratteristici: malto base distico o esastico. Malti colorati come Victory, Amber o Roast. Può essere tutto malto o utilizzare additivi. Possibili zuccheri o coloranti. Malto caramellato. Luppoli europei o americani.

Confronti di Stile: sapore di malto meno sviluppato rispetto ad una Vienna Lager, spesso con un gusto aggiuntivo. Sapore e amarezza meno robusti dell'Altbier.

Parametri tecnici: OG: 1.042 - 1.055 IBUs: 8 - 25
FG: 1.008 - 1.014 SRM: 6 - 14
ABV: 4.5 - 6.0%

Esempi Commerciali: Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt NordEast, Yuengling Lager

Tag: Standard, Ambrata, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Stile tradizionale, Amber-lager, Maltosa

2C. International Dark Lager

Impressioni generali: una versione più scura, più ricca e un po' più dolce della international pale lager con un po' più di corpo e sapore, ma ugualmente contenuta nell'amarezza. Il basso livello di amaro lascia il malto come elemento aromatico primario e i bassi livelli di luppolo forniscono ben poco in termini di equilibrio.

Aroma: debole aroma di malto. Aroma medio-basso di tostato e malto caramellato opzionale. Aroma di luppolo leggermente speziato, erbaceo o floreale opzionale. Profilo di fermentazione pulito.

Aspetto: da ambrato profondo a marrone molto scuro con brillante chiarezza e riflessi rubino. La schiuma può non essere persistente ed è di colore da beige a marrone chiaro.

Gusto: maltato dolce da basso a medio. Aromi medio-bassi di caramello o malto tostato opzionali, possibilmente con sentori di caffè, melassa, zucchero di canna o cacao. Sapore di luppolo leggermente floreale, speziato o erbaceo opzionale. Amaro da basso a medio. Può avere un fruttato molto leggero. Finale moderatamente secco. L'equilibrio è tipicamente un po' maltato. I sapori di malto bruciato o moderatamente forte tostato non sono appropriati.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio-leggero. Morbido e con una leggera cremosità. Carbonazione da media a alta.

Commenti: un'ampia gamma di lager internazionali tendenti al colore scuro e non decisamente amare o tostate.

Storia: versioni più scure delle International Pale Lager spesso create dagli stessi grandi birrifici industriali e pensate per attrarre un vasto pubblico. Spesso si tratta di un adattamento colorato o zuccherato della lager industriale chiara standard, o di una versione più ampiamente accessibile (e poco costosa) di lager scure più tradizionali.

Ingredienti caratteristici: orzo distico o esastico con additivi di mais, riso o zuccheri. Uso leggero di caramello e malti tostati più scuri. Le versioni commerciali possono utilizzare agenti coloranti.

Confronti di stile: meno sapore e ricchezza rispetto alla Munich Dunkel, alla Schwarzbier o ad altre lager scure. Utilizza frequentemente aggiunte, come è tipico di altre Lager Internazionali.

Parametri tecnici: OG: 1.044 - 1.056 IBUs: 8 - 20
 FG: 1.008 - 1.012 SRM: 14 - 30
 ABV: 4.2 - 6.0%

Esempi Commerciali: Baltika #4 Original, Dixie Blackened Voodoo, Heineken Dark Lager, Saint Pauli Girl Special Dark, San Miguel Dark, Shiner Bock

Tag: Standard, Scura, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Stile tradizionale, Dark-lager, Maltosa

3. CZECH LAGER

Le lager ceche sono generalmente divise per classe di densità (*draft*, *lager*, *special*) e colore (chiara, ambrata, scura). I nomi cechi per queste categorie sono *světlé* (chiaro), *polotmavé* (ambrato) e *tmavé* (scuro). Le classi di gravità sono *výčepní* (*draft*, 7–10 °P), *ležák* (*lager*, 11–12 °P) e *speciální* (*speciale*, 13 °P+). Pivo è ovviamente la parola ceca per birra. La divisione in classi di gravità è simile ai raggruppamenti tedeschi di *schanzbier*, *vollbier* e *starkbier*, sebbene con intervalli di gravità diversi. Le birre ceche all'interno delle classi vengono spesso indicate semplicemente in base alla loro gravità. Ci sono spesso variazioni all'interno dei raggruppamenti gravità-colore, in particolare all'interno della classe *speciální*. Le linee guida di stile combinano alcune di queste classi, mentre altre birre sul mercato ceco non sono descritte (come la forte Czech Porter). Ciò non vuol dire che le categorie sottostanti coprano completamente le birre ceche, ma è semplicemente un modo per raggruppare alcuni dei tipi più comuni a scopo di giudizio.

Le lager ceche in generale si differenziano dalle lager tedesche e da altre lager occidentali in quanto le lager tedesche sono quasi sempre completamente attenuate, mentre le lager ceche possono avere una leggera quantità di estratto non fermentato rimanente nella birra finita. Ciò aiuta a fornire una densità finale leggermente più elevata (e quindi un'attenuazione apparente leggermente inferiore), corpo e sensazione boccali leggermente più pieni e un profilo aromatico più ricco e leggermente più complesso in birre di colore e forza equivalenti. Le lager tedesche tendono ad avere un profilo di fermentazione più pulito, mentre le lager ceche sono spesso fermentate a temperature più basse (7–10 °C) e per un tempo più lungo, e possono avere una quantità leggera, appena percettibile (vicino alla soglia) di diacetile che spesso viene percepita maggiormente come un corpo rotondo più che apertamente nell'aroma e nel sapore [un significativo diacetile burroso è un difetto]. I ceppi di lievito lager cechi non sono sempre puliti e attenuanti come i ceppi tedeschi, il che aiuta a ottenere una densità finale più elevata (insieme ai metodi di ammostamento e alla fermentazione più fredda). Le lager ceche sono tradizionalmente prodotte con ammostamenti a decozione (spesso doppia decozione), anche con malti moderni, mentre la maggior parte delle lager tedesche moderne sono realizzate con ammostamenti per infusione o infusione a fasi. Queste differenze caratterizzano la ricchezza, la sensazione boccali e il profilo aromatico che distingue le lager ceche.

3A. Czech Pale Lager

Impressioni generali: una birra lager ceca dal corpo più leggero, ricca, rinfrescante, luppolata e amara, con i sapori familiari della più forte Czech Premium Pale Lager (tipo Pilsner), ma con un grado alcolico inferiore, con un corpo più leggero e in forma leggermente meno alcolica e intensa.

Aroma: malto ricco di pane da leggero a moderato combinato con bouquet di luppolo speziato o erbaceo da leggero a moderato; l'equilibrio tra malto e luppolo può variare. Un leggero accenno di caramello è accettabile. Il diacetile leggero (ma mai invadente) e gli esteri leggeri e fruttati sono opzionali. Niente zolfo.

Aspetto: colore da giallo chiaro a oro intenso. Da brillante a molto limpido, con una schiuma bianca cremosa e di lunga persistenza.

Gusto: sapore di malto ricco di pane, da medio-basso a medio, con un finale rotondo e luppolato. Sapore di luppolo speziato o erbaceo da basso a medio-alto. L'amarezza è prominente ma mai aspra. Saporito e rinfrescante. Basso contenuto di diacetile o esteri fruttati sono facoltativi, ma non dovrebbero mai essere invadenti.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione moderata.

Commenti: il nome ceco dello stile è *světlé výčepní pivo*.

Storia: Josef Groll produsse inizialmente due tipi di birra chiara nel 1842–43, una *výčepní* e una *ležák*, con la birra più piccola che aveva una produzione doppia; Evan Rail ipotizza che si trattasse probabilmente di birre a 10 °P e 12 °P, ma che la *výčepní* avrebbe potuto essere più debole. Attualmente è il tipo di birra più consumato nella Repubblica Ceca.

Ingredienti caratteristici: Acqua dolce con basso contenuto di solfati e carbonati. Luppolo ceco tradizionale. Malto Pilsner ceco. Lievito ceco per birra chiara. L'acqua a basso contenuto di ioni fornisce un profilo di luppolo tipicamente morbido e arrotondato nonostante l'intensa luppolatura.

Confronti di stile: una versione quotidiana della Premium Pale Lager ceca, dal corpo più leggero, di minore intensità, rinfrescante.

Parametri tecnici: OG: 1.028 – 1.044 IBUs: 20 – 35
FG: 1.008 – 1.014 SRM: 3 – 6
ABV: 3.0 – 4.1%

Esempi Commerciali: Bernard světlé pivo 10, Břežňák světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín světlé výčepní, Radegast Rážna 10, Únětické pivo 10°

Tag: Session-, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Pale-lager, Amara, Luppolata

3B. Czech Premium Pale Lager

Impressioni generali: una birra chiara ceca rinfrescante con notevoli caratteristiche di malto e luppolo e un finale lungo. I sapori del malto sono complessi per una birra di tipo Pilsner. L'amaro è forte e pulito ma privo di asprezza, il che dà un'impressione di sapore equilibrato e rotondo che migliora la bevibilità.

Aroma: bouquet di malto ricco di pane da medio a medio-alto e bouquet di luppolo speziato, floreale o erbaceo da medio-basso a medio-alto; sebbene l'equilibrio tra malto e luppolo possa variare, l'interazione è ricca e complessa. Diacetile leggero o esteri fruttati molto bassi sono opzionali. Gli esteri tendono ad aumentare con la gravità.

Aspetto: colore da giallo medio a oro intenso. Chiarezza da brillante a molto chiara. Schiuma bianca cremosa, densa e persistente.

Gusto: maltato ricco, complesso, di pane combinato con un'amaro pronunciata ma morbida e rotonda e un sapore di luppolo floreale e speziato. I sapori di malto e luppolo sono da medi a medio-alti e il malto può contenere una leggera nota di caramello. L'amaro è prominente ma mai aspra. Il finale lungo può essere bilanciato verso il luppolo o il malto, ma non è mai sbilanciato in modo aggressivo in alcun modo. Sono accettabili esteri diacetilici da leggeri a moderatamente bassi ed esteri derivati da luppolo, ma non è necessario che siano presenti.

Sensazioni boccali: corpo medio. Carbonazione da moderata a bassa.

Commenti: Generalmente un gruppo di birre pivo Plzeňského typu, o tipo Pilsner. Questo stile è una combinazione degli stili cechi světlý ležák (11–12,9 °P) e světlé speciální pivo (13–14,9 °P). Nella Repubblica Ceca solo la Pilsner Urquell e la Gambrinus vengono chiamate Pilsner, nonostante la diffusione di questo nome in tutto il mondo. Al di fuori della Repubblica Ceca, la Pilsner ceca o la Pilsner boema vengono talvolta utilizzate per differenziare la birra dalle altre birre di tipo Pilsner.

Le versioni Kvasnicové (“birra lievitata”) sono popolari nella Repubblica Ceca e possono essere arricchite con mosto lievitato o con una dose fresca di lievito puro dopo la fermentazione. Queste birre sono talvolta torbide, con lievi lieviti e un carattere di luppolo accentuato. Gli esempi moderni variano nel loro equilibrio tra malto e luppolo e molti non sono così luppolati come la Pilsner Urquell.

Storia: comunemente associata alla Pilsner Urquell, prodotta per la prima volta nel 1842 dopo la costruzione di un nuovo birrificio da parte dei cittadini insoddisfatti dello standard della birra prodotta a Plzeň. Il birraio bavarese Josef Groll è considerato il primo a produrre la birra, anche se potrebbero esserci state prima delle lager chiare in Boemia. Altrettanto importante quanto il lievito lager era l'uso delle tecniche di maltazione inglesi.

Ingredienti caratteristici: luppolo tradizionale ceco. Malto ceco. Lievito ceco per birra chiara. L'acqua a basso contenuto di solfati e carbonati fornisce un profilo di luppolo tipicamente morbido e arrotondato nonostante gli alti tassi di luppolatura. Il livello di amaro di alcuni esempi commerciali più grandi è diminuito negli ultimi anni, anche se non tanto quanto in molti esempi tedeschi contemporanei.

Confronti di Stile: più colore, ricchezza di malto e corpo rispetto ad una Pils tedesca, con un finale più pieno e un'impressione più pulita e morbida. Più forte di una Pale Lager ceca.

Parametri tecnici:

OG: 1.044 – 1.060	IBUs: 30 – 45
FG: 1.013 – 1.017	SRM: 3.5 – 6
ABV: 4.2 – 5.8%	

Esempi Commerciali Examples: Bernard světlé ležák 12°, Budvar 33 světlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11%, Primátor Premium lager, Radegast Ryzé hořká 12, Únětická pivo 12°

Tag: Session, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Pale-lager, Equilibrata, Luppolata

3C. Czech Amber Lager

Impressioni generali: una lager ceca ambrata e maltata con un carattere di luppolo che può variare da basso a abbastanza significativo. Anche i gusti del malto possono variare, portando a diverse interpretazioni ed equilibri che vanno dal più secco, al pane e leggermente biscottato al più dolce e in qualche modo simile al caramello.

Aroma: intensità moderata, ricco aroma di malto che può essere principalmente di pane e prodotti di Maillard o leggermente dolce e caramellato. Il carattere speziato, floreale o erbaceo del luppolo può essere da moderato a nullo. Carattere lager pulito, anche se possono essere presenti esteri leggermente fruttati (frutta a nocciolo o bacche). Basso diacetile opzionale.

Aspetto: Colore da ambrato intenso a ramato. Chiarezza da chiara a brillante. Schiuma abbondante, biancastra, persistente.

Gusto: il sapore complesso del malto è dominante (da medio a medio-alto), sebbene la sua natura possa variare da secco con il prodotto di Maillard a caramellato e quasi dolce. Alcuni esempi hanno un carattere di malto simile a una caramella o a un cracker Graham. Sapore di luppolo speziato da basso a moderato. L'amaro del luppolo prominente ma pulito fornisce un finale equilibrato. Esteri delicati di prugna o frutti di bosco opzionali. Basso diacetile opzionale. Nessun sapore di malto tostato. Il finale può variare da secco e luppolato a relativamente dolce.

Sensazioni boccali: corpo da medio pieno a medio. Morbido e rotondo, spesso con una delicata cremosità. Carbonazione da moderata a bassa.

Commenti: il nome ceco dello stile è polotmavé pivo, che si traduce come birra semiscura. Questo stile è una combinazione degli stili cechi polotmavý ležák (11-12,9 °P) e polotmavé speciální pivo (13-14,9 °P). Alcune versioni possono essere una miscela di lager chiare e scure.

Storia: una birra chiara in stile viennese che continua ad essere prodotta nella Repubblica Ceca. La rinascita di piccole birrerie aperte recentemente nella Repubblica Ceca ha aumentato il numero di esempi di questo stile.

Ingredienti caratteristici: malti Pilsner e caramel, ma possono essere utilizzati anche malti Vienna e Monaco. Acqua oligominerale. Luppolo ceco tradizionale. Lievito ceco per birra chiara.

Confronti di stile: lo stile può essere simile a una Vienna Lager ma con un carattere più forte di luppolo tardivo ceco, o quello che si avvicina a un British Bitter ma significativamente più ricco con un carattere più profondo di caramello. Le versioni dei birrifici di grandi dimensioni sono generalmente simili alla Premium Pale Lager ceca con sapori di malto leggermente più scuri e meno luppolo, mentre i birrifici più piccoli spesso producono versioni con un notevole carattere di luppolo, complessità di malto o dolcezza residua.

Parametri tecnici: 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 12°, Gambrinus Polotmavá 12°, Kozel Semi-Dark, Lobkowicz Démon 13, Primátor 13 polotmavé, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák

Tag: Standard, Ambrata, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Amber-lager, Equilibrata

3D. Czech Dark Lager

Impressioni generali: una lager ceca ricca, scura e maltata con un carattere tostato che può variare da quasi assente a piuttosto prominente. Equilibrio maltato e un profilo aromatico interessante e complesso, con livelli di luppolatura variabili che forniscono una gamma di possibili interpretazioni.

Aroma: maltato da medio a medio-alto, ricco, profondo, a volte dolce, con qualità opzionali come crosta di pane, pane tostato, noci, cola, frutta scura o caramello. I caratteri del malto tostato come il cioccolato o il caffè zuccherato possono variare da moderati a nulli, ma non dovrebbero sopraffare il carattere del malto base. Aroma di luppolo speziato da basso a moderato opzionale. Possono essere presenti un basso contenuto di diacetile e esteri fruttati da bassi a moderati (prugne o frutti di bosco).

Aspetto: colore da ramato scuro a quasi nero, spesso con una sfumatura rossa o granata. Limpidezza da chiara a brillante. Schiuma abbondante, da bianco sporco a marrone chiaro, persistente.

Gusto: domina un maltato profondo, complesso, da medio a medio-alto, tipicamente con prodotti Maillard ricchi di malto e una dolcezza residua di malto da leggera a moderata. Possono essere presenti anche sapori di malto come caramello, pane tostato, noci, liquirizia, frutta scura secca, cioccolato o caffè, con un carattere di tostatura da molto basso a moderato. Sapore di luppolo speziato da basso a moderato. Amaro da moderato a medio-basso, ma dovrebbe essere percettibile. L'equilibrio può variare da maltato a relativamente ben bilanciato fino a delicatamente luppolato. Possono essere presenti diacetile da basso a moderato ed esteri di prugna chiara o di frutti di bosco.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-pieno, sensazione boccali notevole senza essere pesante o stucchevole. Consistenza moderatamente cremosa. Morbida. Carbonazione da moderata a bassa. Può avere un leggero calore alcolico nelle versioni più forti.

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 hanno un sapore amaro più elevato, mentre le versioni tradizionali spesso hanno IBU comprese tra 18 e 20 con un equilibrio più dolce.

Storia: La birreria U Fleků è attiva a Praga dal 1499 e produce la versione più conosciuta. Molti piccoli e nuovi birrifici stanno producendo questo stile.

Ingredienti caratteristici: i malti Pilsner e caramello scuro con l'aggiunta di malti tostati decorticati sono i più comuni, ma sono appropriate anche aggiunte di malto Vienna o Monaco. Acqua oligominerale. Luppolo ceco tradizionale. Lievito ceco per birra chiara.

Confronti di stile: la birra è l'equivalente ceco di una lager scura che varia nel carattere da Monaco Dunkel a Schwarzbier, ma tipicamente con maggiore ricchezza di malto e aroma, sapore e amarezza di luppolo.

Parametri tecnici:

OG: 1.044 - 1.060	IBUs: 18 - 34
FG: 1.013 - 1.017	SRM: 17 - 35
ABV: 4.4 - 5.8%	

Esempi Commerciali: Bernard černý ležák 12°, Budvar tmavý ležák, Herold tmavé silné pivo 13°, Kozel Dark, Krušovice černé, Primátor dark lager, U Fleků Flekovský tmavý ležák 13°

Tag: Standard, Scura, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Dark-lager, Equilibrata

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

Questa categoria di stile contiene lager chiare tedesche con forza da vollbier a starkbier che enfatizzano nell'equilibrio il sapore del malto Pilsner pur rimanendo ben attenuate.

4A. Munich Helles

Impressioni generali: una lager tedesca dal colore dorato con un sapore morbido e maltato e un finale morbido e asciutto. Il sottile aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo e l'amaro contenuto aiutano a mantenere l'equilibrio maltato ma non dolce, il che contribuisce a rendere questa birra una bevanda rinfrescante e quotidiana.

Aroma: aroma moderato di malto dolce-cereale. Aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo da basso a moderatamente basso. Profilo fermentativo piacevole e pulito, con il malto che domina l'equilibrio. Gli esempi più freschi avranno un aroma più dolce e maltato.

Aspetto: da giallo pallido a oro pallido. Chiara. Schiuma bianco crema persistente.

Gusto: inizio moderatamente maltato con note di dolcezza, sapore moderato di malto dolce-cereale con un'impressione morbida e rotonda al palato, supportata da un amaro da basso a medio-basso. Finale morbido e asciutto, non fresco e pungente. Sapore di luppolo speziato, floreale o erbaceo da basso a moderatamente basso. Il malto domina il luppolo al palato, nel finale e nel retrogusto, ma il luppolo dovrebbe essere evidente. Nessuna dolcezza residua, semplicemente l'impressione di malto con un'amarrezza contenuta. Profilo di fermentazione pulito.

Sensazioni boccali: corpo medio. Carbonazione media. Carattere morbido e ben lagerizzato.

Commenti: esemplari molto freschi possono avere un carattere di malto e luppolo più pronunciato che svanisce nel tempo, come spesso si nota nelle birre da esportazione. L'Helles a Monaco tende ad essere una versione più leggera rispetto a quelle fuori città. Può essere chiamata Helles Lagerbier.

Storia: creata a Monaco nel 1894 per competere con le birre chiare di tipo Pilsner, spesso attribuite per la prima volta a Spaten. Più popolare nella Germania meridionale.

Ingredienti caratteristici: malto Continental Pilsner. Luppolo tradizionale tedesco. Lievito lager tedesco pulito.

Confronti di Stile: simile nel bilanciamento del malto e nell'amarrezza alla Munich Dunkel, ma con caratteristica meno maltato-dolce e chiara invece che scura e ricca. Più corpo e presenza di malto rispetto ad una Pils tedesca, ma meno frizzante e con meno carattere luppolato. Profilo di malto simile alla Helles Exportbier tedesca, ma con meno luppolo in gioco e leggermente meno alcol. Meno corpo e alcol di una Festbier.

Parametri tecnici: OG: 1.044 - 1.048 IBUs: 16 - 22
FG: 1.006 - 1.012 SRM: 3 - 5
ABV: 4.7 - 5.4%

Commercial Examples: Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbraü Original, Paulaner Münchner Lager, Schönramer Hell, Spaten Münchner Hell, Weihenstephaner Original Helles

Tags: Standard, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Pale-lager, Maltosa

4B. Festbier

Impressioni generali: una lager tedesca liscia, pulita e chiara con un sapore di malto moderatamente forte e un leggero carattere di luppolo. Bilancia abilmente forza e bevibilità, con un'impressione al palato e un finale che incoraggia la bevuta. Mette in risalto gli eleganti sapori di malto tedesco senza diventare troppo pesante o saziante.

Aroma: moderata ricchezza di malto, con un'enfasi sugli aromi tostati e di impasti e un'impressione di dolcezza. Luppoli floreali, erbacei o speziati da bassi a medio-bassi. Il malto non dovrebbe avere una qualità profondamente tostata, caramellata o biscottata. Profilo di fermentazione lager pulito.

Aspetto: colore dal giallo intenso all'oro intenso; non dovrebbe avere riflessi ambrati. Chiarezza brillante. Schiuma persistente da bianca a biancastra. La maggior parte degli esempi commerciali sono di colore oro pallido.

Gusto: sapore di malto inizialmente da medio a medio-alto, con una nota di impasto di pane leggermente tostata e un'impressione di morbida ricchezza di malto. Amaro da medio a medio-basso, decisamente maltato nell'equilibrio. Ben attenuato e fresco, ma non secco. Sapore di luppolo floreale, erbaceo o speziato da medio-basso a medio. Profilo di fermentazione pulito. Il gusto è prevalentemente di malto Pils, ma con sentori leggermente tostati. L'amarezza è di supporto, ma dovrebbe comunque produrre un finale maltato e saporito.

Sensazioni boccali: corpo medio, con una consistenza morbida e leggermente cremosa. Carbonatazione media. La gradazione alcolica è appena percettibile.

Commenti: questo stile rappresenta la moderna birra tedesca servita all'Oktoberfest (sebbene non sia riservata esclusivamente all'Oktoberfest; può essere trovata in molte altre "feste"), ed è talvolta chiamata Wiesn ("il prato" o nome locale per l'Oktoberfest). Abbiamo scelto di chiamare questo stile Festbier poiché, secondo le normative tedesche e dell'UE, l'Oktoberfestbier è una denominazione protetta per la birra prodotta in grandi birrifici entro i limiti della città di Monaco per il consumo all'Oktoberfest. Altri paesi non sono vincolati da queste regole, quindi molti birrifici artigianali negli Stati Uniti producono birra chiamata Oktoberfest, ma basata sullo stile tradizionale descritto in queste linee guida come Märzen. Può essere chiamato Helles Märzen.

Storia: dal 1990, la maggior parte della birra servita all'Oktoberfest di Monaco è di questo tipo. La birra d'esportazione prodotta appositamente per gli Stati Uniti è ancora principalmente del tradizionale stile ambrato, così come le interpretazioni prodotte negli Stati Uniti. Paulaner creò per la prima volta la versione dorata a metà degli anni '70 perché pensavano che il tradizionale Oktoberfest fosse troppo pesante. Così hanno sviluppato una versione più leggera, più bevibile ma pur sempre maltata, che volevano fosse "più beverina" (secondo il mastro birraio di Paulaner). Ma il tipo di birra effettivamente servita all'Oktoberfest viene stabilita da un comitato cittadino di Monaco.

Ingredienti caratteristici: maggioranza di malto Pils, ma con un po' di malto Vienna o Monaco per aumentare la maltosità. Le differenze negli esempi commerciali sono dovute principalmente ai diversi maltatori e lieviti, non a grandi differenze di ricetta.

Confronti di Stile: Meno intensa e meno tostata rispetto ad una Märzen. Più forte di una Helles di Monaco, con un po' più di corpo e sapore di luppolo e malto. Meno ricca di intensità di malto rispetto ad una Helles Bock. La complessità del malto è simile a quella di una Premium Pale Lager ceca a gravità più elevata, anche se senza il luppolo associato.

Parametri tecnici: OG: 1.054 - 1.057 IBUs: 18 - 25
FG: 1.010 - 1.012 SRM: 4 - 6
ABV: 5.8 - 6.3%

Esempi Commerciali: Augustiner Oktoberfest, HackerPschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weihenstephaner Festbier

Tag: Standard, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Pale-lager, Maltosa

4C. Helles Bock

Impressioni generali: una lager tedesca relativamente chiara, forte e maltata, con un finale piacevolmente attenuato che migliora la bevibilità. Il carattere del luppolo è generalmente più evidente e il carattere del malto meno profondamente ricco che in altre Bock.

Aroma: aroma da moderato a forte di cereale dolce, spesso con una qualità leggermente tostata e a basso contenuto di prodotti di Maillard. Aroma di luppolo speziato, erbaceo o floreale moderatamente basso opzionale. Profilo di fermentazione pulito. Esteri a basso contenuto fruttato opzionali. Alcol molto leggero opzionale.

Aspetto: Colore da oro intenso ad ambrato chiaro. Chiarezza da brillante a chiara. Schiuma bianca abbondante, cremosa, persistente.

Gusto: il sapore di malto da moderato a moderatamente forte, dolce, domina l'impasto di pane o leggermente tostato, ricco di alcuni prodotti Maillard che forniscono ulteriore interesse. Poco gusto di caramello opzionale. Sapore di luppolo speziato, erbaceo, floreale e pepato da basso a moderato opzionale, ma presente nei migliori esempi. Amaro del luppolo moderato, più equilibrato che in altre Bock. Profilo di fermentazione pulito. Ben attenuato, non stucchevole, con un finale moderatamente secco che può avere sapore sia di malto che di luppolo.

Sensazione boccali: di medio corpo. Carbonazione da moderata a moderatamente alta. Morbida e pulita senza asprezza o astringenza, nonostante la maggiore amarezza del luppolo. Riscaldamento leggero da alcol opzionale.

Commenti: Nota anche come Maibock. Rispetto alle birre Bock più scure, il luppolo compensa il minore apporto dei prodotti Maillard nell'equilibrio generale.

Storia: Uno sviluppo abbastanza recente rispetto agli altri membri della famiglia bock. Il servizio delle Maibock è un'offerta stagionale associata alla primavera e al mese di maggio e può includere una gamma di colori e luppoli più ampia rispetto a quella riscontrata nei prodotti esportati.

Ingredienti caratteristici: una miscela di malti Pils, Vienna e Monaco. Nessuna aggiunta. È possibile un leggero utilizzo di malti Crystal chiari. Luppolo tradizionale tedesco. Lievito lager pulito. Il mash per decozione è tradizionale, ma la bollitura è inferiore rispetto alla Dunkles Bock per limitare lo sviluppo del colore. Acqua oligominerale.

Confronti di stile: può essere considerata una versione chiara di una Dunkles Bock, oppure una Helles o una Festbier di Monaco prodotta per aumentare la forza della bock. Sebbene sia piuttosto maltata, questa birra ha tipicamente sapori di malto meno scuri e ricchi e può essere più secca, più luppolata e più amara di una Dunkles Bock. Meno forte di una Doppelbock chiara, ma con sapori simili.

Parametri tecnici:

OG: 1.064 - 1.072	IBUs: 23 - 35
FG: 1.011 - 1.018	SRM: 6 - 9
ABV: 6.3 - 7.4%	

Esempi Commerciali: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Chuckanut Maibock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock

Tag: Forte, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Bock, Maltosa

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

Questa categoria raccoglie birre chiare di origine tedesca da equilibrate ad amare, con un carattere luppolato da lieve a moderatamente forte caratterizzato dal tradizionale luppolo tedesco. Sono generalmente a bassa fermentazione o lagerizzate per fornire un profilo morbido, e sono ben attenuate come la maggior parte delle birre tedesche.

5A. German Leichtbier

Impressioni generali: una lager tedesca chiara, altamente attenuata, dal corpo leggero, con alcol e calorie inferiori rispetto alle birre a gradazione standard. Moderatamente amara con evidenti sapori di malto e luppolo, è una birra interessante da bere.

Aroma: aroma di luppolo da basso a medio, con un carattere speziato, erbaceo o floreale. Aroma di malto da basso a medio-basso, dolce o leggermente di cracker. Profilo di fermentazione pulito.

Aspetto: Colore dal paglierino chiaro al giallo intenso. Chiarezza brillante. Schiuma bianca moderata con persistenza da media a inferiore alla media.

Gusto: inizialmente sapore di malto dolce-cereali da basso a medio. Amaro medio del luppolo. Sapore di luppolo da basso a medio, con qualità speziate, erbacee o floreali. Carattere fermentativo pulito, ben lagerizzato. Finale secco con un leggero retrogusto maltato e luppolato.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a molto leggero. Carbonatazione da media ad alta. Morbida, ben attenuata.

Commenti: commercializzata principalmente come birra dietetica con un basso contenuto di carboidrati, alcol e calorie. Pronunciato "LYE-SHT-beer". Può anche essere conosciuta come Diat Pils o Helles, questo stile rientra nella classe di gravità *schankbier*. Altre varianti delle birre della classe Leicht possono essere prodotte da Weisbier, Kölsch e Altbier; è meglio inserire quelle birre come Birra in stile misto 34B.

Storia: le versioni tradizionali esistevano come bevande per i lavoratori fisici nelle fabbriche o nei campi, ma le versioni moderne sono più basate su popolari prodotti americani della stessa classe e mirate ai consumatori attenti alla salute o al fitness. Sempre più soppiantate nel mercato attuale dalle birre analcoliche e dalle radler.

Ingredienti caratteristici: malto Continental Pils. Lievito lager tedesco. Luppolo tradizionale tedesco.

Confronti di stile: come una Pils tedesca o una Helles di Monaco a basso contenuto alcolico, dal corpo più leggero e leggermente meno aggressiva. Più amara e saporita di una American Light Lager.

Parametri tecnici:

OG:	1.026 - 1.034	IBUs:	15 - 28
FG:	1.006 - 1.010	SRM:	1.5 - 4
ABV:	2.4 - 3.6%		

Esempi Commerciali: Autenrieder Schlossbräu Leicht, Greif Bräu Leicht, Hohenthanner Tannen Hell Leicht, Müllerbrau Heimer Leicht, Schönramer Surtaler Schankbier, Waldhaus Sommer Bier

Tag: Session, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Pale-lager, Amara, Luppolata

5B. Kölsch

Impressioni generali: una birra leggera, brillantemente limpida, chiara con un delicato equilibrio di malto, frutta e carattere di luppolo, amaro moderato e un finale ben attenuato ma morbido. La freschezza fa un'enorme differenza in questa birra, poiché il carattere delicato può svanire rapidamente con l'età.

Aroma: aroma di malto dolce e di cereali da basso a molto basso. Un sottile aroma di frutta (mela, pera o talvolta ciliegia) è facoltativo, ma gradito. Aroma di luppolo leggermente floreale, speziato o erbaceo opzionale. L'intensità aromatica è abbastanza sottile ma generalmente equilibrata, pulita, fresca e piacevole.

Aspetto: dal giallo medio all'oro chiaro. Chiarezza brillante. Ha una delicata schiuma bianca che potrebbe non persistere.

Sapore: un delicato equilibrio gustativo tra malto, fruttato, amarezza e luppolo, con un finale pulito e ben attenuato. Il maltato da medio a medio-basso può avere note di pane o miele molto leggere. Il fruttato può avere una dolcezza quasi impercettibile. Amaro da medio-basso a medio. Sapore di luppolo floreale, speziato o erbaceo da basso a moderatamente alto, generalmente da medio-basso a medio. All'inizio può dare

un'impressione da cereale neutro a leggermente maltata e dolce. Palato morbido e rotondo. Il finale è morbido, asciutto e leggermente fresco, non tagliente o pungente. Nessuna dolcezza residua apprezzabile. Sebbene l'equilibrio tra i componenti aromatici possa variare, nessuno di essi è mai forte.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio, generalmente medio-leggero. Carbonazione da media a medio-alta. Liscia e morbida, ma ben attenuata e non pesante. Nessuna asprezza.

Commenti: Birra lagerizzata tradizionale ad alta fermentazione originaria di Colonia, Germania (Köln). I birrifici di Colonia si differenziano per l'equilibrio, quindi consentono una gamma di variazioni all'interno dello stile quando giudicano. Le versioni più secche possono sembrare più luppolate o più amare di quanto potrebbero suggerire i livelli di IBU. Il delicato profilo aromatico non invecchia bene, quindi fare attenzione ai difetti di ossidazione. Servita a Colonia in un bicchiere alto e stretto da 20 cl chiamato Stange.

Storia: Colonia vanta una tradizione di produzione di birra ad alta fermentazione fin dal Medioevo, ma la birra oggi conosciuta come Kölsch fu sviluppata alla fine del 1800 come alternativa alle lager chiare. A Colonia la fermentazione a bassa fermentazione era addirittura vietata. Kölsch è una denominazione protetta dalla Convenzione Kölsch (1986), ed è limitata ai birrifici di Colonia e dintorni. La Konvention definisce semplicemente la birra come una "Vollbier leggera, altamente attenuata, con accenti di luppolo, chiara, ad alta fermentazione".

Ingredienti caratteristici: luppolo tradizionale tedesco. Malto tedesco Pils, Pale o Vienna. Lievito da birra tedesca attenuante e pulito. Piccolo uso occasionale di malto di frumento. L'attuale pratica commerciale è quella di fermentare a circa 15 °C, a freddo vicino allo zero per un massimo di un mese e di servire fresco.

Confronti di stile: può essere confusa con una Cream Ale o con una Pils tedesca piuttosto delicata.

Parametri tecnici:

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, Mühlen Kölsch, Paffgen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Süner Kölsch

Tag: Standard, chiara, Alta fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Pale-ale, Equilibrata

5C. German Helles Exportbier

Impressioni generali: una lager tedesca dorata che bilancia un morbido profilo maltato con un carattere amaro e luppolato in una birra con corpo e forza leggermente superiori alla media.

Aroma: aroma di luppolo floreale, speziato o erbaceo da medio-basso a medio. Aroma di malto moderato e dolce, possibilmente con leggere note tostate, di pane o di impasto. Profilo di fermentazione pulito. Luppolo e malto entrambi evidenti e generalmente equilibrati.

Aspetto: da giallo medio a dorato intenso. Chiara. Schiuma bianca persistente.

Gusto: malto e luppolo moderati ed equilibrati con amaro di supporto. Sapori di malto e luppolo simili all'aroma (stessi descrittori e intensità). Amaro medio, evidente, pieno al palato, con finale medio-secco. Carattere di fermentazione pulito. Retrogusto sia di malto sia di luppolo, generalmente in equilibrio. Il carattere minerale viene tipicamente percepito più come rotondità e pienezza di sapore, e con un finale secco e pungente, piuttosto che come evidenti sapori minerali. Solfato sullo sfondo opzionale.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-pieno. Carbonazione media. Morbida e morbida al palato. Un leggero calore alcolico può essere notato nelle versioni più forti.

Commenti: nota anche come Dortmunder Export, Dortmunder, Export o semplicemente Dort. Chiamata Export in Germania, e spesso Dortmunder altrove, Export è anche un descrittore della forza della birra secondo la tradizione birraria tedesca e potrebbe essere applicato ad altri stili. Divide la differenza tra una Pils tedesca e una Helles di Monaco in diversi aspetti: colore, equilibrio luppolo-malto, finale, amarezza.

Storia: sviluppata a Dortmund, nella regione industriale della Ruhr, nel 1870 in risposta alle birre chiare di tipo Pilsner. Divenne molto popolare dopo la seconda guerra mondiale, ma diminuì negli anni '70. Altre birre di classe Export si sono sviluppate in modo indipendente e riflettevano una versione leggermente più forte delle birre esistenti.

Ingredienti caratteristici: Acqua minerale con alti livelli di solfati, carbonati e cloruri. Luppoli tradizionali tedeschi o cechi. Malto Pilsner. Lievito lager tedesco. Decozione tradizionale.

Confronti di Stile: Meno luppolo finale e più corpo di una Pils tedesca. Più amara e secca di un Helles di Monaco. Più forte, più secca, ma meno luppolata della Premium Pale Lager ceca.

Parametri tecnici: OG: 1.050 – 1.058 IBUs: 20 – 30
FG: 1.008 – 1.015 SRM: 4 – 6
ABV: 5.0 – 6.0%

Esempi Commerciali: Chuckanut Export Dortmunder Lager, DAB Dortmunder Export, Dortmunder Kronen, Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönramer Gold

Tag: Standard, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Pale-lager, Equilibrata

5D. German Pils

Impressioni generali: una lager tedesca chiara, secca e amara, con un prominente aroma di luppolo. Fresca, pulita e rinfrescante, mostra un colore oro brillante con un'eccellente ritenzione della schiuma.

Aroma: luppolo floreale, speziato o erbaceo da moderato a moderatamente elevato. Carattere di malto da basso a cereale medio, dolce o pastoso, spesso con un leggero sentore di miele e qualità di cracker tostato. Profilo di fermentazione pulito. Il luppolo dovrebbe essere evidente, ma non dominare totalmente il malto nell'equilibrio.

Aspetto: dal giallo paglierino al giallo intenso, da brillante a molto limpido, con una schiuma bianca cremosa e persistente.

Gusto: il sapore iniziale di malto viene rapidamente superato dal sapore di luppolo e dall'amaro, conducendo ad un finale secco e frizzante. Sapori di malto e luppolo simili all'aroma (stessi descrittori e intensità). Amaro da medio ad alto, persistente nel retrogusto insieme ad un tocco di malto e luppolo. Profilo di fermentazione pulito. L'acqua minerale può accentuare e allungare il finale secco. Il luppolo e il malto possono diminuire col tempo, ma la birra deve sempre avere un equilibrio amaro.

Sensazioni boccali: corpo medio-leggero. Carbonazione da media ad alta. Non dovrebbe essere invadente. Non aspro, ma in alcuni esempi può avere un'affilata asprezza minerale.

Commenti: Gli esempi moderni di Pils tendono a diventare più chiari nel colore, più secchi e più aspri nel finale e più amari spostandosi dal sud al nord della Germania, spesso rispecchiando l'aumento dei solfati nell'acqua. Le Pils trovate in Baviera tendono ad essere un po' più morbide nell'amaro con più sapore di malto e carattere di luppolo tardivo, ma comunque con sufficiente luppolatura e freschezza nel finale per differenziarsi dalla Munich Helles. L'uso del termine "Pils" è più comune in Germania rispetto a "Pilsner" per differenziarlo dallo stile ceco e (alcuni dicono) per mostrare rispetto.

Storia: adattata dalla Pilsner ceca per adattarsi alle condizioni di produzione della birra in Germania, in particolare all'acqua con un contenuto minerale più elevato e alle varietà di luppolo nazionali. Prodotta per la prima volta in Germania all'inizio degli anni '70 dell'Ottocento. Divenne più popolare dopo la seconda guerra mondiale quando le scuole di birra tedesche enfatizzarono le tecniche moderne. Insieme alla cugina Pilsner ceca, è l'antenata degli stili di birra più diffusi oggi.

Ingredienti caratteristici: malto Continental Pilsner. Luppolo tradizionale tedesco. Lievito lager tedesco pulito.

Confronti di stile: più leggera nel corpo e nel colore, più secca, più frizzante, più attenuata, con un'amaro più persistente e una carbonazione più elevata rispetto alla Czech Premium Pale Lager. Più carattere di luppolo, sapore di malto e amaro rispetto alla International Pale Lager. Più carattere di luppolo e amaro con un finale più secco e frizzante rispetto a un Munich Helles; la Helles ha una maggiore intensità di malto, ma ha lo stesso carattere della Pils tedesca.

Parametri tecnici: OG: 1.044 – 1.050 IBUs: 22 – 40
FG: 1.008 – 1.013 SRM: 2 – 4 A
BV: 4.4 – 5.2%

Esempi Commerciali: ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönramer Pils, Trumer Pils

Tag: Standard, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Pilsner, Amara, Luppolata

6. AMBER MALT EUROPEAN LAGER

Questa categoria raggruppa le birre lager di colore ambrato, di origine tedesca, a bassa fermentazione che hanno un equilibrio maltato e sono classificabili in termini di forza da vollbier a starkbier.

6A. Märzen

Impressioni generali: una lager tedesca ambrata e maltata, con un sapore di malto pulito, ricco, tostato e di pane, un'amarezza contenuta e un finale ben attenuato. L'impressione generale del malto è morbida, elegante e complessa, con un ricco retrogusto di malto che non è mai stucchevole o pesante.

Aroma: aroma di malto moderato, tipicamente ricco, di pane, un po' tostato, con leggere note di crosta di pane. Carattere di fermentazione lager pulito. Aroma di luppolo floreale, erbaceo o speziato molto basso opzionale. Aromi di malto caramellato, biscottato secco o tostato non sono appropriati. Potrebbe essere percepito alcol molto leggero, ma non dovrebbe mai essere forte. La ricchezza di malto pulita ed elegante dovrebbe essere l'aroma principale.

Aspetto: colore da ambrato-arancio a rosso-rame intenso; non dovrebbe essere dorato. Chiarezza brillante, con supporto persistente di schiuma biancastra.

Gusto: il sapore di malto, da moderato ad alto, spesso inizialmente suggerisce dolcezza, ma il finale è da moderatamente secco a secco. Il malto caratteristico e complesso spesso include una nota di pane e tostato. L'amaro del luppolo è moderato e il sapore floreale, erbaceo o speziato del luppolo è da basso a nullo. Il luppolo fornisce un equilibrio sufficiente affinché il palato maltato e il finale non sembrino dolci. Il retrogusto è maltato, con gli stessi eleganti e ricchi sapori di malto persistenti. Sapori evidenti di caramello dolce, biscotto secco o tostato non sono appropriati. Profilo di fermentazione pulito.

Sensazione boccali: corpo medio, con una consistenza morbida e cremosa che spesso suggerisce una sensazione boccale più piena. Carbonazione media. Completamente attenuata, senza un'impressione dolce o stucchevole. Potrebbe riscaldarsi leggermente, ma la forza dell'alcol dovrebbe essere relativamente nascosta.

Commenti: le moderne versioni nazionali dell'Oktoberfest tedesco sono dorate: vedere lo stile Festbier per questa versione. Le versioni tedesche esportate (almeno negli Stati Uniti) sono tipicamente di colore arancione-ambrato, hanno un caratteristico carattere di malto tostato e sono spesso etichettate come Oktoberfest. Molte versioni artigianali dell'Oktoberfest si basano su questo stile. Le versioni storiche della birra tendevano ad essere più scure, verso la gamma cromatica del marrone, ma sono state molte le "sfumature" della Märzen (quando il nome viene utilizzato come punto di forza); questa descrizione di stile si riferisce specificamente alla versione lager ambrata più forte. In questi termini la Festbier moderna può essere considerata una Märzen chiara e dal corpo più leggero.

Storia: come suggerisce il nome, prodotta come "birra di marzo" più forte a marzo e lasciata maturare in grotte fredde durante l'estate. Le versioni moderne risalgono alla lager sviluppata da Spaten nel 1841, contemporanea allo sviluppo della Vienna lager. Tuttavia, il nome Märzen è molto più antico del 1841: i primi esempi erano marrone scuro e il nome implicava una fascia di gradazione (14 °P) piuttosto che uno stile. Lo stile lager ambrato fu servito all'Oktoberfest dal 1872 al 1990, quando la Festbier dorata fu adottata come birra standard da festival.

Ingredienti caratteristici: il grist varia, anche se le versioni tradizionali tedesche enfatizzano il malto Monaco. Il concetto di eleganza deriva dagli ingredienti della migliore qualità, in particolare dai malti base. Un ammostamento a decozione è tradizionale e migliora il già ricco profilo del malto.

Confronti di stile: non forte e ricca come una Dunkles Bock. Più profondità e ricchezza di malto rispetto a una Festbier, con un corpo più pesante e leggermente meno luppolo. Meno luppolata ma maltata come una Amber Lager ceca, ma con un profilo di malto diverso.

Parametri tecnici: OG: 1.054 - 1.060 IBUs: 18 - 24
FG: 1.010 - 1.014 SRM: 8 - 17
ABV: 5.6 - 6.3%

Esempi Commerciali: Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

Tag: Standard, Ambrata, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Amber-lager, Maltosa

6B. Rauchbier

Impressioni generali: una lager tedesca affumicata con legno di faggio, maltata e ambrata. Il profilo atteso di Märzen, con malto tostato, amarezza contenuta, fermentazione pulita e un finale relativamente secco, è esaltato da un carattere di affumicato da percettibile a intenso.

Aroma: miscela di affumicato e malto, variabile in equilibrio e intensità. Il carattere affumicato di legno di faggio può variare da lieve a abbastanza forte e dare un sentore affumicato, legnoso o simile al bacon. Il carattere del malto può essere da basso a moderato ed essere piuttosto ricco, tostato o dolce-maltato. Le componenti di malto e affumicato sono spesso inversamente proporzionali (cioè quando l'affumicato aumenta, il malto diminuisce e viceversa). Aroma di luppolo leggermente floreale o speziato opzionale. Profilo di fermentazione pulito.

Aspetto: molto limpido, con una schiuma abbondante, cremosa, ricca, di colore dal marrone chiaro al crema. Di colore da ambrato intenso a marrone ramato, spesso un po' più scuro dello stile Märzen di base.

Gusto: segue generalmente il profilo aromatico, con una miscela di affumicato e malto in vari equilibri e intensità, ma sempre di reciproco sostegno. Le qualità simili alla Märzen dovrebbero essere evidenti, in particolare una ricchezza di malto e tostato, ma il sapore di affumicato di legno di faggio può essere da basso ad alto. Al palato può essere un po' maltato, ricco e dolce, tuttavia il finale tende ad essere da medio-secco a secco con il carattere affumicato che a volte esalta la secchezza del finale. Il retrogusto può riflettere sia la ricchezza del malto che il sapore dell'affumicato, con una presentazione equilibrata desiderabile. Amaro di luppolo moderato, equilibrato. Può avere un sapore di luppolo fino a moderato con note speziate, floreali o erbacee. Carattere di fermentazione lager pulito.

La qualità e il carattere dell'affumicato sono importanti; dovrebbe essere pulito e fumoso. A livelli più alti, il fumo può assumere un carattere simile al prosciutto o alla pancetta, il che è accettabile purché non viri nel range grasso. Gli aromi aspri, amari, bruciati, acri, carbonizzati, gommosi, solforati o affumicati-fenolici simili al creosoto sono inappropriati.

Sensazioni boccali: corpo medio. Carbonazione da media a medio-alta. Carattere lager morbido. Una significativa durezza astringente e fenolica è inappropriata.

Commenti: letteralmente birra affumicata in tedesco. Il carattere e l'intensità dell'affumicatura variano a seconda del produttore di malto e del birrificio, quindi si tenga conto delle variazioni nello stile quando si giudica: non tutti gli esempi sono fortemente affumicati. Molti altri stili tradizionali tedeschi vengono affumicati; quelli devono essere inseriti nello stile Birra affumicata stile classico 32A. Questo stile è solo per la più comune birra a base Märzen.

Storia: Una specialità storica della città di Bamberg, nella regione francone della Baviera in Germania. Sebbene le birre affumicate siano state prodotte sicuramente molto tempo fa, le origini di questo stile specifico non sono chiare ma devono essere state sviluppate dopo la creazione della Märzen.

Ingredienti caratteristici: grist tipo Märzen, con l'aggiunta di una notevole quantità di Rauchmalz tedesco (malto tipo Vienna affumicato con legno di faggio). Alcuni birrifici affumicano il proprio malto. Lievito lager tedesco. Luppoli tradizionali tedeschi o cechi.

Confronti di stile: come una Märzen ma con un aroma e un sapore equilibrati, dolci e affumicati e un colore un po' più scuro.

Parametri tecnici:

OG: 1.050 - 1.057	IBUs: 20 - 30
FG: 1.012 - 1.016	SRM: 12 - 22
ABV: 4.8 - 6%	

Esempi Commerciali: Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen

Tag: Standard, Ambrata, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Amber-lager, Maltosa, Affumicata

6C. Dunkles Bock

Impressioni generali: una birra lager tedesca forte, scura e maltata che enfatizza le qualità ricche di malto e un po' tostate dei malti continentali senza essere dolce nel finale.

Aroma: aroma di pane e malto da medio a medio-alto, spesso con quantità moderate di ricchi prodotti Maillard o sfumature tostate. Praticamente nessun aroma di luppolo. Potrebbe essere evidente un po' di alcol. Carattere pulito da lager, anche se è ammesso un leggero carattere di frutta scura.

Aspetto: colore da rame chiaro a marrone, spesso con attraenti riflessi granati. Buona trasparenza nonostante il colore scuro. Schiuma abbondante, cremosa, persistente, di colore bianco sporco.

Gusto: complesso da medio a medio-alto, ricco maltato dominato da prodotti Maillard ricchi di tostatura. Possono essere presenti alcune note scure di caramello. L'amaro del luppolo è generalmente abbastanza alto da supportare i sapori del malto, permettendo ad un po' di dolcezza del malto di persistere nel finale. Ben attenuato, non stucchevole. Profilo di fermentazione pulito, anche se il malto può fornire un leggero carattere di frutta scura. Nessun sapore di luppolo. Nessun carattere di biscotto tostato, bruciato o secco.

Sensazione boccali: corpo da medio a medio-pieno. Carbonazione da moderata a moderatamente bassa. Si può trovare un po' di calore alcolico, ma non dovrebbe mai essere forte. Morbida, senza asprezza o astringenza.

Commenti: L'ammestamento in decozione gioca un ruolo importante nello sviluppo del sapore, poiché esalta gli aspetti di caramello e Maillard del malto.

Storia: ha avuto origine nella città di Einbeck, nel nord della Germania, che era un centro di produzione di birra ed una popolare esportatrice ai tempi della Lega Anseatica (dal XIV al XVII secolo). Ricreata a Monaco a partire dal XVII secolo. "Bock" in tedesco significa "Ariete", motivo per cui l'animale viene spesso utilizzato nei loghi e nelle pubblicità.

Ingredienti caratteristici: malti Monaco e Vienna, raramente una piccola quantità di malti tostati scuri per aggiustare il colore, mai additivi non maltati. Vengono utilizzate varietà di luppolo dell'Europa continentale. Lievito lager tedesco pulito.

Confronti di Stile: più scura, con un sapore di malto più ricco e un'amarezza meno evidente rispetto alla Helles Bock. Meno alcol e ricchezza di malto rispetto a una Doppelbock. Sapori di malto più forti e alcol più elevato rispetto a una Märzen. Più ricca, meno attenuata e meno luppolata di una Amber Lager ceca.

Parametri tecnici:

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, Kneitinger Bock, Lindeboom Bock, Schell's Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

Tag: Molto forte, Ambrata, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Bock, Maltosa

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER

Questa categoria raggruppa birre dal colore ambrato, da equilibrate a leggermente amare, di origine tedesca o austriaca.

7A. Vienna Lager

Impressioni generali: una lager ambrata continentale di gradazione moderata, con un maltato morbido e vellutato e un amaro equilibrato e moderato, ma con un finale relativamente secco. Il sapore del malto è pulito, ricco di pane e un po' tostato, con un'impressione elegante derivata da malti base e processi di qualità, non da malti speciali o additivi.

Aroma: aroma di malto moderatamente intenso, con accenti tostati e ricchi di malto. L'aroma floreale e speziato del luppolo può essere da basso a nullo. Carattere lager pulito. Un aroma significativo di caramello, biscotto o tostato non è appropriato.

Aspetto: colore da ambrato rossastro chiaro a rame. Chiarezza brillante. Schiuma grande, biancastra, persistente.

Gusto: la complessità del malto, morbida ed elegante, è in primo piano, con un amaro di luppolo abbastanza deciso da fornire un finale equilibrato. Il sapore del malto tende verso un carattere ricco e tostato, senza significativi sapori di caramello, biscotto o tostato. Finale abbastanza secco e morbido, con una ricca amarezza di malto e luppolo presenti nel retrogusto. Il sapore di luppolo floreale, speziato o erbaceo può essere da basso a nullo. Profilo di fermentazione pulito.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio, con una delicata cremosità. Carbonazione moderata. Morbida.

Commenti: una birra da tutti i giorni di gradazione standard, non una birra prodotta per i festival. Molti esempi tradizionali sono diventati più dolci e carichi di aggiunte, ora sembrano più simili all'International Amber o alle Dark Lager.

Storia: sviluppata da Anton Dreher a Vienna nel 1841, divenne popolare tra la metà e la fine del 1800. Lo stile fu portato in Messico da Santiago Graf e altri birrai immigrati austriaci alla fine del 1800. Sembra essere abbracciato come uno stile artigianale moderno in altri paesi.

Ingredienti caratteristici: tradizionalmente malto Vienna della migliore qualità, ma è possibile utilizzare anche malti Pils e Monaco. Luppoli tradizionali continentali. Lievito lager tedesco pulito. Può utilizzare piccole quantità di malti speciali per colore e dolcezza. Confronti di Stile: sapore di malto simile alla Märzen, ma più leggero nell'intensità e nel corpo, con un tocco più amaro e secco nell'equilibrio. Con un contenuto alcolico inferiore rispetto alla Märzen o alla Festbier. Meno ricca, maltata e luppolata della Amber Lager ceca.

Parametri tecnici: OG: 1.048 - 1.055 IBUs: 18 - 30
 FG: 1.010 - 1.014 SRM: 9 - 15
 ABV: 4.7 - 5.5%

Esempi Commerciali: Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Red Lager, Heavy Seas Cutlass, Ottakringer Wiener Original, Schell's Firebrick, Theresianer Vienna

Tag: Standard, Ambrata, Bassa-fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Amber-lager, Equilibrata

7B. Altbier

Una birra di Düsseldorf ad alta fermentazione, condizionata a freddo, che ha un palato più pulito e morbido rispetto alla maggior parte delle birre. "Alt" si riferisce al "vecchio" stile di produzione della birra (utilizzando lievito a fermentazione alta) che era comune prima che diventasse popolare la produzione di birra lager a bassa fermentazione.

Impressioni generali: una birra moderatamente colorata, ben attenuata, amara con un ricco sapore maltato che bilancia la forte amarezza. Il carattere leggero e speziato del luppolo completa il malto. Una birra secca dal corpo deciso e dal palato morbido.

Aroma: maltato e ricco con caratteristiche da cereale come pane cotto o crosta di pane tostato e nocciolato. Non dovrebbe avere note tostate o di cioccolato più scure. L'intensità del malto è da moderata a moderatamente alta. Il luppolo da moderato a basso completa il malto ma non lo domina e spesso ha un carattere speziato, pepato o floreale. Il carattere della fermentazione è molto pulito. Esteri da bassi a medio-bassi opzionali.

Aspetto: il colore varia dall'ambrato al ramato intenso, fino al marrone; il bronzo-arancio è il più comune. Chiarezza brillante. Schiuma biancastra densa, cremosa e persistente.

Gusto: profilo del malto simile all'aroma, con un deciso amaro di luppolo da medio ad alto che bilancia i ricchi sapori di malto. Il finale della birra è da medio-secco a secco con un retrogusto di cereale, amaro e ricco di malto. Il finale è persistente, a volte con un'impressione di nocciola o agrodolce. L'apparente livello di amaro è talvolta mascherato dal carattere del malto se la birra non è molto secca, ma l'amaro tende a ridimensionarsi con la ricchezza del malto per mantenere l'equilibrio. Niente tostato. Nessuna asprezza. Profilo di fermentazione pulito. Possono essere presenti esteri fruttati leggeri, soprattutto frutti scuri. Sapore di luppolo speziato, pepato o floreale da medio a basso. Carattere minerale leggero opzionale.

Sensazioni boccali: corpo medio. Morbido. Carbonazione da media a medio-alta. Astringenza da bassa a nulla.

Commenti: gli esempi classici e tradizionali della zona Altstadt ("città vecchia") di Düsseldorf vengono serviti in botte. La maggior parte degli esempi hanno un amaro equilibrato (25-35 IBU), non il carattere aggressivo del luppolo del noto Zum Uerige. Le birre sticke e doppelsticke più forti vanno invece inserite nello stile 27 Historical Beer.

Storia: sviluppata alla fine del XIX secolo a Düsseldorf per utilizzare le tecniche della lager per competere con la lager. Nella zona venivano prodotti stili tedeschi più antichi, ma non vi è alcun collegamento con la moderna Altbier.

Ingredienti caratteristici: il grist varia, ma di solito è costituito da malti base tedeschi (di solito Pils, a volte Monaco) con piccole quantità di malti Crystal, Chocolate o Black. Può includere del grano, compreso il grano tostato. Il luppolo Spalt è tradizionale, ma si possono utilizzare altri luppoli tradizionali tedeschi o cechi. Lievito ale pulito e altamente attenuante. Un programma di mash per step è tradizionale. Fermentata a temperature fresche, poi condizionata a freddo.

Confronti di Stile: più amara e maltata delle International Amber Lager. Un po' simile alla California Common, sia nella tecnica di produzione che nel sapore e nel colore finale, anche se non negli ingredienti. Meno alcol, meno ricchezza di malto e più amarezza di una Dunkles Bock. Più secca, più ricca e più amara di una Vienna Lager.

Parametri tecnici:

OG: 1.044 - 1.052	IBUs: 25 - 50
FG: 1.008 - 1.014	SRM: 9 - 17
ABV: 4.3 - 5.5%	

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

Tag: Standard-strength, Ambrata, Alta fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Amberale, Amara

8. DARK EUROPEAN LAGER

Questa categoria contiene le lager vollbier tedesche di colore più scuro del marrone ambrato.

8A. Munich Dunkel

Impressioni generali: una tradizionale lager scura maltata della Baviera. Fortemente tostata con aromi di pane senza note di arrostito o bruciato. Morbida e ricca, con un'amarezza contenuta e un finale relativamente secco che consente di berla in quantità.

Aroma: ricchezza di malto da moderata ad alta, come crosta di pane tostato con sentori di cioccolato, noci, caramello o toffee. Le versioni tradizionali fresche spesso mostrano livelli più elevati di cioccolato. Il carattere del malto è più orientato verso il maltato che lo zuccherino o caramellato. Profilo di fermentazione pulito. Un leggero aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo è facoltativo.

Aspetto: da ramato intenso a marrone scuro, spesso con una sfumatura rossa o granata. Schiuma cremosa, da marrone chiaro a medio. Di solito limpida.

Gusto: sapori ricchi di malto simili all'aroma (si applicano gli stessi descrittori del malto), da medio ad alto. Amaro contenuto, da medio-basso a medio, che conferisce un equilibrio maltato complessivo. Maltata e morbida al palato senza essere eccessivamente dolce, e mediamente secca nel finale con un retrogusto maltato. Nessun sapore di malto tostato, bruciato o amaro, i sapori tostati non dovrebbero avere una secchezza da cereale e i gusti di caramello non dovrebbero essere dolci. Sapore di luppolo leggermente speziato, erbaceo o floreale opzionale. Profilo di fermentazione pulito.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-pieno, che fornisce una sensazione boccale morbida e destrinica senza essere pesante o stucchevole. Carbonazione moderata. Carattere lager morbido. Nessuna astringenza secca o pungente. Nessun calore alcolico.

Commenti: Uno stile tradizionale di Monaco, il compagno scuro della Helles. Le versioni della Franconia sono più amare di quelle di Monaco.

Storia: sviluppata a Spaten nel 1830 dopo lo sviluppo del malto Munich e vista come il successore delle birre regionali scure dell'epoca. Pur essendo originario di Monaco, lo stile divenne popolare in tutta la Baviera (soprattutto in Franconia).

Ingredienti caratteristici: Tradizionalmente malti Munich, ma possono essere utilizzati anche Pils e Vienna. Uso leggero di malti speciali per colore e profondità. È tradizionale la decozione. Luppoli tedeschi e lievito lager.

Confronti di stile: non così intenso nel maltato o forte come una Dunkles Bock. Mancano i sapori più tostati e spesso l'amarezza del luppolo di una Schwarzbier. Più ricca, più maltata e meno luppolata di una Dark Lager ceca.

Parametri tecnici:

OG: 1.048 – 1.056	IBUs: 18 – 28
FG: 1.010 – 1.016	SRM: 17 – 28
ABV: 4.5 – 5.6%	

Esempi Commerciali: Ayinger Albairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eitinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

Tag: Standard, Scura, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Maltosa, Dark-lager

8B. Schwarzbier

Impressioni generali: una lager tedesca scura che bilancia i sapori di malto tostato benché morbido, con una moderata amarezza del luppolo. Il corpo più leggero, la secchezza e la mancanza di un retrogusto aspro, bruciato o pesante contribuiscono a rendere questa birra abbastanza beverina.

Aroma: malto da basso a moderato, con dolcezza aromatica del malto e sentori di malto tostato spesso evidenti. Il malto può essere pulito e neutro o moderatamente ricco con note di pane e può avere un accenno di caramello scuro. Il carattere arrostito può essere simile al cioccolato fondente o al caffè, ma non dovrebbe mai tendere al bruciato. Un aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo moderatamente basso è facoltativo. Carattere pulito di lievito lager.

Aspetto: colore da marrone medio a molto scuro, spesso con profondi riflessi dal rubino al granato, ma quasi mai veramente nero. Molto limpida. Schiuma abbondante, persistente, color marrone chiaro.

Gusto: sapore di malto da leggero a moderato, che può avere un carattere pulito e neutro fino a una maltosità moderatamente ricca con note di pane. Sapori di malto tostato da leggeri a moderati possono conferire al palato un gusto di cioccolato amaro mai bruciato. Amaro da medio-basso a medio. Sapore di luppolo speziato, floreale o erbaceo da leggero a moderato. Carattere lager pulito. Finitura secca. Una certa dolcezza residua è accettabile ma non tradizionale. Retrogusto amaro di luppolo con una tostatura complementare ma sottile in sottofondo.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione da moderata a moderatamente alta. Morbida. Nessuna asprezza o astringenza, nonostante l'uso di malti scuri e tostati.

Commenti: significa letteralmente birra nera in tedesco. Anche se a volte viene chiamata "Pils nera", la birra è raramente scura come la nera o luppolata e amara come una Pils. I sapori fortemente tostati, simili a Porter, sono un difetto.

Storia: una specialità regionale della Turingia, della Sassonia e della Franconia in Germania. È servita da ispirazione per le lager nere prodotte in Giappone. La sua popolarità è cresciuta dopo la riunificazione tedesca nel 1990.

Ingredienti caratteristici: malto tedesco Monaco e malti Pilsner per la base, con malti tostati scuri senza guscio che aggiungono sapori di tostato senza sapori di bruciato. Le varietà di luppolo tedesche e i lieviti lager tedeschi puliti sono tradizionali.

Confronti di Stile: rispetto ad una Munich Dunkel, solitamente di colore più scuro, più secca al palato, più leggera nel corpo e con un'evidente (ma non alta) nota di malto tostato per bilanciare la base di malto. Non dovrebbe avere il sapore di una Porter americana fatta con lievito lager. Più secca, meno maltata, con meno carattere luppolato rispetto alla Dark Lager ceca.

Parametri tecnici: OG: 1.046 - 1.052 IBUs: 20 - 35
 FG: 1.010 - 1.016 SRM: 19 - 30
 ABV: 4.4 - 5.4%

Esempi Commerciali: Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwartz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original Badebier, pFriem Schwarzbier

Tag: Standard, Scura, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Equilibrata, Dark-lager

9. STRONG EUROPEAN BEER

Questa categoria contiene lager dal sapore più forte e dal contenuto alcolico più elevato provenienti dalla Germania e dalla regione baltica. La maggior parte sono scure, ma si conoscono alcune versioni chiare.

9A. Doppelbock

Impressioni generali: una lager tedesca forte, ricca e molto maltata che può avere varianti sia chiare sia scure. Le versioni più scure hanno sapori di malto più ricchi e profondi, mentre le versioni più chiare hanno leggermente più luppolo e secchezza.

Aroma: maltato molto forte, possibilmente con leggere note di caramello e un aroma alcolico fino a moderato. Praticamente nessun aroma di luppolo. Le versioni scure hanno prodotti di Maillard significativi e ricchi, malto profondamente tostato e possibilmente un leggero aroma simile al cioccolato che non dovrebbe mai essere tostato o bruciato. Sono ammessi frutti scuri moderatamente bassi, come prugne, uva scura o buccia di frutta. Le versioni chiare hanno una presenza di malto ricca e forte, spesso tostata, possibilmente con un leggero accento floreale, speziato o erbaceo di luppolo.

Aspetto: Buona limpidezza, con schiuma abbondante, cremosa e persistente.

Le versioni scure vanno dal rame al marrone scuro, spesso con riflessi rubino e una schiuma biancastra.

Le versioni chiare vanno dall'oro intenso all'ambrato chiaro, con una schiuma bianca.

Gusto: Molto ricco e maltato. L'amaro del luppolo varia da moderato a moderatamente basso e consente sempre al malto di dominare il sapore. Gusto leggero di luppolo opzionale. La maggior parte degli esempi sono abbastanza dolci e maltati al palato, ma dovrebbero dare un'impressione di attenuazione nel finale. L'impressione di dolcezza deriva dalla luppolatura bassa, non dalla fermentazione incompleta. Profilo di fermentazione pulito.

Le versioni scure hanno sapori di malto ed esteri simili all'aroma (stessi descrittori e intensità).

Le versioni chiare hanno un forte sapore di malto di pane e tostato, un leggero sapore di luppolo floreale, speziato o erbaceo e un finale più secco. Sensazioni boccali: corpo da medio-pieno a pieno. Carbonazione da moderata a moderatamente bassa. Molto morbida senza asprezza, astringenza. Si può notare un leggero calore alcolico, ma non dovrebbe mai essere eccessivo.

Commenti: Doppelbock significa doppia bock. La maggior parte delle versioni sono di colore scuro e possono mostrare i prodotti di Maillard della decozione in ammostamento, ma esistono anche eccellenti versioni chiare. Le versioni chiare non avranno la stessa ricchezza e i sapori più scuri di malto e frutta delle versioni scure, e potrebbero essere un po' più secche, più luppolate e più amare. Sebbene la maggior parte degli esempi tradizionali si trovino all'estremità inferiore degli intervalli indicati, si può considerare che lo stile non abbia limiti superiori per gravità e alcol, a condizione che l'equilibrio rimanga lo stesso.

Storia: specialità bavarese originaria di Monaco, prodotta per la prima volta dai monaci di San Francesco di Paola nel 1700. Le versioni storiche erano meno attenuate delle interpretazioni moderne, quindi con una dolcezza più elevata e livelli di alcol più bassi. Era chiamata dai monaci "pane liquido" e veniva consumata durante il digiuno quaresimale. I birrifici adottarono nomi di birra che terminavano in "-ator" dopo una sentenza di un tribunale del 19° secolo secondo cui nessuno tranne Paulaner poteva usare il nome Salvator. Tradizionalmente di colore marrone scuro; gli esempi più chiari sono uno sviluppo più recente.

Ingredienti caratteristici: malti Pils, Vienna, Monaco. Talvolta malto scuro per aggiustare il colore. Luppolo tradizionale tedesco. Lievito lager tedesco pulito. L'ammostamento a decozione è tradizionale.

Confronti di stile: una versione più forte, più ricca e più corposa della Dunkles Bock o della Helles Bock. Le versioni chiare mostreranno un'attenuazione maggiore e un carattere meno fruttato rispetto alle versioni più scure.

Istruzioni per l'iscrizione: Il concorrente specificherà se la birra presentata è una variante **chiara** o **scura**.

Parametri tecnici:

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 - Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; **Versioni Chiare** - Eggenberg Urbock

23°, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele Auris 19, Schönbuch Doppelbock Hell, Staffelberg-Bräu Zwergator

Tag: Molto forte, Ambrata, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Bock, Maltosa

9B. Eisbock

Impressioni generali: una lager tedesca scura forte, corposa, ricca e maltata, spesso con una qualità viscosa e sapori forti. Anche se i sapori sono concentrati, l'alcol dovrebbe essere morbido e caldo, non bruciante.

Aroma: dominata dal malto ricco e intenso e da una decisa presenza di alcol. Il malto può avere qualità di pane, tostato, con un po' di caramello o cioccolato leggero, spesso con note di frutta scura come prugna o uva. Nessun aroma di luppolo. Gli aromi dell'alcol non dovrebbero essere aspri o solventi. Profilo di fermentazione pulito.

Aspetto: colore da ramato intenso a marrone scuro, spesso con attraenti riflessi rubino. Buona chiarezza. La ritenzione della schiuma può essere da moderata a scarsa. Schiuma di colore da bianco sporco 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 prodotti di Maillard, qualità tostate, un po' di caramello e occasionalmente un leggero sapore di cioccolato. Può avere significativi esteri di frutta scura derivati dal malto. L'amaro del luppolo compensa la dolcezza del malto abbastanza da evitare un carattere stucchevole. Nessun sapore di luppolo. L'alcol aiuta a bilanciare la forte presenza di malto. Il finale dovrebbe essere ricco di malto con una certa secchezza dovuta all'alcol. Non dovrebbe essere appiccicoso, sciropposo o stucchevolmente dolce. Profilo di fermentazione pulito.

Sensazione boccali: da pieno a molto corposo. Bassa carbonazione. Calore alcolico significativo ma non eccessivo. Molto morbida e setosa senza asprezze dovute ad alcol, amarezza, alcoli superiori o altri sapori concentrati.

Commenti: Spesso è necessaria una lagerizzazione prolungata dopo il congelamento per ammorbidire l'alcol e migliorare l'equilibrio tra malto e alcol. Si pronuncia "ICE-bock".

Storia: Originaria di Kulmbach in Franconia alla fine del 1800, anche se le origini esatte non sono note. La leggenda la descrive come proveniente dalla birra congelata accidentalmente in un birrificio.

Ingredienti caratteristici: come la Doppelbock. Prodotta congelando una birra tipo doppelbock e rimuovendo il ghiaccio ("distillazione a freddo"), concentrando così sapore e alcol, nonché eventuali difetti presenti. Le Eisbock commerciali sono generalmente 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 un'affermazione sull'alcol; alcune Doppelbock sono più forti delle Eisbock. Non densa, ricca o dolce come un Wheatwine.

Parametri tecnici: OG: 1.078 - 1.120 IBUs: 25 - 35
 FG: 1.020 - 1.035 SRM: 17 - 30
 ABV: 9.0 - 14.0%

Esempi Commerciali: Kulmbacher Eisbock

Tag: Molto forte, Ambrata, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Europa centrale, Stile tradizionale, Bock, Maltosa

9C. Baltic Porter

Impressioni generali: una birra forte, scura e maltata con diverse interpretazioni nella regione baltica. Birra morbida, calda e riccamente maltata, con complessi sapori di frutta scura e un sapore tostato senza note bruciate.

Aroma: ricco maltato che spesso contiene note di caramello, toffee, frutta secca, pane tostato o liquirizia. Profilo complesso di alcol ed esteri di forza moderata; ricorda prugne, uva passa, ciliegie o ribes, occasionalmente con una qualità vinosa simile al Porto. Forti accenti di malto di cioccolato fondente, caffè o melassa, ma mai bruciati. Nessun luppolo. Nessuna acidità. Impresione morbida, non aspra.

Aspetto: da rame rossastro scuro a marrone scuro opaco, ma non nero. Schiuma spessa e persistente di colore marrone chiaro. Limpida, anche se le versioni più scure possono essere torbide.

Gusto: come l'aroma, ha un ricco maltato con una complessa miscela di malto intenso, esteri di frutta secca e alcol. Il malto può avere una complessità di caramello, toffee, nocciola, melassa o liquirizia. Sapore tostato prominente ma morbido, simile alla Schwarzbier, che si ferma prima del bruciato. Leggeri sentori di ribes nero e frutta secca scura. Palato morbido e finale pieno. Inizio maltato-dolce, ma i sapori di malto più scuro dominano rapidamente e persistono attraverso il finale secco, lasciando un accenno di caffè tostato o liquirizia e frutta secca nel retrogusto. Amaro da medio-basso a medio, giusto per fornire equilibrio ed evitare che sembri stucchevole. Il sapore del luppolo leggermente speziato varia da nessuno a medio-basso. Profilo di fermentazione pulito.

Sensazioni boccali: Generalmente abbastanza corposa e morbida, con un calore alcolico ben invecchiato che può trarre in inganno. Carbonazione da media a medio-alta, che la fa sembrare ancora più avvolgente. Non pesante sulla lingua grazie al livello di carbonazione.

Commenti: la maggior parte delle versioni commerciali sono comprese tra 7 e 8,5% di alcol. I migliori esempi hanno una forza ingannevole che li rende pericolosamente facili da bere. Il carattere di queste birre varia in base al paese di origine, quindi attenzione a generalizzare basandosi su un unico esempio. Alcune birre sono più fedeli alle loro radici inglesi, mentre altre sono più simili allo stile reso popolare per la prima volta in Polonia.

Storia: sviluppatasi localmente (e indipendentemente) in diversi paesi che si affacciano sul Mar Baltico dopo che l'importazione delle famose porter e stout inglesi fu interrotta all'inizio del 1800. Storicamente ad alta fermentazione, molti birrifici hanno adattato le ricette per il lievito a bassa fermentazione insieme al resto della loro produzione. Il nome Baltic Porter è recente (dagli anni '90) e descrive la moderna collezione di birre con un profilo in qualche modo simile di questi paesi, non versioni storiche.

Ingredienti caratteristici: generalmente lievito lager (fermentato a freddo se si utilizza lievito di birra, come richiesto quando viene prodotto in Russia). Malto black decorticato. Malto base Monaco o Vienna. Luppoli continentali. Può contenere malti Crystal o additivi. Malto bruno o ambrato comune nelle ricette storiche. Trattandosi di una raccolta di birre regionali, sono previste diverse formulazioni.

Confronti di stile: combina il corpo, il maltato, la ricchezza e la morbidezza di una Doppelbock, il carattere di malto più scuro di una Porter inglese, i sapori tostati di una Schwarzbier e l'alcol e il fruttato di una Old Ale. Molto meno tostata e spesso con un contenuto alcolico inferiore rispetto all'Imperial Stout.

Parametri tecnici:

OG: 1.060 - 1.090	IBUs: 20 - 40
FG: 1.016 - 1.024	SRM: 17 - 30
ABV: 6.5 - 9.5%	

Esempi Commerciali: Aldaris Mežpils Porteris, Baltika 6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Mistrzowski Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

Tag: Molto forte, Scura, Ogni fermentazione, Lagerizzata, Europa orientale, Stile tradizionale, Porter, Maltosa

10. GERMAN WHEAT BEER

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

10A. Weissbier

Impressioni generali: una birra di frumento tedesca chiara, rinfrescante, leggermente luppolata, con elevata carbonazione, finale secco, sensazione boccale soffice e un caratteristico profilo di fermentazione del lievito weizen di banana e chiodi di garofano.

Aroma: esteri e fenoli da moderati a forti, tipicamente banana e chiodi di garofano, spesso ben bilanciati e tipicamente più forti del malto. Aroma di grano da leggero a moderato, di pane, impasto o cereali. Vaniglia leggera opzionale. Luppolo floreale leggero, speziato o erbaceo opzionale. Gomma da masticare (fragola con banana), acidità o fumo sono difetti.

Aspetto: Colore dal paglierino chiaro al dorato. Schiuma bianca molto densa, spumosa e di lunga persistenza. Può essere velata e avere una torbidità dovuta al grano e al lievito, anche con depositi sul fondo delle bottiglie.

Sapore: sapore di banana e chiodi di garofano da basso a moderatamente forte, spesso ben bilanciato. Sapore di grano morbido, un po' pane o cereale da basso a moderato, supportato dalla leggera dolcezza del malto Pils. Amaro da molto basso a moderatamente basso. Palato rotondo e saporito con un finale relativamente secco. Vaniglia leggera opzionale. A scelta, sapore di luppolo floreale, speziato o erbaceo molto basso. Qualsiasi impressione di dolcezza è dovuta più alla bassa amarezza che a qualsiasi dolcezza residua; un finale dolce o pesante compromette la bevibilità. Gomma da masticare, acidità o fumo sono difetti. Sebbene il profilo di banana e chiodi di garofano sia importante, non dovrebbe essere così forte da essere invadente e sbilanciato.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio; mai pesante. Pienezza soffice e cremosa che progredisce verso un finale leggero e frizzante, aiutato da una carbonazione da alta a molto alta. Spumeggiante.

Osservazioni: conosciuta anche come hefeweizen o weizenbier, soprattutto al di fuori della Baviera. Queste birre si gustano al meglio quando sono giovani e fresche, poiché spesso non invecchiano bene. In Germania sono popolari le versioni light a basso contenuto di alcol (leicht) e analcoliche. Le versioni Kristall sono filtrate per una chiarezza brillante.

Storia: sebbene la Baviera abbia una tradizione della birra di frumento che risale a prima del 1500, la produzione della birra di frumento era un monopolio riservato ai reali bavaresi. La Weissbier moderna risale al 1872 quando Schneider iniziò la produzione della sua versione ambrata.

Tuttavia, la Weissbier chiara divenne popolare solo a partire dagli anni '60 (anche se storicamente il nome potrebbe essere usato in Germania per descrivere la birra prodotta con malto essiccato all'aria, una tradizione diversa). Oggi è piuttosto popolare, soprattutto nella Germania meridionale.

Ingredienti caratteristici: malto di frumento, almeno la metà del grist. Malto Pilsner. È tradizionale la decozione. Lievito Weizen, temperature di fermentazione basse.

Confronti di stile: rispetto alle weiss americane, ha un carattere di lievito di banana e chiodi di garofano e meno amarezza. Rispetto alla Dunkles Weissbier, ha un colore più chiaro e una minore ricchezza e sapore di malto.

Istruzioni per la partecipazione: Il concorrente può specificare se il lievito deve essere riportato in sospensione prima di servire.

Parametri tecnici:	OG: 1.044 - 1.053	IBUs: 8 - 15
	FG: 1.008 - 1.014	SRM: 2 - 6
	ABV: 4.3 - 5.6%	

Esempi Commerciali: Ayinger Bräuweisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweißbier, Hofbräuhaus Münchner Weisse, Schneider Weisse Original Weissbier, Weihenstephaner Hefeweißbier

Tag: Standard, Chiara, Alta fermentazione, Europa centrale, Stile tradizionale, Wheat-beer, Maltosa

10B. Dunkles Weissbier

Impressioni generali: una birra al frumento tedesca moderatamente scura con un caratteristico profilo di fermentazione del lievito weizen di banana e chiodi di garofano, supportato da un sapore di pane tostato o malto caramellato. Altamente gassata e rinfrescante, con una consistenza cremosa e soffice e un finale leggero.

Aroma: Esteri e fenoli moderati, tipicamente banana e chiodi di garofano, spesso ben bilanciati tra loro e con il malto. Aroma di pane, impasto o cereali da leggero a moderato, spesso accompagnato da caramello, crosta di pane o note di malto più ricche. Vaniglia da bassa a moderata opzionale. Luppolo floreale leggero, speziato o erbaceo opzionale. Gomma da masticare (fragola con banana), acidità o fumo sono difetti.

Aspetto: da ramato chiaro a marrone scuro, mogano. Schiuma bianco sporco molto densa, abbondante e di lunga persistenza. Può essere torbida e avere una minore limpidezza dovuta al grano e al lievito, anche se questo può depositarsi nelle versioni in bottiglia.

Sapore: sapore di banana e chiodo di garofano da basso a moderatamente forte, spesso ben bilanciati tra loro e con il malto, sebbene il malto possa talvolta mascherare l'impressione del chiodo di garofano. Sapore di grano morbido, un po' pane, impasto o cereali da basso a medio-alto con sapori più ricchi di caramello, pane tostato o crosta di pane. Nessun sapore fortemente tostato, ma è consentito un tocco di secchezza tostata. Amaro da molto basso a basso. Palato rotondo, saporito, spesso un po' maltato con un finale relativamente secco. Vaniglia da molto leggera a moderata opzionale. Sapore di luppolo leggermente speziato, erbaceo o floreale opzionale. Gomma da masticare, acidità o fumo sono difetti.

Sensazioni boccali: Corpo da medio-leggero a medio-pieno. Pienezza soffice e cremosa che progredisce verso un finale più leggero, aiutato da una carbonazione da moderata ad alta. Frizzante.

Commenti: Spesso conosciuta come dunkelweizen, in particolare negli Stati Uniti. Sempre più rara e spesso sostituita da Kristall e dalle versioni analcoliche in Germania.

Storia: la Baviera produce una birra di frumento tradizionale da centinaia di anni, ma il diritto di produzione era riservato ai reali bavaresi fino alla fine del 1700. La birra di frumento bavarese vecchio stile era spesso scura, come la maggior parte delle birre dell'epoca. La Pale Weissbier iniziò a diventare popolare negli anni '60, ma la tradizionale birra di frumento scura rimase una bevanda riservata alle persone anziane.

Ingredienti caratteristici: malto di frumento, almeno la metà del grist. Malto Monaco, Vienna o Pilsner. Grano scuro, grano caramellato o malto colorato. La decozione è tradizionale. Lievito Weizen, temperature di fermentazione basse.

Confronti di Stile: combina il carattere di lievito e frumento della Weissbier con la ricchezza di malto di una Munich Dunkel. Il carattere di banana e chiodi di garofano è spesso meno evidente che in una Weissbier a causa della maggiore maltosità. Ha un carattere di lievito simile alla Roggenbier, ma senza il sapore di segale e un maggiore corpo.

Parametri tecnici: OG: 1.044 - 1.057 IBUs: 10 - 18
FG: 1.008 - 1.014 SRM: 14 - 23
ABV: 4.3 - 5.6%

Esempi Commerciali: Ayinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweißbier Dunkel

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Europa centrale, Stile tradizionale, Wheat-beer, Maltosa

10C. Weizenbock

Impressioni generali: una birra di frumento tedesca forte e maltata che combina i migliori sapori di frumento e lievito di una Weissbier con il ricco maltato, la forza e il corpo di una Bock. La gamma di stili comprende la forza Bock e Doppelbock, con variazioni di colore chiaro e scuro.

Aroma: ricchezza di malto da medio-alta ad alta con un significativo carattere di pane e cereali. Carattere di lievito Weizen da medio-basso a medio-alto, tipicamente banana e chiodi di garofano. Accenti di vaniglia opzionali. Nessun luppolo. Alcool da basso a moderato, non calda o con sentore di solvente. Malto, lievito e alcol sono ben bilanciati, complessi e invitanti. Gomma da masticare (fragola con banana), acidità o fumo sono difetti. Le versioni scure hanno una ricchezza di malto più profonda, altamente tostata e di pane con significativi prodotti Maillard, simili a una Dunkles Bock o una Doppelbock scura. Possono anche contenere caramello ed esteri di frutta scura, come prugne, prugne, uva scura, buccia di frutta e uva passa, in particolare quando invecchiano. Le versioni chiare hanno una ricchezza di malto da cereale, dolce, pane e tostato, simile a una Helles Bock o una Doppelbock chiara.

Aspetto: Schiuma molto densa, spumosa e di lunga persistenza. Può essere torbida e avere una minore limpidezza dovuta al grano e al lievito, anche se questo può ridursi con la maturazione.

Le versioni scure sono di colore da ambrato scuro a marrone rubino scuro, con una schiuma marrone chiaro.

Le versioni chiare vanno dall'oro all'ambra, con una schiuma da molto bianca a biancastra.

Gusto: ricchezza di malto da medio-alta ad alta con significativo sapore di pane e grano. Carattere di lievito di banana e spezie (chiodi di garofano, vaniglia) da basso a moderato. Nessun sapore di luppolo. L'amaro da basso a medio-basso può dare un'impressione leggermente dolce al palato, ma la birra tipicamente termina secca. L'alcol leggero può esaltare questo carattere. L'interazione tra malto, lievito e alcol aggiunge complessità e interesse, che spesso aumentano con l'età. Gomma da masticare, acidità o fumo sono difetti. Le versioni scure hanno sapori di malto più profondi, ricchi di pane o tostato con significativi prodotti Maillard, a scelta con caramello o cioccolato leggero ma non tostato. Possono contenere alcuni esteri di frutta scura come prugne, uva scura, buccia di frutta o uva passa, in particolare quando invecchiano.

Le versioni Pale hanno una ricchezza di malto pane, tostato, di cereale e dolce.

Sensazioni boccali: corpo da medio-pieno a pieno. Consistenza morbida, liscia, soffice o cremosa. Lieve calore alcolico. Carbonazione da moderata a alta.

Commenti: una Weissbier prodotta con forza bock o doppelbock, sebbene Schneider produca anche una versione Eisbock. Esistono versioni chiare e scure, ma quella scura è la più comune. I prodotti Maillard leggermente ossidati possono produrre sapori e aromi ricchi e intensi che si riscontrano spesso nei prodotti commerciali importati e stagionati; le versioni più recenti non avranno questo carattere. Gli esempi ben invecchiati potrebbero anche assumere una leggera complessità simile allo sherry. Le versioni chiare, come le loro cugine doppelbock, hanno una complessità di malto meno ricca e spesso più luppolata. Tuttavia, le versioni che presentano una significativa luppolatura tardiva o che sono luppolate con dry-hopping devono essere inserite nella categoria 34B Mixed-Style Beer.

Storia: l'Aventinus dalla forza Doppelbock è stata creata nel 1907 alla Schneider Weisse Brauhaus di Monaco. Le versioni chiare sono un'invenzione molto più recente.

Ingredienti caratteristici: malto di frumento, almeno la metà del grist. Malto Monaco, Vienna o Pilsner. I malti colorati possono essere usati con parsimonia. Decozione tradizionale. Lievito Weizen, temperature di fermentazione fresche.

Confronti di Stile: più forte e più ricca di una Weissbier o Dunkles Weissbier, ma con caratteristiche di lievito simili. Più direttamente paragonabile allo stile Doppelbock, con le varianti chiare e scure. Può variare ampiamente in forza, ma la maggior parte rientra nella gamma da Bock a Doppelbock.

Istruzioni per l'iscrizione: Il concorrente specificherà se la birra in concorso è una versione chiara (SRM 6-9) o scura (SRM 10-25).

Parametri tecnici:

OG: 1.064 - 1.090	IBUs: 15 - 30
FG: 1.015 - 1.022	SRM: 6 - 25
ABV: 6.5 - 9.0%	

Esempi Commerciali: **Dark** - Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schalchner Weisser Bock, Schneider Weisse Aventinus; **Pale** - Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weihenstephaner Vitus

Tag: Molto forte, Ambrata, Chiara, Alta fermentazione, Europa centrale, Stile tradizionale, Wheat-beer, Maltosa

11. BRITISH BITTER

La famiglia delle bitter britanniche si è sviluppata dalle Pale Ale inglesi come prodotto alla spina dopo la fine del 1800. L'uso dei malti crystal nelle bitter si diffuse maggiormente nel primo dopoguerra. Tradizionalmente servite molto fresche senza pressione (solo pompa a gravità o manuale) a temperatura di cantina (cioè "real ale"). La maggior parte delle versioni in bottiglia o in fusto delle bitter prodotte nel Regno Unito sono spesso versioni ad alto contenuto alcolico e più gassate prodotte per l'esportazione, e hanno un carattere e un equilibrio diversi rispetto alle loro controparti alla spina in Gran Bretagna (spesso sono più dolci e meno luppolate delle le versioni in cask). Queste linee guida riflettono la versione "real ale" dello stile, non le formulazioni per l'esportazione di prodotti commerciali.

Esistono diverse varianti regionali di bitter, che vanno dalle versioni più scure e dolci servite quasi senza schiuma alle versioni più limpide, più luppolate e più chiare con grandi supporti di schiuma e tutto il resto.

I giudici non dovrebbero enfatizzare eccessivamente la componente caramellata di questi stili. Le bitter esportate possono essere ossidate, il che aumenta i sapori simili al caramello (così come altri gusti negativi). Non dare per scontato che gli aromi derivati dall'ossidazione siano tradizionali o richiesti per lo stile.

11A. Ordinary Bitter

Impressioni generali: birra a bassa gravità, basso contenuto alcolico e bassa carbonazione che la rendono di facile bevibilità. Il profilo del malto può variare nel sapore e nell'intensità, ma non dovrebbe mai sovrastare l'impressione generale di amaro. La bevibilità è una componente critica dello stile.

Aroma: aroma di malto da basso a moderato, spesso (ma non sempre) con una leggera nota di caramello. È comune la complessità data dalle note di pane, biscotto o malto leggermente tostato. Fruttato da lieve a moderato. L'aroma del luppolo può variare da moderato a nullo, tipicamente con un carattere floreale, terroso, resinoso o fruttato. Generalmente niente diacetile, anche se sono ammessi livelli molto bassi.

Aspetto: colore da ambrato pallido a ramato chiaro. Chiarezza da buona a brillante. Schiuma da bianca a biancastra da bassa a moderata. Potrebbe avere poca schiuma a causa della bassa carbonazione.

Sapore: amaro da medio a moderatamente elevato. Esteri fruttati da moderatamente bassi a moderatamente alti. Sapore di luppolo da moderato a basso, tipicamente con un carattere terroso, resinoso, fruttato o floreale. Maltosità da bassa a media con un finale secco. Il profilo del malto è tipicamente pane, biscottato o leggermente tostato. Gli aromi di caramello o toffee da bassi a moderati sono facoltativi. L'equilibrio è spesso decisamente amaro, anche se l'amaro non dovrebbe sopraffare completamente il sapore del malto, degli esteri e del luppolo. Generalmente niente diacetile, anche se sono ammessi livelli molto bassi.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio-leggero. Bassa carbonazione, anche se gli esempi in bottiglia possono avere una carbonazione moderata.

Commenti: la birra con gravità più bassa della famiglia British Bitter, generalmente nota ai consumatori semplicemente come "bitter" (anche se i birrai tendono a chiamarla Ordinary Bitter per distinguerlo dagli altri membri della famiglia).

Storia: vedere i commenti nell'introduzione alla categoria.

Ingredienti caratteristici: malti Pale Ale, Amber o Crystal. Si può usare un tocco di malto scuro per regolare il colore. Può utilizzare zuccheri aggiunti, mais o grano. I luppoli inglesi sono quelli più tradizionali, ma qualsiasi luppolo è accettabile; se si utilizzano luppoli americani è necessario usarli con parsimonia. Lievito britannico caratteristico.

Confronti di stile: alcune varianti moderne sono prodotte esclusivamente con malto chiaro e sono conosciute come Golden Ale, Summer Ale o Golden Bitter. L'accento è posto sull'aggiunta di luppolo amaro in contrapposizione all'aggressiva luppolatura intermedia e tardiva tipica delle American Ale.

Parametri tecnici:

OG: 1.030 – 1.039	IBUs: 25 – 35
FG: 1.007 – 1.011	SRM: 8 – 14
ABV: 3.2 – 3.8%	

Esempi Commerciali: Bateman's XB, Brains Bitter, Brakspear Gravity, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter

Tag: Session, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Amber-ale, Amara

11B. Best Bitter

Impressioni generali: session-beer saporita ma rinfrescante. Alcuni esempi possono essere più bilanciati verso il malto, ma ciò non dovrebbe sovrastare l'impressione generale di amaro. La bevibilità è una componente critica dello stile.

Aroma: aroma di malto da basso a moderato, spesso (ma non sempre) con una nota di caramello da bassa a medio-bassa. È comune la complessità del malto di pane, biscotto o leggermente tostato. Fruttato da lieve a moderato. L'aroma del luppolo può variare da moderato a nullo, tipicamente con un carattere floreale, terroso, resinoso o fruttato. Generalmente niente diacetile, anche se sono ammessi livelli molto bassi.

Aspetto: colore da ambrato pallido a ramato medio. Chiarezza da buona a brillante. Schiuma da bianca a biancastra da bassa a moderata. Potrebbe avere una schiuma molto ridotta a causa della bassa carbonazione.

Sapore: amaro da medio a moderatamente elevato. Esteri fruttati da moderatamente bassi a moderatamente alti. Sapore di luppolo da moderato a basso, tipicamente con un carattere terroso, resinoso, fruttato o floreale. Maltosità da bassa a media con un finale secco. Il profilo del malto è tipicamente pane, biscotto o leggermente tostato. Gli aromi di caramello o toffee da bassi a moderati sono facoltativi. L'equilibrio è spesso decisamente amaro, anche se l'amaro non dovrebbe sopraffare completamente il sapore del malto, degli esteri e del luppolo. Generalmente niente diacetile, anche se sono ammessi livelli molto bassi.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Bassa carbonazione, anche se gli esempi in bottiglia possono avere una carbonazione moderata.

Commenti: Sapore di malto più evidente rispetto ad un normale bitter; questa è una birra più forte, ma comunque una session-beer.

Storia: vedere i commenti nell'introduzione alla categoria.

Ingredienti caratteristici: malti Pale Ale, Amber o Crystal. La maggior parte contiene zucchero. Si può aggiungere un tocco di caramello o malto scuro per regolare il colore. Sono ammessi mais o grano. I luppoli inglesi sono quelli più tradizionali, ma qualsiasi luppolo è ammesso; se si utilizzano luppoli americani è necessario usarli con parsimonia. Caratteristico lievito britannico.

Confronti di stile: più alcol di un normale bitter e spesso utilizza ingredienti di migliore qualità. Meno alcol di una strong bitter. Più carattere e colore di caramello o malto base rispetto ad una British Golden Ale. L'accento è posto sull'aggiunta di luppolo amaro in contrapposizione all'aggressiva luppolatura intermedia e tardiva tipica delle American Ale.

Parametri tecnici: OG: 1.040 - 1.048 IBUs: 25 - 40
FG: 1.008 - 1.012 SRM: 8 - 16
ABV: 3.8 - 4.6%

Esempi Commerciali: Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Amber-ale, Amara

11C. Strong Bitter

Impressioni generali: una Bitter Ale britannica da media a moderatamente forte. L'equilibrio può variare da abbastanza uniforme tra malto e luppolo a leggermente amaro. La bevibilità è una componente critica dello stile. Uno stile piuttosto ampio che consente una notevole interpretazione da parte del birraio.

Aroma: aroma di luppolo da moderatamente alto a moderatamente basso, tipicamente con un carattere floreale, terroso, resinoso o fruttato. Aroma di malto da medio a medio-alto, opzionalmente con una componente di caramello da bassa a moderata. Esteri fruttati da medio-bassi a medio-alti. Generalmente niente diacetile, anche se sono ammessi livelli molto bassi.

Aspetto: colore da ambrato chiaro a ramato intenso. Limpidezza da buona a brillante. Schiuma da bianca a biancastra da bassa a moderata. Una schiuma scarsa è accettabile quando anche la carbonazione è bassa.

Gusto: amaro da medio a medio-alto con aromi di malto di supporto evidenti. Il profilo del malto è tipicamente pane, biscotto, nocciola o leggermente tostato e, facoltativamente, ha un sapore di caramello o toffee da moderatamente basso a moderato. Sapore di luppolo da moderato a moderatamente alto, tipicamente con un carattere floreale, terroso, resinoso o fruttato. L'amaro e il sapore del luppolo dovrebbero essere evidenti, ma non

dovrebbero dominare totalmente i sapori del malto. Esteri fruttati da moderatamente bassi ad alti. Facoltativamente può avere un basso tenore di alcol. Finale da medio secco a secco. Generalmente niente diacetile, anche se sono ammessi livelli molto bassi.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio-pieno. Carbonazione da bassa a moderata, anche se le versioni in bottiglia saranno frizzanti. Le versioni più forti possono avere un leggero calore alcolico ma questo carattere non dovrebbe essere troppo elevato.

Commenti: oggi in Inghilterra, “ESB” è un marchio di fabbrica di Fullers e nessuno lo considera una classe generica di birra. È una birra unica (ma molto conosciuta) che ha un profilo di malto molto forte e complesso che non si trova in altri esempi, portando spesso i giudici a penalizzare eccessivamente le tradizionali bitter forti inglesi. In America, il termine ESB è stato cooptato per descrivere una birra maltata, amara, rossastra, di tipo britannico con gradazione standard (per gli Stati Uniti), ed è uno stile di birra artigianale popolare. Ciò potrebbe indurre alcuni giudici a pensare alle ESB dei brewpub statunitensi come rappresentative di questo stile.

Storia: vedere i commenti nell'introduzione alla categoria. Le strong bitter possono essere viste come una versione a gravità più elevata delle best bitter (sebbene non necessariamente “più premium” poiché le best bitter sono tradizionalmente il miglior prodotto del birrifico). Le British Pale Ale sono generalmente considerate una birra chiara e amara premium, destinata all'esportazione, che si avvicina approssimativamente a un amaro forte, sebbene riformulata per l'imbottigliamento (incluso l'aumento dei livelli di carbonazione). Sebbene la moderna British Pale Ale sia considerata una bitter in bottiglia, storicamente gli stili erano diversi.

Ingredienti caratteristici: malti Pale Ale, Amber o Crystal, può essere utilizzato un tocco di malto black per regolare il colore. Può utilizzare zuccheri aggiunti, mais o grano. I luppoli inglesi sono quelli più tradizionali, ma qualsiasi luppolo è ammesso; se si utilizzano luppoli americani è necessario usarli con parsimonia. Lievito britannico caratteristico. Le versioni Burton utilizzano acqua con solfato medio-alto, che può aumentare la percezione di secchezza e aggiungere un aroma e un sapore minerale o sulfureo.

Confronti di Stile: sapori di malto e luppolo più evidenti rispetto ad una Special o Best Bitter, così come più alcol. Le versioni più forti possono sovrapporsi in qualche modo alle British Strong Ale, anche se le Strong Bitter tenderanno ad essere più chiare e più amare. Più sapore di malto (in particolare caramello) ed esteri rispetto ad una American Pale Ale, con un diverso carattere di luppolo finale.

Parametri tecnici: 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, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Amber-ale, Amara

12. PALE COMMONWEALTH BEER

Questa categoria contiene birre chiare, moderatamente forti, amare e luppolate, provenienti dai paesi dell'ex impero britannico.

12A. English Golden Ale

Impressioni generali: una bitter chiara e luppolata, con intensità da media a moderatamente forte. Bevibilità e qualità rinfrescante sono componenti fondamentali dello stile, poiché inizialmente era una birra stagionale estiva.

Aroma: l'aroma del luppolo è da moderatamente basso a moderatamente alto e può utilizzare qualsiasi varietà di luppolo: i luppoli inglesi floreali, erbacei o terrosi e i luppoli americani agrumati sono i più comuni. Spesso caratterizzata da una singola varietà di luppolo. L'aroma del malto è leggero, con sentori di pane e nessun aroma di caramello. Aroma fruttato da medio-basso a basso dovuto al luppolo piuttosto che agli esteri. Basso diacetile opzionale.

Aspetto: Colore dal paglierino al dorato. Limpidezza da buona a brillante. Schiuma bianca da bassa a moderata. Una schiuma bassa è accettabile quando anche la carbonazione è bassa.

Sapore: Amaro da medio a medio-alto. Il sapore del luppolo è da moderato a moderatamente alto a prescindere dalla varietà di luppolo utilizzata, anche se i sapori di agrumi sono sempre i più comuni. Carattere di malto da medio-basso a basso, generalmente pane con, a volte, un leggero sapore di biscotto. I sapori di caramello sono generalmente assenti. L'amaro e il sapore del luppolo dovrebbero essere pronunciati. Esteri da moderatamente bassi a bassi.

Finale da medio secco a secco. L'amaro aumenta con il grado alcolico, ma è sempre equilibrato. Basso diacetile opzionale.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio. Carbonazione alla spina da bassa a moderata, anche se le versioni commerciali in bottiglia saranno più carbonate. Le versioni più forti possono avere un leggero calore alcolico, ma questo carattere non dovrebbe essere troppo elevato.

Commenti: Birra ben luppolata e dissetante con particolare attenzione alla valorizzazione del luppolo. Servito più freddo delle tradizionali bitter, questo stile era originariamente proposto come birra estiva rinfrescante, ma ora viene spesso prodotto tutto l'anno. Una volta prodotta con luppoli inglesi, oggi vengono utilizzati sempre più spesso i luppoli americani caratterizzati da aromi agrumati. Le Golden Ale sono anche chiamate Golden Bitters, Summer Ale o British Blonde Ale. Può essere trovata in cask, fusto e bottiglia.

Storia: le moderne Golden Ale furono sviluppate in Inghilterra per contrastare le Lager fortemente commercializzate. Anche se è difficile identificare il capostipite dello stile, molti pensano che Hop Back's Summer Lightning, prodotta per la prima volta nel 1986, abbia fatto decollare lo stile.

Ingredienti caratteristici: malto pale o pilsner di colore basso che funge da trama per lo sviluppo del carattere del luppolo. Il grist può contenere anche zuccheri aggiunti, o succedanei come mais o grano. Il luppolo inglese è frequentemente utilizzato, anche se le varietà di luppolo americano con aromi agrumati stanno diventando sempre più comuni. Lievito di stile inglese con fermentazione piuttosto pulita.

Confronti di stile: più simile all'American Pale Ale che a qualsiasi altra cosa, anche se spesso ha un contenuto alcolico inferiore e di solito contiene ingredienti britannici. Non contiene malto caramello e ha meno esteri rispetto alle bitter e alle pale ale britanniche. Secca come la Bitter ma con meno carattere di malto per supportare il luppolo, donando un equilibrio diverso. Spesso utilizza (e presenta) luppoli americani, più della maggior parte degli altri stili britannici moderni. Equilibrio di luppolatura tra una Blonde Ale e una American Pale Ale.

Parametri tecnici:

OG:	1.038 - 1.053	IBU:	20 - 45
FG:	1.006 - 1.012	SRM:	2 - 5
ABV:	3,8 - 5,0%		

Esempi commerciali: Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale

Tag: Standard, Chiara, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile artigianale, Pale-ale, Amara, Luppolata

12B. Australian Sparkling Ale

Impressioni generali: una birra ben bilanciata, chiara, molto gassata e rinfrescante, adatta alla bevuta nei climi caldi. Abbastanza amara, con un moderato profilo erbaceo-speziato di luppolo e pomacee. Il gusto del malto è morbido e neutro con un corpo più pieno ma un finale frizzante e altamente attenuato.

Aroma: aroma abbastanza morbido e pulito con un mix equilibrato di esteri, luppolo, malto e lievito, tutti di intensità da moderata a bassa. Gli esteri sono spesso pere e mele, eventualmente con un tocco molto leggero di banana. I luppoli sono terrosi, erbacei o potrebbero mostrare il caratteristico aroma metallico del Pride of Ringwood. Il malto può variare da neutro a moderatamente dolce con un profilo di cereale che tende ad un panificato leggero; non dovrebbe essere evidente alcun caramello. Esempi molto freschi possono avere all'olfatto leggeri sentori di lievito e solfurei.

Aspetto: colore dal giallo intenso all'ambrato chiaro, spesso dorato medio. Schiuma bianca alta, spumosa, persistente con molte bollicine. Effervescenza notevole dovuta all'elevata carbonazione. Limpidezza brillante se lasciata decantare a lungo, ma tipicamente versata con il fondo di lievito per avere un aspetto torbido. Tipicamente non torbida a meno che il lievito non si sollevi durante la mescita.

Gusto: sapore del malto da medio a basso, rotondo, da cereale a pane, inizialmente da lieve a dolce-maltato, ma un amaro da medio a medio-alto che aumenta a metà bevuta per bilanciare il malto. Sapori di caramello tipicamente assenti. Altamente attenuata, dona un finale secco e fresco con amarezza persistente, anche se il corpo dà un'impressione di pienezza. Sapore di luppolo da medio a medio-alto, un po' terroso e possibilmente erbaceo, resinoso, pepato o ferroso ma non floreale, persistente nel retrogusto. Esteri da medio-alti a medio-bassi, spesso pere e mele. La banana è facoltativa, ma non dovrebbe mai dominare. Può essere leggermente minerale o solforosa, soprattutto se è presente lievito. Non dovrebbe essere insipida.

Sensazione boccali: carbonazione da alta a molto alta, che regala bollicine che riempiono la bocca ed una sensazione boccale tagliente e frizzante. Corpo da medio a medio-pieno, tendente al più alto se versato con il fondo di lievito. Bevuta fluida ma di vivace frizzantezza. Le versioni più forti possono avere un leggero calore alcolico, ma le versioni meno alcoliche no. Molto ben attenuata; non dovrebbe avere alcuna dolcezza residua.

Commenti: Coopers produce la sua Sparkling Ale di punta dal 1862, sebbene la formulazione sia cambiata nel corso degli anni. In generale la birra avrà una limpidezza brillante se decantata, ma i pub spesso versano la maggior parte della birra in un bicchiere, quindi fanno roteare la bottiglia e vi versano tutto il lievito. In alcuni bar la bottiglia viene fatta rotolare lungo il bancone. Se servita alla spina, il birrifico richiede ai publicans di capovolgere il fusto per risvegliare il lievito. Un aspetto torbido per lo stile sembra essere una preferenza del consumatore moderno. Sempre gassata naturalmente, anche nel fusto. Una birra moderna, da gustare fresca.

Storia: i registri della produzione della birra mostrano che la maggior parte della birra australiana prodotta nel 19° secolo era alla spina XXX (Mild) e porter. La birra in bottiglia è stata originariamente sviluppata per competere con le birre chiare in bottiglia importate dai birrifici britannici, come Bass e Wm Younger' Monk. All'inizio del XX secolo, la birra chiara in bottiglia è passata di moda e le birre lager "più leggere" hanno preso piede. Molte Sparkling e Pale Ale australiane erano etichettate come Ale, ma in realtà erano lager a bassa fermentazione con basi maltate molto simili alle Ale che sostituivano. Coopers of Adelaide, South Australia, è l'unico birrifico sopravvissuto a produrre lo stile Sparkling Ale

Ingredienti caratteristici: Malto chiaro australiano distico essiccato a temperature leggermente più alte rispetto al Pale; possono essere utilizzate varietà pilsner. Piccole quantità di malto Crystal solo per la regolazione del colore. Gli esempi moderni non utilizzano additivi, ma solo zucchero di canna come priming. Esempi storici che utilizzano il 45% di malto distico e il 30% di malto più proteico (esastico) utilizzerebbero circa il 25% di zucchero per diluire il contenuto di azoto.

Tradizionalmente utilizzati luppoli australiani, Cluster e Goldings fino a quando non furono sostituiti a partire dalla metà degli anni '60 dal Pride of Ringwood. Lievito di tipo Burton altamente attenuante (tipico ceppo di tipo australiano). Profilo dell'acqua variabile, tipicamente con basso contenuto di carbonato e moderato solfato.

Confronti di stile: apparentemente simile alle English Pale Ale, anche se molto più gassata, con meno caramello, meno luppoli tardivi e con il caratteristico ceppo di lievito e la varietà di luppolo. Più amara di quanto potrebbero suggerire le IBU a causa dell'elevata attenuazione, della bassa gravità finale e del luppolo un po' rustico.

Parametri tecnici: OG: 1.038 – 1.050 IBU: 20 – 35
FG: 1.004 – 1.006 SRM: 4 – 7

ABV: 4,5 – 6,0%

Esempi commerciali: Coopers Sparkling Ale

Tag: Standard, Chiara, Alta fermentazione, Pacifica, Stile tradizionale, Pale-ale, Amara

12C. English IPA

Impressioni generali: una birra britannica chiara e amara, moderatamente forte, molto ben attenuata, con un finale secco e un deciso aroma e sapore di luppolo. Gli ingredienti classici britannici forniscono un profilo aromatico più autentico.

Aroma: tipicamente caratterizzata da un aroma di luppolo da moderato a moderatamente elevato di natura floreale, speziata-pepata o agrumata con carattere di arancia. Un leggero aroma derivante dal dry hopping è accettabile, ma non richiesto. Aromi derivanti dal malto con sentori di panificato o di biscotto da medio-basso a medio, con una presenza di malto caramellato o tostato moderatamente bassa a scelta, non in sovrapposizione. Il fruttato dato dagli esteri del lievito da basso a moderato è accettabile. Può avere una leggera nota sulfurea.

Aspetto: il colore varia dal dorato all'ambrato intenso, ma la maggior parte è abbastanza pallida. Dovrebbe essere limpida, anche se le versioni con dry-hopping non filtrate potrebbero essere un po' velate. Cappello di schiuma di media grandezza, persistente, di colore bianco sporco.

Gusto: il sapore del luppolo è da medio ad alto, con un amaro da moderato a deciso. Il sapore del luppolo dovrebbe essere simile all'aroma (floreale, speziato-pepato o agrumato-arancio). Il sapore del malto dovrebbe essere da medio-basso a medio ed avere caratteristiche di panificato, opzionalmente con un biscottato da leggero a medio-leggero, pane tostato, toffee o note di caramello. Fruttato da medio-basso a medio. Il finale è da medio-secco a molto secco e l'amaro può persistere nel retrogusto ma non dovrebbe essere astringente. Il bilanciamento è verso il luppolo, ma il malto dovrebbe essere comunque evidente in supporto. Se viene utilizzata acqua ad alto contenuto di solfati, di solito presenta un finale tipicamente minerale e secco, un certo sentore di zolfo e un'amaro persistente. Il sapore dell'alcol, pulito e non di alcoli superiori, può essere notato nelle versioni più forti.

Sensazione boccali: morbida, con un corpo da medio-leggero a medio senza astringenza derivante dal luppolo. La carbonazione da media a medio-alta può dare una sensazione complessivamente secca nonostante la presenza di malto di supporto. Nelle versioni più forti si può percepire uno pseudocalore alcolico basso e graduale.

Commenti: gli aspetti caratterizzanti le IPA erano importanti per il suo arrivo in buone condizioni in India, ed erano la sua ottima attenuazione e la forte luppolatura. Semplicemente perché questo è il modo in cui le IPA venivano spedite, non significa che anche altre birre come la Porter non siano state inviate in India, o che le IPA sia stata inventata per essere inviata in India, o che le IPA fossero più luppolata di altre birre da conservazione, o che il livello di alcol fosse insolitamente alto per l'epoca. Molti esempi moderni etichettati come IPA hanno un tenore alcolico piuttosto basso. Secondo il CAMRA, "le cosiddette IPA con un tenore alcolico di circa il 3,5% non sono fedeli allo stile". Lo storico inglese della birra Martyn Cornell ha commentato che birre come questa "non sono realmente distinguibili da una normale bitter". Quindi scegliamo di concordare con queste fonti per le nostre linee guida piuttosto che con ciò che alcuni moderni birrifici britannici chiamano IPA; basta essere consapevoli di questi due principali tipi di IPA nel mercato britannico oggi. Le birre venivano spedite in botti di rovere molto usate, quindi lo stile non dovrebbe essere caratterizzato da un carattere di rovere o dai Brett.

Storia: originariamente una Pale Stock Ale proveniente da Londra, spedita per la prima volta in India alla fine del 1700. George Hodgson della Bow Brewery non creò lo stile, ma fu il primo noto birrifico a dominare il mercato. Dopo una disputa commerciale, la Compagnia delle Indie Orientali chiese a Samuel Allsopp di ricreare (e riformulare) la birra nel 1823 utilizzando l'acqua ricca di solfati di Burton. Il nome India Pale Ale fu utilizzato solo intorno al 1830. La forza e la popolarità diminuirono nel tempo e lo stile praticamente scomparve nella seconda metà del XX secolo. Sebbene sia rimasta la più forte IPA di tipo Burton, il nome è stato applicato anche a prodotti luppolati, a gravità inferiore, spesso imbottigliati (una tendenza che continua in alcuni esempi britannici moderni). Lo stile ha subito una riscoperta della birra artigianale negli anni '80 ed è quello descritto in queste linee guida. Gli esempi moderni sono ispirati alle versioni classiche, ma non si dovrebbe presumere che seguano pedissequamente lo stesso identico profilo organolettico. La White Shield è probabilmente l'esempio con il lignaggio più lungo, che risale alle forti IPA Burton dell'antichità e prodotta per la prima volta nel 1829.

Ingredienti caratteristici: Malto Pale Ale. Luppoli inglesi, in particolare come luppolo da aroma. Lievito Ale, ben attenuante con profilo aromatico tipicamente britannico. In alcune versioni è possibile utilizzare zucchero raffinato. Carattere solfureo opzionale da acqua di tipo Burton.

Confronti di Stile: generalmente avrà più luppolo in late boil e meno fruttato e caramello rispetto alle British Pale Ale e alle Bitter. Ha una minore intensità di luppolo e un sapore di malto più pronunciato rispetto alle tipiche IPA americane.

Parametri Tecnici: OG: 1.050 - 1.070 IBU: 40 - 60
 FG: 1.010 - 1.015 SRM: 6 - 14
 ABV: 5,0 - 7,5%

Esempi commerciali: Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

Tag: Molto forte, Chiara, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Ipa, Amara, Luppolata

13. BROWN BRITISH BEERS

Sebbene *Dark Mild*, *Brown Ale* e *English Porter* possano avere storie lunghe e leggendarie, queste linee guida descrivono le versioni moderne.

Sono raggruppate insieme solo a scopo di giudizio poiché spesso hanno sapori ed equilibrio simili, non a causa di una discendenza comune implicita. Le caratteristiche simili sono un tenore alcolico da basso a moderato, colore scuro, equilibrio generalmente maltato e origini britanniche. Questi stili non hanno alcuna relazione storica tra loro; in particolare, nessuno di questi stili si è tramutato in nessuno degli altri, né è mai stato una componente di un altro. Il nome della categoria non è mai stato utilizzato storicamente per descrivere questo raggruppamento di birre; è il nostro nome per la categoria di giudizio. La "*Brown Beer*" era un prodotto storico distinto e importante e non è correlato al nome di questa categoria.

13A. Dark Mild

Impressioni generali: una session Ale britannica scura, a bassa gravità, incentrata sul malto, prontamente adatta a essere bevuta in quantità. Rinfrescante, ma saporita nonostante il basso tenore alcolico, con un'ampia gamma di espressioni derivanti da malti scuri o zucchero scuro.

Aroma: aroma di malto da basso a moderato che può presentare un leggero carattere fruttato. L'espressione del malto può assumere un'ampia gamma di caratteri, che possono includere caramello, toffee, cereale, tostato, nocciolato, cioccolato o leggermente tostato. Aroma di luppolo leggermente terroso o floreale opzionale. Diacetile molto basso opzionale.

Aspetto: da ramato a marrone scuro o mogano. Generalmente limpida, anche se tradizionalmente non filtrata. Schiuma da biancastra a marrone chiaro da bassa a moderata; la ritenzione potrebbe essere scarsa.

Gusto: Generalmente una birra al malto, anche se può avere una gamma molto ampia di sapori a base di malto e lievito (ad esempio, maltato, dolce, caramello, toffee, pane tostato, nocciola, cioccolato, caffè, tostato, frutta, liquirizia, prugna, uva passa) su una base di pane, biscotti o malto tostato. Può finire da dolce a secco. Le versioni con malti più scuri possono avere un finale secco e tostato. Amaro da basso a moderato, sufficiente a fornire un po' di equilibrio ma non abbastanza da sopraffare il malto. Esteri fruttati moderati opzionali. Sapore di luppolo basso opzionale. Basso diacetile opzionale.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio. Generalmente carbonazione da bassa a medio-bassa. Le versioni a base di malti tostati possono presentare una leggera astringenza. Le versioni più dolci possono sembrare avere una sensazione boccali piuttosto piena per la gravità. Non dovrebbe essere piatta, acquosa o esile.

Commenti: La maggior parte sono birre a basso tenore alcolico, intorno ai 3,2%, anche se alcune versioni possono essere prodotte nel range più alto (4%+) per l'esportazione, festival, occasioni stagionali o speciali. Generalmente servita in cask; le versioni in bottiglia a bassa gradazione spesso non si conservano bene. È possibile un'ampia gamma di interpretazioni dello stile. Esistono versioni chiare (da ambrato medio a marrone chiaro), ma sono ancora più rare di quelle scure; queste linee guida descrivono solo la versione scura moderna.

Storia: Storicamente, "mild" era semplicemente una birra non invecchiata e poteva essere usata come aggettivo per distinguere tra birre invecchiate o birre con maggiore luppolatura. Le moderne Mild affondano le loro radici nelle più deboli X- Type Ale del 1800, che iniziarono a diventare più scure nel 1880, ma solo dopo la Prima Guerra Mondiale divennero marrone scuro. Nell'uso corrente, il termine implica una birra a bassa gradazione alcolica con meno amaro da luppolo rispetto alle bitter. Le linee guida descrivono la moderna versione britannica. Il termine "mild" è attualmente poco apprezzato dai consumatori e molti birrifici non lo utilizzano più. Sempre più raro. *Non esiste alcun collegamento o relazione storica tra Mild e Porter.*

Ingredienti caratteristici: malti base britannici chiari (spesso abbastanza destrinici), malto Crystal, malti scuri o aggiunte di zucchero scuro, possono anche includere aggiunte come mais in fiocchi o colorato con estratti. Lievito Ale con caratteristiche tipiche britanniche. Qualsiasi tipo di luppolo, poiché il loro carattere è attenuato e raramente si nota.

Confronti di stile: alcune versioni possono sembrare moderne Porter inglesi a gravità inferiore. Molto meno dolce della London Brown Ale.

Parametri Tecnici:

OG:	1.030 – 1.038	IBU:	10 – 25
FG:	1.008 – 1.013	SRM:	14 – 25
ABV:	3,0 – 3,8%		

Esempi commerciali: Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild

Tag: Session, Scura, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Brown-ale, Maltosa

13B. British Brown Ale

Impressioni generali: una birra britannica maltata, caramellata e marrone, senza i sapori tostati caratteristici della Porter. Equilibrata e saporita, ma solitamente un po' più forte della maggior parte delle birre medie del Regno Unito.

Aroma: leggero e dolce aroma di malto con note di toffee, nocciola o cioccolato leggero e una qualità di caramello da leggera a pesante. Si può notare anche un leggero ma accattivante aroma floreale o terroso di luppolo. Un leggero aroma fruttato può essere evidente, ma non dovrebbe dominare.

Aspetto: colore da ambrato scuro a bruno-rossastro scuro. Limpida. Schiuma da biancastra a marrone chiaro da bassa a moderata.

Gusto: dolcezza del malto da bassa a moderata, con un carattere di caramello da leggero a intenso e un finale da medio a secco. Il malto può anche avere un carattere di nocciola, tostato, biscottato, toffee o cioccolato leggero. Amaro da medio a medio-basso. Il bilanciamento del luppolo sul malto varia da uniforme a incentrato sul malto. Sapore di luppolo leggermente floreale o terroso opzionale. Esteri fruttati da bassi a moderati opzionali.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione da media a medio-alta.

Commenti: una categoria ad ampio raggio con diverse interpretazioni possibili, che vanno da prodotti caratterizzati da un colore più chiaro, ad esempi molto luppolati, a birre più intense e profonde, scure e incentrate su note di caramello; tuttavia, nessuna delle versioni ha sapori fortemente tostati. Una Double Brown Ale più forte era popolare in passato, ma ora è molto difficile da trovare. Sebbene le London Brown Ale siano commercializzate utilizzando il nome Brown Ale, le inseriamo come uno stile di giudizio diverso a causa della differenza significativa nell'equilibrio (soprattutto nella dolcezza) e nella gradazione alcolica; ciò non significa che non siano però parte della stessa famiglia.

Storia: la Brown Ale ha una lunga storia in Gran Bretagna, anche se prodotti molto diversi fra loro hanno utilizzato lo stesso nome in tempi diversi. La Brown Ale moderna è una creazione del XX secolo; non è la stessa cosa dei prodotti storici con lo stesso nome. È stata prodotta in passato con un'ampia gamma di tenori alcolici, ma le moderne brown ale sono generalmente l'interpretazione più alcolica (secondo gli attuali standard del Regno Unito). Questo stile si basa sulle moderne brown ale britanniche più forti, non sulle versioni storiche o sulla più dolce London Brown Ale descritta nella categoria Birra Storica. Attualmente viene prevalentemente commercializzata in bottiglia, ma non esclusivamente.

Ingredienti caratteristici: Base di malto British Mild Ale o Pale Ale con aggiunta di malti caramello. Può anche avere piccole quantità di malti più scuri (ad esempio chocolate) per fornire colore e carattere di nocciola. Le varietà di luppolo inglesi sono le più autentiche.

Confronti di stile: più equilibrio di malto rispetto alle Bitter inglesi, con più sapore di malto proveniente da cereali più scuri. Più forte di una Dark Mild, meno tostata di una English Porter. Più alcolica e molto meno dolce della London Brown Ale.

Commenti: questa descrizione di stile descrive la versione moderna dell'inglese Porter, non tutte le possibili variazioni nel tempo in ogni regione.

Parametri Tecnici: OG: 1.040 – 1.052 IBU:20 – 30
 FG: 1.008 – 1.013 SRM: 12 – 22
 ABV: 4,2 – 5,9%

Esempi commerciali: AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Brown-ale, Maltosa

13C. English Porter

Chiamata semplicemente "Porter" in Gran Bretagna; il nome "English Porter" viene utilizzato per differenziarla dalle altre birre derivate delle Porter descritte in queste linee guida.

Impressioni generali: una birra inglese marrone scuro di moderata gradazione alcolica con un carattere di amaro e tostato contenuti. Può avere un'ampia gamma di sapori tostati, generalmente senza sentori di bruciato, e spesso ha un profilo maltato di cioccolato e caramello.

Aroma: il malto offre aromi di pane, biscotto e tostato da moderato a moderatamente basso con lieve tostatura, spesso simile al cioccolato. Ulteriore complessità del malto può essere presente come note di caramello, nocciola, e d una dolcezza di toffee. Può contenere fino ad un livello moderato di luppolo con aroma floreale o terroso. Esteri fruttati moderati sono opzionali, ma desiderabili. Basso diacetile opzionale.

Aspetto: colore da marrone a marrone scuro, spesso con riflessi rubino. Buona trasparenza, anche se può risultare opaca. Schiuma da bianco sporco a marrone chiaro moderato con ritenzione da buona a discreta.

Gusto: sapore moderato di pane, biscotto e malto tostato con una tostatura che ricorda il cioccolato da lieve a moderata e spesso un carattere significativo di caramello, nocciola o toffee, possibilmente con livelli più bassi di sapori torrefatti come caffè o liquirizia. Non deve sentirsi sapore di bruciato o eccessivamente torrefatto, anche se piccole quantità di tostatura possono contribuire alla complessità del cioccolato amaro. Sapore di luppolo terroso o floreale fino a moderato opzionale. Esteri fruttati da bassi a moderati. L'amaro da medio-basso a medio varia l'equilibrio da leggermente maltato a leggermente amaro, con un finale da abbastanza secco a leggermente dolce. Diacetile moderatamente leggero opzionale.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione da moderatamente bassa a moderatamente alta. Corpo cremoso da leggero a moderato.

Commenti: questa descrizione di stile illustra la versione moderna dell'inglese Porter, non tutte le possibili variazioni nel tempo in ogni regione in essa è esistita. Le rievocazioni storiche vanno inserite nella categoria 27 Birre Storiche, con un'apposita descrizione che descriva il profilo della birra. Gli esempi artigianali moderni nel Regno Unito sono più forti e più luppolati.

Storia: nata a Londra agli inizi del 1700, la porter si è evoluta come una versione più luppolata e invecchiata (destinata alla conservazione) della birra scura popolare all'epoca. Si è evoluta molte volte in base a vari sviluppi tecnologici e di ingredienti (come l'invenzione del black malt nel 1817 e la produzione di birra industriale su larga scala), nonché alle preferenze dei consumatori, alle guerre e alla politica fiscale. Divenne uno stile molto popolare e ampiamente esportato all'inizio del 1800 prima di declinare nel 1870 quando divenne una birra a gravità inferiore e non invecchiata. Mentre la gravità continuava a diminuire in tutte le birre del Regno Unito nella prima metà del 1900, gli stili tipici smisero di essere prodotti (inclusa la porter, scomparsa negli anni '50). L'era della birra artigianale portò alla sua reintroduzione nel 1978. Si dice che il nome derivi dalla sua popolarità presso la classe operaia londinese che svolgeva vari compiti di trasporto di carichi durante la giornata. Capostipite di varie interpretazioni regionali nel corso del tempo e predecessore di tutte le stout (originariamente chiamate "stout porters").

Non esiste alcun collegamento o relazione storica tra Mild e Porter.

Ingredienti caratteristici: il grist è ampiamente variabile, ma è sempre presente un malto che produce un colore scuro. Sono comuni il malto chocolate o altri malti tostati, malto crystal, zuccheri per birra e simili. Le London Porter spesso usano il malto brown come sapore caratteristico.

Confronti di stile: differisce dall'American Porter in quanto di solito ha sapori più morbidi, più dolci e più caramellati, gravità inferiore e solitamente meno alcol; Di solito l'American Porter ha anche un carattere più luppolato. Più consistenza e tostatura di una British Brown Ale. Maggiore gravità rispetto a un Dark Mild.

Parametri Tecnici: OG: 1.040 - 1.052 IBU: 18 - 35
FG: 1.008 - 1.014 SRM: 20 - 30
ABV: 4,0 - 5,4%

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

Tag: Standard, Scura, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Porter, Maltosa, Tostata

14. SCOTTISH ALE

Ci sono in realtà solo tre stili di birra tradizionali ampiamente disponibili oggi in Scozia: la 70/- Scottish Heavy, la 80/- Scottish Export e la Strong Scotch Ale (Wee Heavy, Style 17C). La 60/- Scottish Light è rara e spesso viene prodotta solo in cask, ma sembra che attualmente stia vivendo una sorta di rinascita. Tutti questi stili hanno preso forma moderna dopo la seconda guerra mondiale, indipendentemente dall'uso precedente degli stessi nomi. Attualmente, la 60/- è simile ad una dark mild, la 70/- è simile ad una standard bitter e l'80/- simile ad una best o strong bitter. Le birre scozzesi hanno un equilibrio e un profilo aromatico diverso, ma occupano una posizione di mercato simile a quella delle birre inglesi.

Le birre Light, Heavy ed Export hanno profili aromatici simili e sono spesso prodotte attraverso il processo di parti-gyng. All'aumentare della gravità, aumenta anche il carattere della birra. Gli ingredienti tradizionali erano inizialmente malto destrinico pale ale, mais, zuccheri scuri da birrificazione ed estratti di malto caramello di birra per la colorazione. Le ricette moderne (del secondo dopoguerra) spesso aggiungono piccole quantità di malto scuro e percentuali inferiori di malto Crystal, insieme ad altri ingredienti come malto ambrato e frumento. I birrai scozzesi tradizionalmente utilizzavano ammostamenti a infusione singola, spesso con ammostamenti a bassa diluizione e sparge multipli.

In generale, queste birre scozzesi sono meno alcoliche, più dolci, più scure, con un'attenuazione inferiore e meno luppolate rispetto alle equivalenti birre inglesi moderne. Sono prodotte utilizzando temperature di fermentazione leggermente più fredde rispetto alle loro omologhe inglesi. Molte di queste differenze sono state esagerate nella tradizione popolare; sono evidenti, ma non enormi, ma comunque sufficienti a influenzare l'equilibrio della birra e forse a indicare una preferenza di sapore nazionale. Complessivamente rimangono più maltate e un po' più dolci grazie alla maggiore gravità finale, al minor alcol e ai minori tassi di luppolatura. Molte di queste divergenze dalla birra inglese si sono verificate tra la fine del 1800 e la metà del 1900.

I metodi di produzione sostenuti dagli homebrewer, come la caramellizzazione in bollitura o la macinatura di una ampia varietà di malti crystal, non sono comunemente usati nei prodotti tradizionali ma possono avvicinarsi a quei sapori quando gli ingredienti tradizionali non sono disponibili. L'uso del malto affumicato con torba non solo è del tutto inautentico, ma produce un sapore sporco e fenolico inappropriato ad ognuno di questi stili. Le versioni affumicate (utilizzando qualsiasi tipo di fumo) devono essere iscritte nella 32A Birra affumicata stile classico.

L'uso delle designazioni "shilling" (/-) è una curiosità scozzese. In origine si riferiva al prezzo della birra in botti, che non poteva assolutamente essere costante nel tempo. Gli scellini non sono nemmeno usati come valuta adesso in Scozia. Ma il nome rimase come abbreviazione per un tipo di birra, anche se il significato originale smise di essere il prezzo reale durante la prima guerra mondiale. Tutto ciò che significa ora è che numeri più grandi significano birre più forti, almeno all'interno dello stesso birrifico. Tra le due guerre mondiali, alcuni birrifici usarono il prezzo per pinta anziché per scellini (ad esempio, Maclay 6d per 60/-, 7d per 70/-, 8d per 80/-). Per aumentare la confusione, durante lo stesso periodo la Pale Ale 90/- era una birra in bottiglia a bassa gravità. Curioso, davvero.

14A. Scottish Light

Impressioni generali: una birra maltata, poco alcolica e leggera con gusti di caramello, pane tostato, toffee e frutta. La leggera secchezza del tostato compensa la dolcezza residua nel finale, con l'amaro percepito necessario per non risultare stucchevole.

Aroma: maltato da basso a medio con note di caramello e toffee e leggere qualità tostate e zuccherine che potrebbero ricordare il pangrattato tostato, i savoiardi, i biscotti inglesi, i cracker Graham o il butterscotch. Sono ammessi un leggero fruttato di pomacee e un leggero aroma di luppolo inglese (terroso, floreale, agrumato, speziato, ecc.).

Aspetto: da ramato intenso a marrone scuro. Limpida. Schiuma da bassa a moderata, bianco sporco e di consistenza cremosa.

Gusto: maltato, gusto di crosta di pane con sfumature di caramello e toffee, che termina con una secchezza leggermente torrefatta. È possibile un'ampia gamma di gusti di zucchero caramellato e pane tostato, utilizzando descrittori simili a quelli dell'aroma. Profilo del malto e della fermentazione pulito. Sono ammessi esteri leggeri e sapore di luppolo (descrittori simili all'aroma). Amaro sufficiente per non essere stucchevole, ma con un equilibrio e un retrogusto più spinti verso il maltato.

Sensazioni boccali: corpo da medio-basso a medio. Carbonazione da bassa a moderata. può risultare moderatamente cremosa.

Commenti: vedere l'introduzione alla categoria per commenti dettagliati. Potrebbe risultare meno amara di quanto non facciano pensare le specifiche a causa della maggiore densità finale e quindi della dolcezza

residua. Servita tipicamente alla spina, ma è comunque piuttosto rara. Non scambiare la leggera secchezza tostata come affumicato, in queste birre non è presente il malto affumicato.

Storia: vedere l'introduzione alla categoria. I nomi Shilling Ale erano usati per la birra mild (non invecchiata) prima della prima guerra mondiale, ma gli stili presero forma moderna solo dopo la seconda guerra mondiale.

Ingredienti caratteristici: nella sua forma più semplice, malto Pale Ale, ma si possono usare anche malti colorati, zuccheri, mais, frumento, malto crystal, coloranti e una varietà di altri cereali. Lievito neutro. Acqua dolce. *Niente malto affumicato con torba.*

Confronti di stile: vedere l'introduzione alla categoria. Simile ad altre birre scozzesi ma con un contenuto alcolico inferiore e un colore più scuro. Simile in forza alla fascia bassa di Dark Mild, ma con un profilo aromatico ed un equilibrio diversi.

Parametri Tecnici: OG: 1.030 - 1.035 IBU: 10 - 20
FG: 1.010 - 1.013 SRM: 17 - 25
ABV: 2,5 - 3,3%

Esempi commerciali: Belhaven Best, McEwan's 60/-

Tag: Session, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Amber-ale, Maltosa

14B. Scottish Heavy

Impressioni generali: una birra maltata, poco alcolica e leggera con gusti di caramello, pane tostato, toffee e frutta. Una leggera secchezza del tostato compensa la dolcezza residua nel finale, con l'amaro percepito necessario per non risultare stucchevole.

Aroma: maltato da medio-basso a medio con note di caramello e toffee e leggere note tostate e zuccherine che potrebbero ricordare pangrattato tostato, savoiardi, biscotti inglesi, cracker Graham o butterscotch. Sono ammessi un leggero fruttato di pomacee e un leggero aroma di luppolo inglese (terroso, floreale, agrumato, speziato, ecc.).

Aspetto: da ramato chiaro a marrone. Limpida. Schiuma da bassa a moderata, colore bianco sporco e aspetto cremoso.

Gusto: mediamente maltato, gusto di crosta di pane con sfumature di caramello e toffee, che termina con una secchezza leggermente torrefatta. È possibile un'ampia gamma di gusti di zucchero caramellato e pane tostato, utilizzando descrittori simili all'aroma. Profilo del malto e della fermentazione pulito. Sono ammessi esteri leggeri e sapore di luppolo (descrittori simili all'aroma). Amaro sufficiente per non essere stucchevole, ma con un equilibrio e un retrogusto più spinti verso il maltato.

Sensazioni boccali: corpo da medio-basso a medio. Carbonazione da bassa a moderata. può risultare moderatamente cremosa.

Commenti: vedere l'introduzione alla categoria per commenti dettagliati. Potrebbe risultare meno amara di quanto non facciano pensare le specifiche a causa della maggiore gravità finale e quindi della dolcezza residua. Servita tipicamente alla spina, ma è comunque piuttosto rara. Non fraintendere la leggera secchezza tostata come affumicato, in queste birre non è presente il malto affumicato.

Storia: vedere l'introduzione alla categoria. I nomi Shilling Ale erano usati per la birra mild (non invecchiata) prima della prima guerra mondiale, ma gli stili presero forma moderna solo dopo la seconda guerra mondiale.

Ingredienti caratteristici: nella sua forma più semplice, malto Pale Ale, ma si possono usare anche malti colorati, zuccheri, mais, frumento, malto crystal, coloranti e una varietà di altri cereali. Lievito neutro. Acqua oligominerale. *Niente malto affumicato con torba.*

Confronti di stile: vedere l'introduzione alla categoria. Simile ad altre Scottish Ale nel profilo aromatico, più chiara nel colore e più forte della Scottish Light. Simile in forza all'Ordinary Bitter, ma con un profilo aromatico ed equilibrio diversi.

Parametri Tecnici: OG: 1.035 - 1.040 IBU: 10 - 20
FG: 1.010 - 1.015 SRM: 12 - 20

ABV: 3,3 - 3,9%

Esempi commerciali: McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

Tag: Session, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Amber-ale, Maltosa

14C. Scottish Export

Impressioni generali: una birra maltata, poco alcolica e leggera con gusti di caramello, pane tostato, toffee e frutta. Una leggera secchezza dell'arrostito compensa la dolcezza residua nel finale, con l'amaro percepito solo per non risultare stucchevole.

Aroma: maltato da medio-basso a medio con note di caramello e toffee e leggere qualità tostate e zuccherine che potrebbero ricordare pangrattato tostato, savoiardi, biscotti inglesi, cracker Graham o butterscotch. Sono ammessi un leggero fruttato di pomacee e un leggero aroma di luppolo inglese (terroso, floreale, agrumato, speziato, ecc.).

Aspetto: da ramato chiaro a marrone. Limpida. Schiuma da bassa a moderata, colore bianco sporco ed aspetto cremoso.

Gusto: mediamente maltato di crosta di pane con sfumature di caramello e toffee, che termina con una secchezza leggermente torrefatta. È possibile un'ampia gamma di gusti di zucchero caramellato e pane tostato, utilizzando descrittori simili all'aroma. Profilo del malto e della fermentazione pulito. Sono ammessi esteri leggeri e sapore di luppolo (descrittori simili all'aroma). Amaro sufficiente per non essere stucchevole, ma con un equilibrio e un retrogusto più spinti verso il maltato.

Sensazioni boccali: corpo da medio-basso a medio. Carbonazione da bassa a moderata. può risultare moderatamente cremosa.

Commenti: vedere l'introduzione alla categoria per commenti dettagliati. Potrebbe risultare meno amara di quanto non facciano pensare le specifiche a causa della maggiore gravità finale e quindi della dolcezza residua. Le versioni americanizzate hanno spesso una forza maggiore (simile al trattamento americano delle Irish Red Ale).

Storia: vedere l'introduzione alla categoria. I nomi Shilling Ale erano usati per la birra mild (non invecchiata) prima della prima guerra mondiale, ma gli stili presero forma moderna solo dopo la seconda guerra mondiale.

Ingredienti caratteristici: nella sua forma più semplice, malto Pale Ale, ma si possono usare anche malti colorati, zuccheri, mais, frumento, malto crystal, coloranti e una varietà di altri cereali. Lievito neutro. Acqua dolce. *Niente malto affumicato con torba.*

Confronti di stile: vedere l'introduzione alla categoria. Più forte delle altre Ale scozzesi, ma con un profilo aromatico simile. Simile in forza al Best Bitter e allo Strong Bitter, ma con un profilo aromatico ed equilibrio diversi.

Parametri Tecnici: OG: 1.040 - 1.060 IBU: 15 - 30
 FG: 1.010 - 1.016 SRM: 12 - 20
 ABV: 3,9 - 6,0%

Esempi commerciali: Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Amber-ale, Maltosa

15. IRISH BEER

Le birre tradizionali irlandesi contenute in questa categoria sono birre da ambrate a scure, ad alta fermentazione con gradazione da moderata a leggermente forte e sono spesso ampiamente travisate a causa delle differenze con le versioni di esportazione o dell'eccessiva attenzione alle caratteristiche specifiche della birra prodotta da produttori rinomati e birrifici con volumi di produzione elevati. Ognuno degli stili di questo gruppo ha un range di tolleranza nella produzione più ampio di quanto comunemente si creda.

15A. Irish Red Ale

Impressioni generali: una pinta facile da bere, spesso con sapori delicati. Un equilibrio leggermente spinto verso il maltato, a volte con una dolcezza iniziale di toffee o caramello, al palato sentori di cereale e biscotto ed un tocco di secchezza tostata nel finale.

Alcune versioni possono enfatizzare maggiormente il caramello e la dolcezza, mentre altre prediligono il cereale e la secchezza tostata.

Aroma: aroma di malto da basso a moderato, di cereale neutro o con un leggero carattere di caramello, pane tostato o toffee. Possibile presenza di diacetile, molto leggero ma consentito. Aroma di luppolo leggermente terroso o floreale opzionale. Aroma complessivamente pulito.

Aspetto: colore da ambrato medio a rame rossastro medio. Limpida. Schiuma bassa di colore da bianco sporco a marrone chiaro, persistenza media.

Sapore: sapore e dolcezza di malto caramellato da moderati a molto bassi, raramente con un leggero pane tostato imburrito o una qualità simile al caramello. Al palato è spesso abbastanza neutra con note di cereale, oppure può assumere una nota leggermente tostata o biscottata chiudendo con un leggero sapore di malto tostato, che conferisce una caratteristica secchezza al finale. Un leggero sapore di luppolo terroso o floreale è facoltativo. Amaro da medio a medio-basso. Finale da medio secco a secco. Pulita e morbida. Esteri bassi opzionali. L'equilibrio tende ad essere leggermente verso il malto, anche se un leggero utilizzo di cereali tostati può aumentare leggermente la percezione dell'amaro.

Sensazione boccali: corpo da medio-leggero a medio, anche se gli esempi contenenti bassi livelli di diacetile possono avere una sensazione boccali leggermente untuosa (non richiesta). Carbonazione moderata. Morbida.

Commenti: lo stile è abbastanza ampio da consentire esempi che vanno oltre quelli tradizionali irlandesi. Gli esempi irlandesi tendono ad essere meno alcolici, più tendenti al cereale e più secchi nel finale, mentre le versioni non irlandesi sono spesso più alcoliche, più dolci, forse più caramellate e caratterizzate dagli esteri, e sono spesso produzioni stagionali.

Storia: sebbene l'Irlanda abbia una lunga tradizione nella produzione di birra, il moderno stile Irish Red Ale è essenzialmente un adattamento o un'interpretazione del popolare stile English Bitter con meno luppolatura e un po' di tostatura per aggiungere colore e secchezza, anche se alcuni suggeriscono una storia più lunga. Riscoperta come stile di birra artigianale in Irlanda, oggi è una parte essenziale della maggior parte dei birrifici, insieme alla Pale Ale e alla Stout.

Ingredienti caratteristici: generalmente contiene un po' di orzo tostato o malto Black per fornire un colore rossastro e un finale tostato secco. Malto base chiaro. I malti caramellati erano storicamente importati e più costosi, quindi non tutti i birrai li usavano.

Confronti di Stile: un equivalente irlandese meno amaro e luppolato di una Bitter inglese, con un finale secco dovuto all'orzo tostato. Più attenuata con meno gusto e corpo di caramello rispetto alle Scottish Ale di forza equivalente.

Parametri Tecnici: OG: 1.036 - 1.046 IBU: 18 - 28
FG: 1.010 - 1.014 SRM: 9 - 14
ABV: 3,8 - 5,0%

Esempi commerciali: Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Nitro Red Ale, Smithwick's Irish Ale

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Amber-ale, Equilibrata

15B. Irish Stout

Impressioni generali: una birra nera dal gusto pronunciato e dal sapore tostato, spesso simile al caffè. L'equilibrio può variare da abbastanza equilibrato a abbastanza amaro, con le versioni più equilibrate che hanno un po' di dolcezza maltata e le versioni amare che sono piuttosto secche. Le versioni alla spina in genere sono cremose se spinte con carboazoto, ma le versioni in bottiglia non avranno questo carattere derivato dall'erogazione. Il sapore tostato può variare da secco, simile al caffè, a leggermente cioccolatoso.

Aroma: tipicamente domina l'aroma moderato simile al caffè; può avere leggere note secondarie di cioccolato fondente, cacao o cereali tostati. Esteri medio-bassi opzionali. Aroma di luppolo leggermente terroso o floreale opzionale.

Aspetto: dal nero intenso al marrone intenso con riflessi granati. Secondo Guinness, "la birra Guinness può sembrare nera, ma in realtà è una tonalità rubino molto scura". Velata. Una schiuma densa, cremosa, persistente, di colore da marrone chiaro a marrone è caratteristica quando viene servita con carboazoto, ma non aspettarti una schiuma densa e cremosa da una birra in bottiglia.

Gusto: sapore moderato di cereale tostato o malto con amaro da medio ad alto. Il finale può essere secco e da caffè a moderatamente equilibrato con un tocco di caramello o dolcezza maltata. Tipicamente ha sapori torrefatti simili al caffè, ma può anche avere un carattere agrodolce o di cacao amaro al palato, che persiste fino al finale. I fattori di bilanciamento possono includere un po' di cremosità, un fruttato medio-basso o un sapore di luppolo medio-terroso. Il livello di amaro è alquanto variabile, così come il carattere tostato e la secchezza del finale; la definizione risultante è a discrezione dei birrai.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio-pieno, con un carattere morbido e cremoso, soprattutto se servito con carboazoto. Carbonazione da bassa a moderata. Grazie all'elevato amaro del luppolo e alla significativa percentuale di cereali scuri presenti, questa birra è straordinariamente morbida. Può avere una leggera astringenza dovuta ai cereali tostati, anche se una eccessiva astringenza è indesiderabile.

Commenti: Tradizionalmente un prodotto servito alla spina. Gli esempi moderni sono quasi sempre serviti a carboazoto. Non aspettarti che le birre in bottiglia abbiano la consistenza piena e cremosa o la schiuma molto persistente associata all'erogazione di carboazoto. In Irlanda esistono differenze regionali, simili alla variabilità dell'English Bitter. Le stout di tipo Dublino utilizzano orzo tostato, sono più amare e più secche. Le stout tipo Cork sono più dolci, meno amare e hanno sapori di cioccolato e malti speciali.

Storia: lo stile si è evoluto dalle Porter londinesi, ma caratterizzato da un corpo ed una gradazione alcolica maggiore, più cremoso, più "robusto". La Guinness iniziò a produrre solo porter nel 1799, ed un "tipo di porter più robusto" intorno al 1810. La stout irlandese si discostò dalla single stout londinese (o semplicemente porter) alla fine del 1800, con un'enfasi sui malti più scuri e sull'orzo tostato. Guinness iniziò a utilizzare l'orzo in fiocchi dopo la seconda guerra mondiale e Guinness Draft fu lanciato come marchio nel 1959. Le lattine e le bottiglie Draft ("quelle con il widget") furono sviluppate alla fine degli anni '80 e '90.

Ingredienti caratteristici: malti o cereali tostati scuri, sufficienti a conferire alla birra un colore nero, malto Pale ed è consentito l'utilizzo di cereali non maltati per il corpo.

Confronti di stile: gradazione alcolica inferiore rispetto a una Irish Extra Stout. Di colore più scuro (nero) di un Porter inglese (marrone).

Parametri Tecnici: OG: 1.036 - 1.044 IBU: 25 - 45
FG: 1.007 - 1.011 SRM: 25 - 40
ABV: 3,8 - 5,0%

Esempi commerciali: Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

Tag: Standard, Scura, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Stout, Amara, Tostata

15 C. Irish Extra Stout

Impressioni generali: una birra nera più corposa con un pronunciato sapore tostato, spesso simile al caffè e al cioccolato fondente con una certa complessità di malto. L'equilibrio può variare da moderatamente agrodolce ad amaro, con le versioni più equilibrate che hanno una ricchezza di malto fino a moderata e le versioni amare che sono piuttosto secche.

Aroma: aroma torrefatto da moderato a moderatamente elevato, spesso con leggere note secondarie di cioccolato fondente, cacao, biscotto, vaniglia o cereali tostati. Esteri medio-bassi opzionali. Aroma di luppolo da nullo a basso, può essere leggermente terroso o speziato, ma tipicamente è assente. Malto e tostatura dominano l'aroma.

Aspetto: nero intenso. Opaco. Caratteristica è la schiuma densa, cremosa e persistente.

Gusto: sapore di malto o di malto tostato scuro da moderato a moderatamente elevato con un amaro da medio a medio-alto. Il finale può essere da secco e tostato a moderatamente equilibrato con una dolcezza di caramello o malto fino a moderata. Tipicamente ha sapori simili al caffè tostato, ma spesso ha anche un carattere di cioccolato fondente al palato, che persiste fino al finale. Gli aromi di fondo di moka o biscotto sono spesso presenti e aggiungono complessità. Fruttato medio-basso opzionale. Luppolo medio terroso o speziato sapore opzionale. Il livello di amaro è alquanto variabile, così come il carattere tostato e la secchezza del finale che sono a discrezione dei birrai.

Sensazioni boccali: corpo da medio-pieno a pieno, con un carattere un po' cremoso. Carbonazione moderata. Molto morbida. Può avere una leggera astringenza dovuta ai cereali tostati, anche se in quantità eccessive è indesiderabile. Potrebbe essere rilevato dello pseudocalore alcolico.

Commenti: Tradizionalmente un prodotto più forte, in bottiglia, con una gamma di possibili interpretazioni altrettanto valide, che variano più frequentemente nel sapore di tostato e nella dolcezza. La maggior parte degli esempi commerciali irlandesi tradizionali sono compresi tra il 5,6 e il 6,0% di alcol.

Storia: stesse radici dell'Irish Stout, ma come prodotto più forte. La Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, poi Double Stout) fu prodotta per la prima volta nel 1821 ed era principalmente un prodotto in bottiglia.

Ingredienti caratteristici: simili alla Irish Stout. Può contenere malti Dark Crystal aggiuntivi o zuccheri scuri.

Confronti di stile: a metà strada tra una Irish Stout e una Foreign Extra Stout in termini di gradazione alcolica ed intensità di sapore, sebbene con un equilibrio simile alla prima. Più corpo, ricchezza e spesso complessità di malto rispetto ad una Irish Stout. Di colore nero, non marrone come un Porter inglese.

Parametri Tecnici: OG: 1.052 - 1.062 IBU: 35 - 50
 GF: 1.010 - 1.014 SRM: 30 - 40
 ABV: 5,0 - 6,5%

Esempi commerciali: Guinness Extra Stout, Leann Folláin di O'Hara, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

Tag: Forte, Scuro, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Stout, amara, Tostata

16. DARK BRITISH BEER

Questa categoria comprende le moderne stout britanniche e irlandesi da medie a forti, da amare a dolci, originarie dell'Inghilterra, anche se alcune sono ora più ampiamente associate all'Irlanda. In questo caso, "britannico" significa le isole britanniche più ampie, non la Gran Bretagna.

16A. Sweet Stout

Impressioni generali: una stout molto scura, dolce, corposa, leggermente tostata che può suggerire caffè con panna o espresso zuccherato.

Aroma: delicato aroma di cereale tostato, a volte con caffè o note di cioccolato. Spesso mostrano una sensazione di dolcezza simile alla crema. Il fruttato può essere da basso a moderatamente alto. Basso diacetile opzionale. Aroma di luppolo leggermente floreale o terroso opzionale.

Aspetto: colore da marrone molto scuro a nero. Limpida o leggermente velata. Schiuma da avorio a marrone chiaro.

Sapore: sapori di torrefatto, tostatura, caffè o cioccolato dominano il palato. Esteri fruttati da bassi a moderati. Amarezza moderata. La dolcezza da media ad alta fornisce un contrappunto al carattere tostato e all'amarezza, perdurando nel finale. L'equilibrio tra cereali o malti scuri e dolcezza può variare, da abbastanza dolce a moderatamente secco e leggermente tostato. Basso diacetile opzionale. Sapore di luppolo leggermente floreale o terroso opzionale.

Sensazione boccali: corpo da medio pieno a pieno e cremoso. Carbonazione da bassa a moderata. L'elevata dolcezza residua degli zuccheri non fermentati esalta il gusto pieno.

Commenti: il tenore alcolico è basso in Gran Bretagna (a volte inferiori rispetto alle statistiche riportate di seguito), più elevate nei prodotti esportati e negli Stati Uniti. Esistono variazioni tra il livello di dolcezza residua, l'intensità del carattere tostato e l'equilibrio tra i due che sono le variabili più soggette a interpretazione.

Storia: uno stile inglese di stout sviluppato agli inizi del 1900. Storicamente note come "Milk" o "Cream" stout, legalmente questa designazione non è più consentita in Inghilterra ma potrebbe essere accettabile altrove. Il nome "milk" deriva dall'uso del *lattosio*, lo zucchero del latte, come dolcificante. Originariamente commercializzato come tonico per gli invalidi e le madri che allattano.

Ingredienti caratteristici: Malto base chiaro con malti o cereali scuri. Può presentare aggiunte di cereali o zuccheri speciali. Il lattosio viene spesso aggiunto per fornire ulteriore dolcezza residua.

Confronti di stile: molto più dolce e meno amara rispetto alle altre Stout, ad eccezione della più forte Tropical Stout. Il carattere torrefatto è delicato, non bruciato come quello delle altre stout. Può essere simile in equilibrio all'Oatmeal Stout, anche se con più dolcezza.

Parametri Tecnici: OG: 1.044 - 1.060 IBU: 20 - 40
FG: 1.012 - 1.024 SRM: 30 - 40
ABV: 4,0 - 6,0%

Esempi commerciali: Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Pearl Jet Stout

Tag: Standard, Scura, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Stout, Maltosa, Tostata, Dolce

16B. Oatmeal stout

Impressioni generali: una birra scura, tostata e corposa con abbastanza dolcezza da sostenere la spinta dell'avena. La dolcezza, l'equilibrio e l'impatto della farina d'avena possono variare considerevolmente.

Aroma: leggero carattere di cereale, torrefatto, simile al caffè con una leggera dolcezza di malto che può dare un'impressione di caffè e panna. Fruttato da basso a medio-alto. Aroma di luppolo terroso medio-basso o floreale opzionale. Un leggero aroma di farina d'avena e nocciola è facoltativo. Diacetile medio-basso opzionale ma tipicamente assente.

Aspetto: Colore da marrone a nero. Schiuma spessa, cremosa, persistente, di colore da marrone chiaro a marrone. Limpida, a volte velata.

Sapore: simile all'aroma, con un sapore delicato di caffè tostato, cioccolato al latte o caffè e panna e un fruttato da basso a moderatamente alto. L'avena può aggiungere un sapore di nocciola tostata, di cereale o di rustico. Amaro medio. Finale da medio-dolce a medio-secco, che influisce sulla percezione dell'equilibrio. Retrogusto maltato, tostato e di nocciola. Sapore di luppolo terroso o floreale medio-basso opzionale. Diacetile medio-basso opzionale ma tipicamente assente.

Sensazione al palato: corpo da medio-pieno a pieno, con una sensazione liscia, setosa, vellutata, a volte quasi oleosa derivante dalla farina d'avena. Cremosa. Carbonazione da media a medio-alta. Le versioni più forti potrebbero presentare un leggero pseudocalore alcolico.

Commenti: nel giudizio bisogna tenere conto delle differenze di equilibrio e dell'interpretazione del birraio. Le versioni americane tendono ad essere più luppolate, meno dolci e meno fruttate rispetto a quelle inglesi. L'amarezza, la dolcezza e l'impatto della farina d'avena variano. Un uso parco di farina d'avena può conferire una certa setosità di corpo e ricchezza di sapore, mentre un uso abbondante di farina d'avena può avere un sapore abbastanza intenso con una sensazione boccali quasi oleosa e un finale secco.

Storia: una variante delle Stout "da allattamento" o "da convalescenza" risalente al 1900 circa che utilizzava farina d'avena nel macinato, simile ma indipendente dallo sviluppo delle sweet Stout che utilizzavano lattosio. Una versione originale scozzese utilizzava una quantità significativa di malto d'avena. Successivamente attraversò una fase oscura in cui alcuni birrai inglesi gettavano una manciata di avena nelle loro stout parti-gyled per produrre legalmente una "sana" Oatmeal Stout per scopi di marketing. Molto popolare in Inghilterra tra le due guerre mondiali, fu ripresa nell'era della birra artigianale per l'esportazione, il che contribuì a portare alla sua adozione come popolare stile di birra artigianale americana moderna che utilizza una notevole (non simbolica) quantità di avena.

Ingredienti caratteristici: malti pale, malti caramel e malti o frumento scuri (spesso chocolate). Farina d'avena o avena maltata (5-20% o più). Luppolo principalmente per l'amaro. È possibile utilizzare zuccheri o sciroppi per la preparazione della birra. Lievito inglese.

Confronti di stile: la maggior parte è come un incrocio tra una Irish Extra Stout e una Sweet Stout con aggiunta di farina d'avena. Esistono diverse varianti, con le versioni più dolci più simili a una Sweet Stout con farina d'avena al posto del lattosio, e le versioni più secche più simili a una Irish Extra Stout più ricca di nocciole e saporita. Entrambe tendono ad enfatizzare il corpo e la sensazione boccali.

Parametri Tecnici: OG: 1.045 - 1.065 IBU: 25 - 40
FG: 1.010 - 1.018 SRM: 22 - 40
ABV: 4,2 - 5,9%

Esempi commerciali: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Summit Oatmeal Stout, Young's London Stout

Tag: Standard, Scura, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Stout, Equilibrato, Tostata

16 C. Tropical Stout

Impressioni generali: una stout molto scura, dolce, fruttata, moderatamente forte con sapori morbidi e tostati, ma senza asprezza di bruciato.

Aroma: la dolcezza da moderata ad alta è prominente. Aroma di caffè o cioccolato tostato da moderato ad alto, ma non bruciato. Fruttato da medio ad alto. Può contenere melassa, liquirizia, zucchero caramellato, frutta secca o aromi vinosi. Le versioni più forti possono avere un aroma sottile e pulito di alcol. Aroma di luppolo basso opzionale. Basso diacetile opzionale.

Aspetto: colore da marrone molto intenso a nero. La limpidezza è solitamente oscurata dal colore intenso ma è tendenzialmente limpida, ed a volte velata. Schiuma abbondante da marrone chiaro a marrone con buona ritenzione.

Sapore: abbastanza dolce con un morbido sapore di cereali scuri e un amaro contenuto, da medio-basso a medio. Sapore morbido e tostato, spesso simile al caffè o al cioccolato, anche se moderato nell'equilibrio dal finale dolce. Nessun sapore di malto bruciato o sapore aspro nel finale. Esteri fruttati da moderati ad alti. Può presentare una nota dolce, di rum scuro, melassa o zucchero caramellato. Sapore di luppolo basso opzionale. Diacetile medio-basso opzionale.

Sensazioni boccali: corpo da medio-pieno a pieno, spesso con un carattere morbido e cremoso. Può avere una presenza di pseudocalore alcolico, ma mai eccessivo. Carbonazione da moderata a moderatamente alta.

Commenti: sorprendentemente rinfrescante in un clima caldo. I livelli di dolcezza possono variare in modo significativo. *Tropicale* implica che la birra abbia avuto origine e sia popolare nei tropici, non che abbia le caratteristiche del frutto tropicale derivante dal luppolo o dalla frutta.

Storia: un adattamento locale della Foreign Extra Stout prodotta con ingredienti e metodi autoctoni nei Caraibi e in altri mercati tropicali. Amaro inferiore rispetto alle stout da esportazione poiché queste birre non devono essere spedite all'estero e per soddisfare le preferenze del palato locale.

Ingredienti caratteristici: simile alla Sweet Stout, ma con gravità iniziale maggiore. Malti e cereali chiari, tostati e scuri. Luppolo principalmente per l'amaro. Può utilizzare succedanei e zucchero per aumentare la gravità. Tipicamente preparato con lievito lager fermentato a caldo.

Confronti di stile: ha il sapore di una Sweet Stout più ricca e con un maggiore fruttato. Simile ad alcune Imperial Stout senza elevata amarezza, tostatura forte o torrefatto, luppolatura in late boil e con alcol inferiore. Molto più dolce e meno luppolata delle American Stout. Molto più dolce e meno amara della Foreign Extra Stout di gravità simile.

Parametri Tecnici: OG: 1.056 - 1.075 IBU: 30 - 50
GF: 1.010 - 1.018 SRM:30 - 40
ABV: 5,5 - 8,0%

Esempi commerciali: ABC Extra Stout, Bahamian Strong Back Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

Tag: Forte, Scura, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Stout, Maltosa, Tostata, Dolce

16D. Foreign Extra Stout

Impressioni generali: una stout molto scura, ricca, moderatamente forte, abbastanza secca con sapori prominenti di tostatura.

Aroma: tostato da moderato ad alto, come caffè, cioccolato fondente o cereali leggermente bruciati. Fruttato da basso a medio. Può avere un aroma dolce, oppure di melassa, liquirizia, frutta secca o aromi vinosi. Le versioni più forti possono avere un aroma sottile e pulito di alcol. Aroma di luppolo leggermente terroso, erbaceo o floreale opzionale. Basso diacetile opzionale.

Aspetto: colore da marrone molto intenso a nero. La limpidezza è solitamente mascherata dal colore intenso ma si presenta tendenzialmente limpida o leggermente velata. Schiuma abbondante da marrone chiaro a marrone con buona ritenzione.

Sapore: tostatura da moderata ad alta, con note di caffè, cioccolato fondente o cereali leggermente torrefatti, anche se senza un sapore forte. Esteri da bassi a medi. Amaro da medio ad alto. Finale moderatamente secco. Sapore moderato di luppolo terroso, erbaceo o floreale opzionale. Diacetile medio-basso opzionale.

Sensazioni boccali: corpo da medio-pieno a pieno, spesso con un carattere morbido e cremoso. Può avere una presenza di pseudocalore alcolico, ma mai eccessivo. Carbonazione da moderata a moderatamente alta.

Commenti: Conosciuta anche come Foreign Stout, Export Stout e Foreign Export Stout. Le versioni storiche (almeno prima della prima guerra mondiale) avevano la stessa OG delle Extra Stout domestiche, ma a seconda del birrifico avrebbero potuto avere un ABV più alta perché caratterizzate da una lunga fermentazione secondaria con Brett che consumava gli ultimi punti di densità. La differenza tra la versione nazionale e quella straniera era la luppolatura e la durata della maturazione.

Storia: oggi le stout più forti vengono prodotte per il mercato d'esportazione, ma la loro storia risale ai secoli XVIII e XIX, quando erano versioni più luppolate delle stout da esportazione più forti. Originariamente barricata, ma la Guinness interruppe questa pratica negli anni '50. La Guinness Foreign Extra Stout (originariamente West India Porter, poi Foreign Extra Double Stout) fu prodotta per la prima volta nel 1801 secondo Guinness con "luppolo extra per conferirle un gusto caratteristico e una maggiore durata di conservazione nella stagione calda".

Ingredienti caratteristici: malti e cereali chiari, tostati e scuri, storicamente potevano essere utilizzati anche malti brown e amber. Luppoli prevalentemente da amaro, varietà tipicamente inglesi. Può utilizzare additivi e zucchero per aumentare la gradazione alcolica.

Confronti di Stile: simile in equilibrio alla Irish Extra Stout, ma con più alcol. Non piena o intensa come una Imperial Stout. Manca della forte amarezza e della luppolatura in late boil dell'American Stout. Gravità simile alla Tropical Stout, ma con un finale più secco e un amaro più elevato.

Parametri Tecnici: OG: 1.056 - 1.075 IBU: 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 London 1890, La Cumbre Malpais Stout, Pelican Tsunami Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout

Tag: Forte, Scura, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Stout, Equilibrata, Tostata.

17. STRONG BRITISH ALE

Questa categoria contiene le birre più alcoliche e non torrefatte delle isole britanniche. Copre lo spazio stilistico al di sopra delle bitter, delle mild e delle brown ale, escludendo le porter e le stout.

17A. British Strong Ale

Impressioni generali: una birra di rispettabile gradazione alcolica, tradizionalmente rifermentata in bottiglia e maturata in cantina. Può avere una vasta gamma di interpretazioni, ma la maggior parte avrà vari gradi di ricchezza di malto, luppolatura in late boil ed amaro, esteri fruttati e pseudocalore alcolico. I sapori e l'intensità del malto e delle aggiunte possono variare abbondantemente, ma qualsiasi combinazione dovrebbe risultare in un'esperienza gradevole al palato.

Aroma: maltato dolce con esteri fruttati, spesso con una complessa miscela di frutta secca, caramello, noci, toffee o altri aromi speciali di malto. Alcune note alcoliche sono accettabili, ma non dovrebbero essere calde o solventi. Gli aromi del luppolo possono variare ampiamente, ma tipicamente hanno note terrose, resinose, fruttate o floreali. L'equilibrio può variare ampiamente, ma la maggior parte degli esempi avrà una miscela di malto, frutta, luppolo e alcol di varia intensità.

Aspetto: colore da ambrato a bruno-rossastro scuro; molti esempi sono abbastanza scuri. Generalmente limpida, anche se le versioni più scure possono essere quasi opache. Schiuma da moderata a bassa di colore da crema a marrone chiaro con ritenzione media.

Gusto: carattere di malto da medio ad alto, spesso ricco di aromi di nocciola, toffee o caramello. Leggere note di cioccolato si trovano talvolta nelle birre più scure. Può avere un'interessante complessità aromatica dovuta agli zuccheri residui della birra. L'equilibrio è spesso maltato, ma può essere ben luppolato, il che influenza l'impressione di maltosità. Sono comuni esteri fruttati moderati, spesso con un carattere di frutta scura o frutta secca. Il finale può variare da medio secco a leggermente dolce. La gradazione alcolica deve essere evidente, ma non preponderante. Basso contenuto di diacetile opzionale, ma generalmente non desiderabile.

Sensazioni boccali: corpo da medio a pieno, masticabile. Il calore dell'alcol è spesso evidente e sempre gradito. Carbonazione da bassa a moderata. Consistenza morbida.

Commenti: Una categoria di concorso più che uno stile; la forza e il carattere degli esempi possono variare ampiamente. Si inserisce nello spazio stilistico tra le birre a gradazione alcolica standard ed i Barley Wine. Possono essere comprese birre chiare maltate e luppolate, birre inglesi invernali, mild forti e scure, birre di Burton più leggere e altre birre che non rientrano nel range di gravità di altre categorie. I giudici dovrebbero consentire una gamma significativa di caratteristiche, se la birra rientra nell'intervallo di gradazione alcolica e ha un interessante carattere "britannico", verosimilmente rientra nello stile.

Storia: una raccolta di stili minori non correlati, ognuno dei quali ha la propria tradizione. Non utilizzare questo raggruppamento di categorie per dedurre una relazione storica tra i vari esempi considerati: non c'è alcun collegamento. Si tratta invece di una moderna categoria di giudizio di specialità britannica in cui l'attributo "speciale" è dovuto alla gradazione alcolica.

Ingredienti caratteristici: i grist variano, spesso a base di malto pale con caramel e malti speciali. Alcuni esempi più scuri suggeriscono un uso leggero di malti scuri (es. cioccolato, malto nero). Additivi zuccherini e amidacei (p. es., mais, orzo in fiocchi, frumento) sono comuni. I luppoli da aroma sono tradizionalmente inglesi.

Confronti di Stile: significativa sovrapposizione in gravità con Old Ale, ma senza carattere invecchiato. È possibile un'ampia gamma di interpretazioni. Non dovrebbe essere ricca o forte come un English Barley inglese. Più forte della Strong Bitter, della British Brown Ale e della English Porter. Più carattere speciale di malto o zucchero rispetto alla American Strong Ale.

Parametri tecnici: OG: 1.055 – 1.080 IBU: 30 – 60
FG: 1.015 – 1.022 SRM: 8 – 22
ABV: 5,5 – 8,0%

Esempi commerciali: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, JWLees Moonraker, McEwan's Champion, Samuel Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698

Tag: Forte, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Strong-ale, Maltosa

17B. Old Ale

Impressioni generali: una birra inglese più forte della media, anche se di solito non forte o ricca come un Barley Wine inglese, ma solitamente maltata. Una birra calda e avvolgente. Mostra gli effetti positivi di maturazione di una birra invecchiata e ben conservata.

Aroma: maltato dolce con esteri fruttati, spesso con una complessa miscela di frutta secca, vino, caramello, melassa, toffee, melassa leggera o altri aromi di malti speciali. Sono accettabili alcune note ossidative di alcol e nocciola, simili a quelle trovate nello Sherry, nel Porto o nel Madeira. Aroma di luppolo solitamente non presente.

Aspetto: colore da ambrato intenso a bruno-rossastro molto scuro, ma la maggior parte degli esempi è piuttosto scura. L'età e l'ossidazione possono scurire ulteriormente la birra. Limpida, ma può essere velata o quasi torbida. Schiuma da moderata a scarsa, colore da crema a marrone chiaro; ritenzione da media a scarsa.

Gusto: carattere di malto da medio ad alto con una deliziosa complessità di malto, spesso con sapori di nocciola, caramello o melassa. Gli aromi leggeri di cioccolato o malto tostato sono facoltativi, ma non dovrebbero mai essere prominenti. L'equilibrio è spesso dolce-maltato, ma può essere ben luppolato; l'impressione di amarezza dipende spesso dal grado di invecchiamento. Sono comuni esteri fruttati da moderati ad alti e possono assumere un carattere di frutta secca o vinoso. Il finale può variare da secco a leggermente dolce. L'invecchiamento prolungato può apportare sapori ossidativi simili a un buon vecchio Sherry, Porto o Madeira. La gradazione alcolica deve essere evidente, anche se non eccessiva. Basso diacetile opzionale.

Sensazioni boccali: corpo da medio a pieno, masticabile, anche se gli esemplari più vecchi possono avere un corpo più basso a causa della prolungata attenuazione durante la maturazione. Lo pseudocalore dell'alcol è spesso evidente e sempre gradito. Carbonazione da bassa a moderata, a seconda dell'età e del condizionamento. Può essere presente una leggera acidità, così come un po' di tannino se affinata in legno; entrambi sono facoltativi.

Commenti: La forza e il carattere variano ampiamente. La qualità predominante che definisce questo stile è l'impressione dell'età, che può manifestarsi in diversi modi (complessità, ossidazione, cuoio, qualità vinose, ecc.). Molte di queste qualità sarebbero altrimenti dei difetti, ma se il carattere risultante della birra è piacevolmente beverino e complesso, allora quelle caratteristiche sono accettabili. In nessun caso si deve intendere che tali caratteristiche ammissibili possano rendere una birra imbevibile e dal sapore sgradevole perché previste dallo stile. Old Peculier è una birra famosa ma piuttosto unica, molto diversa dalle altre Old Ale.

Storia: Storicamente, una birra invecchiata usata come stock ale per la miscelazione o gustata in purezza (stale o stock si riferisce a birre che sono state invecchiate o conservate per un periodo di tempo significativo). Ci sono almeno due tipi definiti in Gran Bretagna oggi, quelli più leggeri, non invecchiati e serviti alla spina, simili alle mild con circa il 4,5%, e quelli invecchiati più forti che spesso hanno una gradazione alcolica del 6-8% o più.

Ingredienti caratteristici: la composizione varia, sebbene generalmente simile alle British Strong Ale. Il carattere dell'età è il principale fattore determinante del profilo stilistico finale, che è dato più dalla maturazione che dalla produzione della stessa birra.

Confronti di Stile: si sovrappone grosso modo allo stile British Strong Ale e al limite inferiore degli stili English Barley Wine, ma ha sempre una qualità invecchiata. La distinzione tra una Old Ale e un Barley Wine è alquanto arbitraria sopra il 7% di alcol e generalmente indica una qualità di invecchiamento più significativa.

Parametri Tecnici: OG: 1.055 - 1.088 IBU: 30 - 60
FG: 1.015 - 1.022 SRM: 10 - 22
ABV: 5,5 - 9,0%

Esempi commerciali: Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

Tag: Forte, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Strong-ale, Maltosa, Matura

17C. Wee Heavy

Vedere l'introduzione alla Categoria 14 Scottish Ale per le caratteristiche generali della birra scozzese.

Impressioni generali: complessità di malto ricca e dolce con sapori di caramello, toffee e fruttati. Corposa e masticabile, con chiara presenza di pseudocalore alcolico. Amarezza contenuta, ma non stucchevole o sciropposa.

Aroma: maltato forte e tostato, con un elevato apporto di caramello e toffee. È possibile un'ampia gamma di aromi di supporto da zucchero caramellato e pane tostato (pangrattato tostato, savoiardi, biscotti inglesi, cracker Graham, torrone, caramello al burro, ecc.). Talvolta si nota un leggero sentore di torrefatto. Esteri e alcol di frutta scura o secca da bassi a moderati. Luppolo terroso, floreale, arancio-agrumato o speziato molto basso opzionale.

Aspetto: colore da ramato chiaro a marrone scuro, spesso con profondi riflessi rubino. Limpida. Di solito ha un grande cappello di schiuma avorio, che potrebbe non persistere. Gli archetti possono essere evidenti nelle versioni più forti.

Gusto: malto ricco, note di panificato e tostato, spesso pieno e dolce al palato con sapori di caramello e toffee, ma bilanciato dall'alcol e da un accenno di cereale tostato nel finale. Il malto ha spesso zucchero caramellato e sapori tostati dello stesso tipo descritto nell'aroma. Alcol ed esteri da medio a bassi (prugne, uva passa, frutta secca, ecc.). Amaro basso in equilibrio, che dona un finale da dolce a medio-secco. Sapore di luppolo medio-basso opzionale, con descrittori simili all'aroma.

Sensazioni boccali: corpo da medio pieno a corposo, a volte con una viscosità densa, masticabile, a volte cremosa. Un leggero pseudocalore alcolico è solitamente presente ed è desiderabile poiché bilancia la dolcezza del malto. Carbonazione moderata.

Commenti: è consentita una vasta gamma di grado alcolico; non tutte le versioni sono molto forti. Conosciuta anche come "Strong Scotch Ale", il termine "wee heavy" significa "piccola forza" e fa riferimento alla birra che ha reso famoso il termine, Fowler's Wee Heavy, una 12 Guinea Ale.

Storia: discende dalle Edinburgh Ale, una birra maltata più forte prodotta in una gamma di gradazioni, simile alla Burton Ale (anche se con la metà della luppolatura). Le versioni moderne hanno due varianti principali, una birra più modesta al 5% di alcol e la più conosciuta birra all'8-9% di alcol. Col diminuire delle gradazioni nel tempo, alcune versioni non sono state più prodotte.

Ingredienti caratteristici: malto scozzese pale ale, è possibile un'ampia gamma di altri ingredienti, compresi gli additivi. Alcuni potrebbero usare malto Crystal o grani più scuri per il colore. Niente malto affumicato con torba.

Confronti di stile: un po' simile all'English Barley Wine, ma spesso più scuro e più caramellato.

Parametri Tecnici: OG: 1.070 – 1.130 IBU: 17 – 35
FG: 1.018 – 1.040 SRM: 14 – 25
ABV: 6,5 – 10,0%

Esempi commerciali: Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

Tag: Forte, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Strong-ale, Maltosa.

17D. English Barley Wine

Impressioni generali: una birra forte e ricca di malto con una piacevole complessità fruttata o luppolata. Una birra da meditazione invernale con un corpo pieno e masticabile e la possibilità di trovare pseudocalore alcolico.

Aroma: molto ricca, fortemente maltata, spesso con un aroma simile al caramello nelle versioni più scure o un leggero carattere di toffee nelle versioni più chiare. Può avere un carattere ricco che include note di pane, tostato o caramello. Può avere un fruttato da moderato a forte, spesso con un carattere di frutta scura o secca, in particolare nelle versioni scure. L'aroma del luppolo può variare da lieve a deciso ed è tipicamente floreale, terroso, simile al tè o alla marmellata. L'alcol può essere da basso a moderato, ma è morbido e rotondo. Aromatica, ma con una intensità che diminuisce con l'età e può sviluppare qualità come lo sherry, il vino o il porto.

Aspetto: Colore che varia dall'ambrato dorato al marrone scuro, spesso con riflessi rubino e notevole profondità di colore. Non deve essere nera o opaca. Schiuma bianco sporca da bassa a moderata. Potrebbe

avere una bassa ritenzione del cappello di schiuma. Limpidezza brillante, soprattutto se invecchiata, anche se le versioni più giovani possono avere una leggera velatura. Alcol e viscosità elevati possono essere presenti come archetti.

Gusto: ricco con intensità da media ad alta, dolcezza maltata, spesso complessa ed articolata, con sapori di malto di panificato, biscotto e caramello (più simile a toffee nelle versioni più chiare) e con un fruttato da medio ad alto (spesso con aspetti di frutta scura o secca). Con l'invecchiamento queste componenti fruttate emergono di più e le versioni più scure saranno più caratterizzate rispetto a quelle più chiare. L'aroma, il sapore e l'amaro del luppolo possono variare notevolmente. È comune una luppolatura da leggera a forte, con un carattere inglese (floreale, terroso, simile al tè o alla marmellata). L'amaro può essere da leggero a abbastanza forte, svanendo con il tempo, quindi l'equilibrio può essere da maltato a leggermente amaro. Le versioni più forti avranno un leggero carattere alcolico. Il finale e il retrogusto possono essere da moderatamente secchi a moderatamente dolci, spesso a seconda dell'età. Possono essere presenti alcuni aromi ossidativi o vinosi e spesso dovrebbero essere evidenti aromi alcolici complessi. Le versioni chiare in genere sembrano più amare, meglio attenuate e più luppolate rispetto alle versioni più scure.

Sensazioni boccali: corposa e masticabile, con una consistenza vellutata e succosa, che diminuisce con l'età. Dovrebbe essere presente il calore morbido dell'alcol invecchiato, ma non dovrebbe essere eccessivo. La carbonazione può essere da bassa a moderata, a seconda dell'età e della maturazione.

Commenti: La più ricca e forte delle moderne Ale inglesi. Il loro carattere può cambiare notevolmente nel tempo; sia la versione giovane che quella invecchiata dovrebbero essere apprezzate per quello che sono. Il profilo del malto può variare ampiamente; non tutti gli esempi avranno tutti i possibili sapori o aromi. Le varietà più chiare non avranno il sapore di caramello e di malto più ricco, né tipicamente avranno la frutta secca più scura: non aspettarti sapori e aromi impossibili da una birra di quel colore. Tipicamente indicata come "Barley Wine" nel Regno Unito e "Barleywine" negli Stati Uniti.

Storia: una moderna discendente delle più forti Burton Ales. Bass No. 1 fu chiamata per la prima volta Barley Wine nel 1872. Tradizionalmente una birra più scura finché Tennant (ora Whitbread) produsse per la prima volta la Gold Label, una versione color oro nel 1951. Lo stile originale che ha ispirato variazioni dei derivati in Belgio, negli Stati Uniti e in altre parti del mondo.

Ingredienti caratteristici: British Pale Ale e malti Crystal. Uso limitato di malti scuri. Utilizza spesso gli zuccheri da birrificazione. Luppoli inglesi. Lievito britannico.

Confronti di Stile: meno luppolata e amara, più maltata e fruttata del Barleywine americano. Può sovrapporsi alla Old Ale sul limite inferiore dell'intervallo, ma senza segni di età incisivi. Non così caramellata e spesso non così dolce come una Wee Heavy.

Parametri Tecnici: OG: 1.080 - 1.120 IBU: 35 - 70
 FG: 1.018 - 1.030 SRM: 8 - 22
 ABV: 8,0 - 12,0%

Esempi commerciali: Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's Golden Pride, Hogs Back A over T, JW Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom

Tag: Molto forte, Ambrata, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile tradizionale, Strong-ale, Maltosa.

18. PALE AMERICAN ALE

Questa categoria comprende birre americane moderne di forza media e colore chiaro, da moderatamente maltate a moderatamente amare.

18A. Blonde Ale

Impressioni generali: birra artigianale americana facile da bere, accessibile, orientata al malto, spesso con interessanti note di frutta, luppolo o malto. Ben equilibrata e pulita, è una pinta rinfrescante senza sapori aggressivi.

Aroma: aroma di malto da leggero a moderato, generalmente neutro o di cereale leggero, possibilmente con una leggera nota di pane o caramello. Il fruttato da basso a moderato è facoltativo, ma accettabile. Può avere un aroma di luppolo da basso a medio e può riflettere quasi tutte le varietà di luppolo anche se sono comuni note agrumate, floreali, fruttate e speziate. Profilo di fermentazione pulito.

Aspetto: colore dal giallo chiaro all'oro intenso. Da limpido a brillante. Schiuma bianca da bassa a media con ritenzione da discreta a buona.

Gusto: maltosità iniziale morbida, ma può anche avere un leggero sapore di malto (es. pane, pane tostato, biscotto, frumento). Aromi di caramello solitamente assenti; se presenti, sono tipicamente note di caramello chiaro o miele. Esteri fruttati da bassi a medi opzionali, ma sono benvenuti. Sapore di luppolo da leggero a moderato (qualsiasi varietà), ma non dovrebbe essere eccessivamente aggressivo. Amaro da medio-basso a medio, ma l'equilibrio è normalmente verso il malto o anche tra malto e luppolo. Finale da medio secco a leggermente maltato; un'impressione di dolcezza è spesso espressione di un'amarezza inferiore alla dolcezza residua effettiva. Profilo di fermentazione pulito.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione da media ad alta. Veloce e fluida senza essere pesante.

Commenti: le versioni ossidate possono sviluppare note di caramello o miele, che non devono essere confuse con sapori simili derivati dal malto. A volte conosciuta come Golden Ale o semplicemente Gold.

Storia: uno stile di birra artigianale americana prodotta come alternativa prodotta più velocemente rispetto alle Lager americane standard. Si ritiene che sia stata prodotta per la prima volta nel 1987 presso Catamount. Spesso posizionata come birra della casa entry-level.

Ingredienti caratteristici: generalmente 100% malto, ma può includere malto di frumento o additivi zuccherini. È possibile utilizzare qualsiasi varietà di luppolo. Lievito americano pulito, inglese leggermente fruttato o Kölsch. Può anche essere preparata con lievito lager o condizionata a freddo.

Confronti di stile: tipicamente ha più sapore della American Lager e della Cream Ale. Meno amara di un'American Pale Ale. Forse simile ad alcuni esempi più maltati di Kölsch.

Parametri Tecnici: OG: 1.038 - 1.054 IBU: 15 - 28
FG: 1.008 - 1.013 SRM: 3 - 6
ABV: 3,8 - 5,5%

Esempi commerciali: Firestone Walker 805, Kona Big Wave Golden Ale, Real Ale Firemans #4 Blonde Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Tag: Standard, Chiara, Ogni fermentazione, Nord-America, Stile artigianale, Pale-ale, Equilibrata

18B. American Pale Ale

Impressioni generali: una birra artigianale americana di media gradazione, luppolata e chiara, sostenuta da sufficiente malto per rendere la birra equilibrata e beverina. La presenza di luppolo pulito può riflettere varietà di luppolo americane o del Nuovo Mondo classiche o moderne con un'ampia gamma di caratteristiche.

Aroma: aroma di luppolo da moderato a moderatamente alto proveniente da varietà di luppolo americane o del Nuovo Mondo con un'ampia gamma di possibili caratteristiche, tra cui agrumi, aromi floreali, pino, resina, spezie, frutta tropicale, drupacee, frutti di bosco o melone. Nessuna di queste caratteristiche specifiche è richiesta, ma dovrebbe essere evidente un aroma di luppolo. Il malto da neutro a cereale da basso a moderato supporta la presentazione del luppolo e può mostrare basse quantità di malti speciali (ad es. pane, pane tostato,

biscotto, caramello). Esteri fruttati opzionali, di forza fino a moderata. Aroma fresco di luppolo secco opzionale.

Aspetto: dal dorato pallido all'ambrato. Schiuma moderatamente abbondante, da bianca a biancastra, con buona ritenzione. In generale abbastanza limpida.

Gusto: carattere di luppolo e malto simile all'aroma (si applicano le stesse intensità e gli stessi descrittori). I sapori di caramello sono spesso assenti o abbastanza contenuti, ma sono accettabili purché non siano in contrasto con il luppolo. Amaro da moderato a elevato. Profilo di fermentazione pulito. Gli esterii fruttati del lievito possono essere da moderati a nulli, sebbene molte varietà di luppolo siano piuttosto fruttate. Finale da medio a secco. L'equilibrio è tipicamente verso il luppolo in late boil e in amaro; la presenza del malto dovrebbe essere di supporto, non di distrazione. Il sapore del luppolo e l'amaro spesso persistono nel finale, ma il retrogusto dovrebbe generalmente essere pulito e non aspro. Aroma fresco di luppolo secco opzionale.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Da moderata ad alta carbonazione. Finale complessivamente morbido e fluido senza astringenza o asprezza.

Commenti: le versioni americane moderne sono spesso semplicemente IPA a gravità inferiore. Tradizionalmente era uno stile che consentiva la sperimentazione con varietà di luppolo e metodi di utilizzo, che ora possono essere spesso trovati come adattamenti internazionali nei paesi con un mercato emergente della birra artigianale. I giudici dovrebbero tenere conto delle caratteristiche dei moderni luppoli americani o del Nuovo Mondo man mano che vengono sviluppati e rilasciati.

Storia: un moderno adattamento dell'era della birra artigianale americana della Pale Ale inglese, che riflette gli ingredienti indigeni. La Sierra Nevada Pale Ale è stata prodotta per la prima volta nel 1980 e ha contribuito a rendere popolare lo stile. Prima dell'esplosione della popolarità delle IPA, questo stile era il più conosciuto e popolare tra le birre artigianali americane.

Ingredienti caratteristici: Malto neutro chiaro. Luppoli americani o del Nuovo Mondo. Lievito per ale americane o inglesi da neutre a leggermente fruttate. Piccole quantità di vari malti speciali.

Confronti di stile: tipicamente di colore più chiaro, con un profilo di fermentazione più pulito e con meno sapori di caramello rispetto alle controparti inglesi. Può esserci una certa sovrapposizione di colore tra American Pale Ale e American Amber Ale. L'American Pale Ale sarà generalmente più pulita, avrà un profilo di malto meno caramellato, meno corpo e spesso più luppolo finale. Meno amarezza nell'equilibrio e nel grado alcolico di una IPA americana. Più maltata, più equilibrata e beverina, meno intensamente incentrata sul luppolo e amara rispetto alla forza della Session IPA americane (aka Session IPA). Più amara e luppolata di una Blonde Ale.

Parametri Tecnici: OG: 1.045 - 1.060 IBU: 30 - 50
 FG: 1.010 - 1.015 SRM: 5 - 10
 ABV: 4,5 - 6,2%

Esempi commerciali: Deschutes Mirror Pond Pale Ale, Half Acre Daisy Cutter Pale Ale, Great Lakes Burning River, La Cumbre Acclimate APA, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale 2.0

Tag: Standard, Chiara, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Pale-ale, Amara, Luppolata

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

Questa categoria comprende moderne birre americane ambrate e brune ad alta fermentazione e lager fermentate a temperatura da Ale, di forza standard che può essere bilanciata con l'amaro.

19A. American Amber Ale

Impressioni generali: una birra artigianale americana ambrata, luppolata, di moderata gradazione, con un sapore di caramello e malto. L'equilibrio può variare parecchio, con alcune versioni abbastanza maltate e altre aggressivamente luppolate. Le versioni luppolate e amare non dovrebbero avere sapori in contrasto con il profilo del malto caramellato.

Aroma: aroma di luppolo da basso a moderato che riflette le varietà di luppolo americano o del Nuovo Mondo (agrumi, fiori, pino, resina, spezie, frutta tropicale, drupacee, frutti di bosco o melone). Il carattere agrumato del luppolo è comune, ma non richiesto. Maltosità da moderatamente bassa a moderatamente alta, solitamente con un moderato carattere di caramello, che può supportare, bilanciare o talvolta mascherare la presentazione del luppolo. Gli esteri variano da moderati a nulli.

Aspetto: colore da ambrato intenso a marrone ramato, talvolta con una sfumatura rossastra. Schiuma biancastra moderatamente abbondante con buona ritenzione. In generale abbastanza limpida.

Gusto: sapore di luppolo da moderato ad alto con caratteristiche simili all'aroma. I gusti del malto vanno da moderati a forti e solitamente mostrano un'iniziale dolcezza di malto seguita da un moderato sapore di caramello e talvolta sapori di malto tostato o biscottato in quantità minori. Assenti sapori di malto scuro o torrefatto. Amaro da moderato a moderatamente elevato. L'equilibrio può variare da un po' maltato ad un po' amaro. Gli esteri fruttati possono essere da moderati a nulli. La dolcezza del caramello, il sapore del luppolo e l'amaro possono persistere un po' nel finale da medio a pieno ma secco.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-pieno. Carbonazione da media ad alta. Finitura complessivamente morbida senza astringenza. Le versioni più forti possono avere un leggero pseudocalore alcolico.

Commenti: può sovrapporsi nel colore alle American Pale Ale più scure, ma con un diverso sapore di malto ed equilibrio. In questo stile esiste una gamma di equilibri, da equilibrato e maltato a luppolato in modo più aggressivo.

Storia: uno stile moderno di birra artigianale americana sviluppato come variazione delle American Pale Ale. La Mendocino Red Tail Ale è stata prodotta per la prima volta nel 1983 ed era conosciuta a livello regionale come Red Ale. Questa è stata la progenitrice delle Double Reds (American Strong Ale), delle Red IPA e di altre birre luppolate e caramellate.

Ingredienti caratteristici: Malto pale ale neutro. Malti Crystal da medi a scuri. I luppoli americani o del Nuovo Mondo, spesso con sapori agrumati, sono comuni ma se ne possono usare anche altri. Lievito da neutro a leggermente esterico.

Confronti di Stile: più scura, più caramellata, più corposa e generalmente meno amara nel bilancio rispetto alle American Pale Ale. Meno alcol, amarezza e carattere di luppolo rispetto alle Red IPA. Meno forza, malto e carattere di luppolo rispetto alle American Strong Ale. Meno cioccolato e caramello fondente rispetto ad una American Brown Ale.

Parametri Tecnici: OG: 1.045 - 1.060 IBU:25 - 40
FG: 1.010 - 1.015 SRM: 10 - 17
ABV: 4,5 - 6,2%

Esempi commerciali: Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber Ale, Full Sail Amber, North Coast Red Seal Ale, Saint Arnold Amber Ale, Tröegs Hopback Amber Ale

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ambrata, Equilibrata, Luppolata

19B. California Common

Impressioni generali: una birra tostata e caramellata, abbastanza amara, di gradazione standard con un interessante fruttato e un carattere rustico e legnoso di luppolo. Morbida e ben carbonata.

Aroma: luppolo da moderato ad alto, erbaceo, resinoso, floreale o menta. Fruttato leggero accettabile. Il caramello da basso a moderato o il malto tostato supportano il luppolo.

Aspetto: colore da ambrato medio a ramato chiaro. Generalmente chiaro. Schiuma biancastra moderata con buona ritenzione.

Gusto: moderatamente maltato con pronunciata amarezza del luppolo. Il carattere del malto solitamente è tostato (non torrefatto) e caramellato. Sapore di luppolo da basso a moderatamente alto, che di solito mostra qualità rustiche e tradizionali del luppolo americano (spesso erbaceo, resinoso, floreale, menta). Il finale è abbastanza secco e fragrante, con un persistente amaro di luppolo e un sapore deciso di malto e cereali. Gli esteri fruttati leggeri sono accettabili, ma puliti.

Sensazione boccali: di medio corpo. Carbonazione da media a medio-alta.

Commenti: questo stile è strettamente definito attorno al prototipo di Anchor Steam, sebbene consenta altri ingredienti tipici dell'epoca. Il luppolo Northern Brewer non è un requisito rigoroso per lo stile. I luppoli moderni americani e del Nuovo Mondo (soprattutto quelli agrumati) sono inappropriati.

Storia: originale della costa occidentale americana, prodotta originariamente come birra a vapore durante l'era della corsa all'oro. Grandi fermentatori aperti e poco profondi (coolships) venivano utilizzati per compensare la mancanza di refrigerazione e per sfruttare le temperature fresche nella zona della Baia di San Francisco. Le versioni moderne si basano sul rilancio dello stile da parte di Anchor Brewing negli anni '70.

Ingredienti caratteristici: malto Pale Ale, luppoli non agrumati (spesso Northern Brewer), piccole quantità di malto tostato o malti crystal. Lievito neutro; tuttavia, alcuni ceppi (spesso con la menzione "California" nel nome) funzionano meglio di altri alle temperature di fermentazione più calde (da 12 a 15 °C) tipicamente utilizzate. Si noti che alcuni ceppi di lievito tedeschi producono un carattere solforoso inappropriato.

Confronti di stile: superficialmente simile ad un'American Amber Ale, ma con scelte specifiche per malto e luppolatura il sapore e l'aroma del luppolo sono quelli americani tradizionali (non moderni), i gusti del malto sono più tostati, la luppolatura è sempre decisa e viene utilizzato un lievito lager fermentato a caldo. Meno attenuata, meno gassata e meno fruttata delle Australian Sparkling Ale.

Parametri Tecnici:

OG:	1.048 - 1.054	IBU:	30 - 45
FG:	1.011 - 1.014	SRM:	9 - 14
ABV:	4,5 - 5,5%		

Esempi commerciali: Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

Tag: Standard, Ambrata, Bassa fermentazione, Nord America, Stile tradizionale, Amber-lager, Amara, Luppolata

19C. American Brown Ale

Impressioni generali: una American Ale maltata ma luppolata, di forza standard, spesso con aromi di cioccolato e caramello. Il sapore e l'aroma del luppolo completano ed esaltano il malto invece di scontrarsi con esso.

Aroma: aroma da moderato maltato dolce a ricco di malto con qualità di cioccolato, caramello, nocciola o tostato. L'aroma del luppolo è tipicamente da basso a moderato, di quasi tutti i tipi che completano il malto. Alcune interpretazioni dello stile possono opzionalmente presentare un aroma di luppolo più forte, un carattere di luppolo americano o del Nuovo Mondo (agrumato, fruttato, tropicale, ecc.) o un aroma di dry hopping. Gli esteri fruttati sono da moderati a molto bassi. Il carattere di malto scuro è più robusto di quello delle altre birre brune, ma non è eccessivamente simile alla Porter.

Aspetto: Colore da marrone chiaro a molto scuro. Limpida. Schiuma da biancastra a marrone chiaro da bassa a moderata.

Gusto: Sapore di malto dolce o ricco con una complessità di malto da media a moderatamente alta con cioccolato, caramello, nocciola o malto tostato, con amaro da medio a medio-alto. Finale da medio a medio secco con un retrogusto di malto e luppolo. Sapore di luppolo da leggero a moderato, a volte agrumato, fruttato o tropicale, sebbene sia accettabile qualsiasi sapore di luppolo che integri il malto. Esteri fruttati da molto bassi a moderati. Il malto e il luppolo hanno generalmente la stessa intensità, ma l'equilibrio può variare in entrambe le direzioni. Assente il carattere torrefatto che suggerisca una Porter o una Stout.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-pieno. Le versioni più amare possono avere una nota secca e resinosa. Carbonazione da moderata a moderatamente alta. Le versioni più forti potrebbero presentare un leggero pseudocalore alcolico.

Commenti: la maggior parte delle American Brown Ale commerciali non sono così aggressive come le versioni originali fatte in casa e alcuni esempi moderni preparati artigianalmente. Questo stile riflette le attuali offerte commerciali tipicamente commercializzate come American Brown Ale piuttosto che le versioni homebrew più forti e più luppolate dei primi tempi della produzione casalinga. Queste brown ale con gradazione da IPA devono essere inserite come *21B Specialty IPA: Brown IPA*.

Storia: uno stile americano risalente agli inizi dell'era moderna della birra artigianale. Derivato dalle Brown Ale inglesi, ma con più luppoli. Pete's Wicked Ale (1986) definì lo stile, che fu giudicato per la prima volta al Great American Beer Festival nel 1992.

Ingredienti caratteristici: malto Pale più malti Crystal molto scuri (tipicamente chocolate). Tipici sono i luppoli americani, ma possono essere utilizzati anche luppoli continentali o del Nuovo Mondo.

Confronti di Stile: più cioccolato e caramello rispetto alle American Pale o alle Amber Ale, tipicamente con un'amarezza meno prominente nell'equilibrio. Meno amarezza, alcol e carattere di luppolo rispetto alle Brown IPA. Più amara e generalmente più luppolata delle English Brown Ale, con una presenza di malto più ricca, alcol solitamente più elevato e carattere di luppolo americano o del Nuovo Mondo.

Parametri Tecnici: OG: 1.045 – 1.060 IBU: 20 – 30
FG: 1.010 – 1.016 SRM: 18 – 35
ABV: 4,3 – 6,2%

Esempi commerciali: Avery Ellie's Brown Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

Tag: Standard, Scura, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Brown ale, Equilibrata, Luppolata

20 AMERICAN PORTER & STOUT

Tutte queste birre si sono evolute dalle loro omologhe inglesi per essere completamente trasformate dai birrifici artigianali americani. Generalmente, questi stili sono più intensi, più forti, più orientati al tostato e più incentrati sul luppolo rispetto ai tradizionali cugini anglosassoni. Questi stili sono raggruppati insieme a causa di una storia e di un profilo aromatico condivisi simili.

20A American Porter

Impressioni generali: una birra scura maltata, amara e spesso un po' luppolata con un carattere equilibrato, tostato e spesso cioccolatoso.

Aroma: aroma di tostato da medio-leggero a medio-forte, spesso con un carattere di cioccolato, caffè leggero o leggermente torrefatto, a volte con una dolcezza di fondo di caramello o toffee o una ricchezza di malto. Il carattere del luppolo resinoso, terroso o floreale può variare da basso ad alto. Esteri fruttati moderati opzionali. Non dovrebbe sembrare sgraziata, acre o acida. L'equilibrio tra malto e luppolo può variare, ma dovrebbe sempre avere un aroma di malto tostato.

Aspetto: da marrone medio a marrone molto scuro, spesso con riflessi rubino o granato. Può avvicinarsi al colore nero. Limpida o leggermente velata. Schiuma piena, color marrone chiaro con persistenza moderatamente buona.

Sapore: sapore tostato moderatamente forte, spesso con un carattere di cioccolato e leggermente torrefatto, a volte con una ricchezza di caramello dolce o maltato in supporto. Amaro da medio ad alto e finale da secco a medio-dolce. I malti scuri possono accentuare questa impressione, ma non dovrebbero aggiungere un sapore acre, bruciato o aspro. Sapore di luppolo resinoso, terroso o floreale da basso ad alto, che non dovrebbe scontrarsi con il malto scuro. Le versioni dry-hopped possono avere un sapore fresco di luppolo o resinoso. Esteri fruttati moderati opzionali. Non dovrebbe essere acutamente acida.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-pieno. Carbonazione da moderatamente bassa a moderatamente alta. Le versioni più forti possono avere un leggero calore alcolico. Può avere una leggera astringenza dovuta al malto scuro, ma questo carattere non dovrebbe essere forte.

Commenti: A volte chiamata Robust Porter, sta diventando sempre più difficile da trovare. Uno stile piuttosto ampio e aperto all'interpretazione del birraio. L'intensità e il sapore del malto scuro possono variare in modo significativo. Può avere o meno un forte carattere di luppolo o sottoprodotti significativi della fermentazione; quindi può sembrare che abbia un carattere "americano" o "britannico".

Storia: una versione più forte e aggressiva delle precedenti Porter pre-proibizioniste o Porter inglesi, prodotta per la prima volta nell'era moderna della birra artigianale (introdotta nel 1974). Questo stile descrive la versione artigianale moderna; vedere Historical Beer: Pre-Prohibition Porter per la versione americana precedente.

Ingredienti caratteristici: malto base Pale, spesso malto Crystal. Malti scuri, spesso malto Black o malto chocolate. Luppoli americani tipicamente utilizzati per l'amaro, ma è possibile utilizzare anche luppoli americani o britannici in aroma. Il lievito può essere una versione americana pulita o una varietà inglese caratteristica.

Confronti di stile: più amara e spesso più forte con qualità di malto scuro e secchezza maggiori rispetto alle Porter inglesi o alle Porter pre-proibizioniste. Meno forte e assertiva delle American Stout.

Parametri Tecnici: OG: 1.050 - 1.070 IBU: 25 - 50
FG: 1.012 - 1.018 SRM: 22 - 40
ABV: 4,8 - 6,5%

Esempi commerciali: Anchor Porter, Bell's Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter

Tag: Standard, Scura, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Porter, Amara, Tostata, Luppolata

20B. American Stout

Impressioni generali: una stout scura abbastanza forte, fortemente tostata, amara e luppolata. Corpo e i sapori scuri tipici delle stout con un carattere di luppolo americano e un'amaro più aggressivi.

Aroma: aroma di torrefatto da moderato a forte, spesso con qualità di caffè tostato o cioccolato fondente. Gli aromi di bruciato o carbone sono accettabili a livelli bassi. Aroma di luppolo da medio a molto basso, spesso con un carattere agrumato o resinoso. Esteri medi opzionali. Alcol leggero facoltativo. Non dovrebbe sembrare sgraziata, acre o acida.

Aspetto: generalmente di colore nero intenso, anche se alcuni esempi possono apparire marrone molto scuro. Cappello di schiuma abbondante e persistente, di colore da avorio a marrone chiaro. Solitamente velata.

Gusto: sapori tostati da moderati a molto elevati, spesso con sentori di caffè, cioccolato fondente o agrodolce o chicchi di caffè tostati. Può avere il sapore di fondi di caffè leggermente bruciacchiati, ma questo carattere non dovrebbe essere prominente. Dolcezza di malto da bassa a media, spesso con ricchi sapori di cioccolato o caramello. Amaro da medio ad alto. Sapore di luppolo da basso ad alto, generalmente agrumato o resinoso. Finale da medio a secco, occasionalmente con una nota leggermente bruciata. Esteri bassi opzionali. Aroma alcolico leggero ma morbido opzionale.

Sensazioni boccali: corpo da medio a pieno. Può essere un po' viscosa. Può avere un po' di astringenza derivante dalla tostatura, ma questo carattere non deve essere eccessivo. Carbonazione da medio-alta ad alta. Calore alcolico da leggero a moderatamente forte, ma morbido e non eccessivo.

Commenti: i birrifici esprimono la propria individualità variando il profilo del malto tostato, la dolcezza e il sapore del malto e la quantità di luppolo utilizzato in late boil. Generalmente ha sapori di malto tostato e luppolo più decisi rispetto alle altre stout tradizionali (eccetto le Imperial Stout). Diventa sempre più difficile da trovare.

Storia: una birra artigianale moderna e uno stile homebrew che applicava un regime di luppolatura americana più aggressivo a una forte e tradizionale English o Irish Stout. La versione homebrew una volta era conosciuta come West Coast Stout, uno schema di denominazione comune per una birra più luppolata.

Ingredienti caratteristici: malti base americani comuni, lievito e luppolo. Uso vario di malti scuri e tostati, nonché di malti tipo caramello. Coadiuvanti o additivi possono essere presenti in piccole quantità per aggiungere complessità.

Confronti di stile: come una Irish Extra Stout luppolata, amara e fortemente tostata. Molto più tostata e corposa di una Black IPA. Le versioni più alcoliche e più forti appartengono allo stile Imperial Stout. Più forte e più decisa, in particolare nelle aggiunte di malto scuro o cereali e nel carattere del luppolo, rispetto alla Porter americana.

Parametri Tecnici: OG: 1.050 - 1.075 IBU: 35 - 75
GF: 1.010 - 1.022 SRM: 30 - 40
ABV: 5,0 - 7,0%

Esempi commerciali: Avery Out of Bounds Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Trillium Secret Stairs

Tag: Forte, Scura, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Stout, Amara, Tostata, Luppolata

20C. Imperial Stout

Tradizionalmente è uno stile inglese, ma attualmente è molto più popolare e ampiamente disponibile in America e a livello internazionale, dove è una delle birre artigianali preferite, non una curiosità storica.

Impressioni generali: una stout dal sapore intenso, molto forte, molto scura con un'ampia gamma di interpretazioni. Malto tostato con una profondità di sapori di frutta scura o secca e un finale caldo e agrodolce. Nonostante i sapori intensi, i componenti devono fondersi insieme per creare una birra complessa e armoniosa, non un pasticcio piccante, risultati che a volte si ottengono solo con la maturazione.

Aroma: ricco, profondo, complesso e spesso piuttosto intenso, con una piacevole miscela di tostatura, frutta, luppolo e alcol. La tostatura da leggera a moderatamente forte può avere qualità di caffè, cioccolato amaro o fondente, cacao, liquirizia nera, catrame o cereali leggermente bruciati, a volte con una leggera dolcezza di caramello o malto tostato. Esteri da bassi a moderatamente forti spesso percepiti come frutti scuri o secchi come prugne, fichi, ribes nero o uva passa. Luppoli da molto bassi a abbastanza aggressivi, spesso di carattere inglese o americano. Il sapore dell'alcol è facoltativo, ma non deve essere forte, caldo o solvente. L'equilibrio tra queste quattro componenti principali può variare notevolmente; non è necessario che tutte siano evidenti, ma quelle presenti dovrebbero avere un'interazione armoniosa. L'invecchiamento può aggiungere un'altra dimensione, inclusa un'impressione vinoso o di porto, ma non acidità. L'età può diminuire l'intensità dell'aroma.

Aspetto: il colore varia dal bruno-rossastro molto scuro al nero corvino. Opaca. Cappello di schiuma da marrone chiaro a marrone scuro. Generalmente ha una schiuma ben formata, anche se la ritenzione può essere da bassa a moderata. Alcol e viscosità elevati possono essere visibili come cerchietti.

Sapore: come l'aroma, un mix complesso di tostatura, frutta, luppolo e alcol (si applicano gli stessi descrittori). I sapori possono essere piuttosto intensi, spesso maggiori che nell'aroma, ma vale ancora lo stesso avvertimento

sull'equilibrio molto variabile. Amaro da medio ad aggressivo. Il maltato bilancia e supporta gli altri sapori e può avere qualità di pane, pane tostato o caramello. Al palato e il finale possono essere da abbastanza secchi a moderatamente dolci, un'impressione che spesso cambia con l'età. Non deve risultare sciroposa o stucchevole. Retrogusto di torrefatto, amaro e calore alcolico. Si applicano gli stessi effetti di età dell'aroma.

Sensazione boccali: da pieno a molto corposo e masticabile, con una consistenza vellutata e succulenta. Il corpo e la consistenza possono diminuire con l'età. Il calore delicato e morbido dovrebbe essere presente e evidente, ma come carattere di sottofondo. Carbonazione da bassa a moderata.

Commenti: talvolta conosciuta come Russian Imperial Stout o RIS. Esistono interpretazioni diverse con le versioni americane che hanno maggiore amarezza e carattere più tostato e la presenza di luppoli da aroma, mentre le varietà inglesi spesso riflettono un carattere di malto speciale più complesso con un profilo di esteri più accentuato. Non tutte le Imperial Stout hanno un carattere chiaramente "inglese" o "americano"; anche qualsiasi variante intermedia è consentita, motivo per cui è controproducente definire sottotipi rigorosi. I giudici devono essere consapevoli dell'ampia gamma dello stile e non cercare di giudicare tutti gli esempi come cloni di una specifica birra commerciale.

Storia: uno stile con una lunga tradizione, anche se non necessariamente continua nel tempo. Trae le sue radici dalle forti porter inglesi prodotte per l'esportazione nel 1700 e che si dice fossero popolari presso la corte imperiale russa. Dopo che le guerre napoleoniche ne interruppero il commercio, queste birre furono sempre più vendute in Inghilterra. Lo stile alla fine si estinse del tutto, finché non fu abbracciato popolarmente nell'era moderna della birra artigianale in Inghilterra come rinascita dell'esportazione e negli Stati Uniti come adattamento estendendo lo stile con caratteristiche americane.

Ingredienti caratteristici: Malto chiaro con note significative di malti o cereali tostati. Comuni le aggiunte di malto o cereali in fiocchi. Tipici sono il lievito e il luppolo della birra americana o inglese. Invecchia molto bene. Sempre più utilizzata come birra base per molti stili speciali.

Confronti di Stile: più scuro e più torrefatto dei Barleywine, ma con alcol simile. Più complessa, con una gamma più ampia di possibili sapori, rispetto alle stout a gravità inferiore.

Parametri tecnici:

OG: 1.075 - 1.115	IBU: 50 - 90
FG: 1.018 - 1.030	SRM: 30 - 40
ABV: 8,0 - 12,0%	

Esempi commerciali: Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; **Inglese** - 2SP Brewing Co The Russian, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge San Pietroburgo

Tag: Molto forte, Scura, Alta fermentazione, Isole britanniche, Nord America, Stile tradizionale, Stile artigianale, Stout, Maltosa, Amara, Tostata.

21B. Specialty IPA

La Specialty IPA è una categoria di partecipazione al concorso, non uno stile distinto. Le birre inserite qui non sono birre sperimentali; sono una raccolta di tipi di birra attualmente prodotte che possono o meno avere una longevità sul mercato. Questa categoria consente anche l'espansione, quindi le potenziali future varianti IPA (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, ecc.) hanno un posto in cui essere inserite senza riscrivere le linee guida di stile. L'unico elemento comune è che hanno l'equilibrio e l'impressione generale di una IPA (tipicamente una IPA americana) ma con qualche piccola modifica. Il termine "IPA" è usato come descrittore singolare di un tipo di birra luppolata e amara. Non deve essere scritto come "India Pale Ale" se utilizzato nel contesto di una Specialty IPA. Nessuna di queste birre è mai andata storicamente in India e molte non sono chiare. Ma il mercato della birra artigianale sa cosa aspettarsi in termini di equilibrio quando una birra viene descritta come "IPA" – quindi i modificatori utilizzati per differenziarle si basano esclusivamente su quel concetto. La categoria Specialty IPA non è intesa per IPA in stile classico con ingredienti aggiunti (come frutta, spezie, legno, fumo, cereali o zuccheri): questi devono essere inseriti nella categoria di birra di tipo speciale appropriata (Birra alla frutta, Birra SHV, eccetera.). Gli stili Specialty IPA sono considerati stili classici ai fini dell'inserimento nella categoria Specialty-Type. Le IPA in stile classico con luppoli unici o speciali devono comunque essere inserite nello stile IPA in stile classico appropriato.

Impressioni generali: riconoscibile come IPA dall'equilibrio – una birra luppolata, amara e secca – con qualcos'altro presente per distinguerla dalle categorie standard. Dovrebbe avere una buona bevibilità, indipendentemente dalla forma. L'eccessiva durezza e pesantezza sono tipicamente difetti, così come i forti contrasti di sapore tra il luppolo e gli altri ingredienti speciali.

Aroma: è richiesto un aroma di luppolo rilevabile; la caratterizzazione del luppolo dipende dal tipo specifico di Specialty IPA. Possono essere presenti altri aromi, ma l'aroma del luppolo è tipicamente l'elemento più forte.

Aspetto: il colore dipende dal tipo specifico di Specialty IPA. La maggior parte dovrebbe essere limpida, ma nella maggior parte degli stili è accettabile una leggera velatura. I tipi più scuri possono essere opachi, rendendo la chiarezza irrilevante. Cappello di schiuma abbondante e persistente con colore che dipende dal tipo specifico di Specialty IPA.

Gusto: variabile per tipologia, con la qualità di ciascun componente dipendente dalla specifica Specialty IPA. Sapore di luppolo tipicamente da medio-basso ad alto. Amaro del luppolo tipicamente da medio-alto a molto alto. Sapore di malto generalmente da basso a medio. Comunemente ha un finale da medio-secco a secco. Un certo sapore di alcol pulito può essere notato nelle versioni più forti. Vari tipi di Specialty IPA possono mostrare caratteristiche aggiuntive di malto e lievito, a seconda del tipo.

Sensazione boccali: liscia. Corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione media, in genere. Nelle versioni più forti si percepisce un calore alcolico di fondo.

Commenti: i partecipanti possono utilizzare questa categoria per una versione di intensità diversa di una IPA definita dalla propria sottocategoria BJCP (ad esempio, IPA americana o inglese con intensità "session") – tranne nel caso in cui esista già una sottocategoria BJCP per quello stile (ad esempio, Double IPA [americana]). Una Session IPA è una Specialty IPA 21B con uno stile base di 21A American IPA con forza Session. Una Double IPA è di categoria 22 A e non 21B.

Istruzioni per l'iscrizione: il partecipante deve specificare un **punto di forza** (session, standard, doppia); se non viene specificata la forza, verrà considerata quella standard. Il partecipante deve specificare **il tipo** specifico di Specialty IPA dall'elenco dei tipi attualmente definiti identificati nelle Linee guida di stile o come modificati dagli Stili provvisori sul sito web BJCP; OPPURE il concorrente deve descrivere il tipo di Specialty IPA e le sue caratteristiche principali nel modulo di commento in modo che i giudici sappiano cosa aspettarsi. I partecipanti possono specificare le varietà specifiche **di luppolo** utilizzate, se ritengono che i giudici potrebbero non riconoscere le caratteristiche varietali del luppolo più recente. *I partecipanti possono specificare una combinazione di tipi IPA definiti (ad esempio, Black Rye IPA) senza fornire descrizioni aggiuntive.*

Tipi attualmente definiti: Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, White IPA, Brut IPA

Parametri tecnici: variabile per tipo, vedere stili individuali

Classificazioni di forza:

Session – ABV: 3,0 – 5,0 Double – ABV 7,5 – 10,0%, Standard – ABV 5,0 – 7,5%

Specialty IPA: Belgian IPA

Impressioni generali: una IPA secca e luppolata con note fruttate e speziate di lievito belga. Spesso di colore più chiaro e più attenuato, simile a una Tripel belga prodotta con più luppolo.

Aroma: aroma di luppolo da moderato ad elevato, che spesso riflette il carattere del luppolo americano o del Nuovo Mondo (tropicale, melone, drupacee, agrumi, pino, ecc.) o del luppolo continentale (speziato, erbaceo, floreale, ecc.), possibilmente con un leggera nota di dry hopping. Dolcezza delicata del malto, a volte con un carattere zuccherino o di miele, ma raramente caramellato. Esteri da moderati ad alti, spesso pere, mele, agrumi o banane. Spezie leggere, chiodi di garofano o pepe, facoltativi. Aroma alcolico leggero opzionale.

Aspetto: colore da dorato chiaro ad ambrato. Schiuma bianco sporca da moderata ad abbondante abbastanza persistente. Limpida, o parzialmente velata.

Sapore: sapori fruttati e speziati moderati, stessi descrittori dell'aroma. Sapore di luppolo da moderato ad elevato, stessi descrittori dell'aroma. Sapore di malto cereale leggero e relativamente neutro, a scelta con lieve tostatura, caramello o miele. Amaro da moderato a elevato. Finale da secco a medio-secco che spesso accentua la percezione dell'amaro. Il retrogusto ha un'amaro persistente ma non è aspra.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio. Livello di carbonazione da medio ad alto, che può alleggerire l'impressione di corpo. Pseudocalore alcolico opzionale.

Commenti: La scelta del ceppo di lievito e delle varietà di luppolo è fondamentale poiché molte scelte si scontrano orribilmente

Parametri Tecnici: OG: 1.058 - 1.080 IBU:50 - 100
FG: 1.008 - 1.016 SRM: 5 - 8
ABV: 6,2 - 9,5%

Esempi commerciali: Brewery Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

Tag: Forte, Chiara, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ipa, Specialty-beer, Amara, Luppolata

Specialty IPA: Black IPA

Impressioni generali: una birra con la secchezza, l'equilibrio del luppolo e le caratteristiche gustative di una American IPA, ma di colore più scuro. I malti più scuri aggiungono un sapore delicato e di supporto, non un carattere fortemente tostato o bruciato.

Aroma: aroma di luppolo da moderato ad elevato, spesso con un carattere di frutta a nocciolo, tropicale, agrumato, resinoso, di pino, di frutti di bosco o di melone. Malto da molto basso a moderato, possibilmente con leggere note di cioccolato, caffè o pane tostato, oltre ad una dolcezza di caramello di fondo. Profilo di fermentazione pulito, ma esteri leggeri accettabili.

Aspetto: Colore da marrone scuro a nero. Limpida, se non opaca. Può essere leggermente velata, ma non dovrebbe essere torbida. Schiuma da marrone chiaro a marrone, moderata ma persistente.

Gusto: sapore di luppolo da medio-basso ad elevato, stessi descrittori dell'aroma. Sapore di malto da basso a medio, con note contenute di cioccolato o caffè, ma non bruciato o di cenere. Le note tostate non devono scontrarsi con il luppolo. Caramello leggero o toffee opzionale. Amaro da medio-alto a molto alto. Finale da secco a leggermente semisecco, con un retrogusto amaro ma non astringente, spesso con un leggero sapore di tostato che può contribuire all'impressione secca. Esteri da bassi a moderati opzionali. Aroma alcolico di fondo opzionale.

Sensazione boccali: vellutata. Corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione media. Leggera cremosità opzionale. Leggero calore opzionale.

Commenti: la maggior parte degli esempi hanno forza standard. Gli esempi forti a volte possono sembrare grandi porter luppolate se resi troppo estremi, il che ne danneggia la bevibilità.

Storia: una variante IPA americana messa per la prima volta in commercio da Greg Noonan come Blackwatch IPA intorno al 1990. Diffusa nel Pacifico nordoccidentale e nella California meridionale degli Stati Uniti a partire dalla prima metà degli anni 2000, è diventata di tendenza all'inizio degli anni 2010 prima di svanire nell'oscurità negli Stati Uniti.

Ingredienti caratteristici: Malti tostati deglumellati. Qualsiasi carattere di luppolo americano o del Nuovo Mondo è accettabile; continuano ad essere rilasciate nuove varietà di luppolo e non dovrebbero limitare questo stile alle caratteristiche di luppolo di esempio elencate.

Confronti di stile: equilibrio e impressione generale di un'American o Double IPA con una tostatura sobria simile a quella della Schwarzbier. Non così ricca e tostata come le American Stout e Porter, e con meno corpo e maggiore morbidezza e bevibilità.

Parametri tecnici: OG: 1.050 - 1.085 IBU: 50 - 90
FG: 1.010 - 1.018 SRM: 25 - 40
ABV: 5,5 - 9,0%

Esempi commerciali: 21° Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA

Tag: Forte, Scura, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ipa, Specialty-beer, Amara, Luppolata

Specialty IPA: Brown IPA

Impressioni generali: luppolata, amara e moderatamente forte come un'American IPA, ma con note di caramello scuro, cioccolato, toffee o frutta scura come in un'American Brown Ale. Mantenendo il finale secco e il corpo snello che rendono le IPA così bevibili, una Brown IPA è un po' più saporita e maltata di una American IPA senza essere dolce o pesante.

Aroma: aroma di luppolo da moderato a moderatamente alto, spesso con note di frutta con nocciolo, frutta tropicale, agrumi, resina, pino, frutti di bosco o melone. L'aroma dolce-maltato da medio-basso a medio si sposa bene con la selezione di luppoli e spesso presenta cioccolato al latte, cacao, toffee, noci, biscotti, caramello scuro, pane tostato o note di frutta scura. Profilo di fermentazione pulito. Esteri leggeri opzionali.

Aspetto: Colore che varia dal bruno-rossastro al bruno scuro ma non nero. Limpida, velatura leggera opzionale. Cappello di schiuma di media grandezza, dal colore crema al marrone chiaro con buona persistenza.

Gusto: sapore di luppolo da medio ad alto, stessi descrittori dell'aroma. Sapore di malto pulito e di supporto da medio-basso a medio con gli stessi descrittori dell'aroma. La scelta del malto e del luppolo non dovrebbe produrre contrasti di sapore. Amaro da medio-alto ad alto, nessuna asprezza. Finale da secco a medio, con un retrogusto amaro, luppolato e maltato. Esteri bassi opzionali. Aroma a bassissimo contenuto alcolico opzionale. Nessun sapore di malto altamente tostato o bruciato. Il malto dovrebbe quasi bilanciare l'amaro e il sapore del luppolo.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio, con una consistenza morbida. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza. Calore leggero opzionale.

Commenti: Separata dall'American Brown Ale per differenziare meglio gli esempi più forti e altamente luppolati dalle birre più equilibrate e di gradazione standard.

Storia: vedi American Brown Ale.

Ingredienti caratteristici: simili all'American IPA, ma con malti Crystal medi o scuri, malti tipo cioccolato leggermente tostati o altri malti dal colore intermedio. Può utilizzare additivi zuccherini, compreso lo zucchero di canna. Qualsiasi carattere di luppolo americano o del Nuovo Mondo è accettabile, ma i luppoli e i malti speciali non devono entrare in conflitto.

Confronti di Stile: una versione più forte e amara di un'American Brown Ale, con l'equilibrio secco di un'American IPA. Ha meno sapore di tostato della Black IPA, ma più sapori di cioccolato della Red IPA.

Parametri Tecnici: OG: 1.056 - 1.070 IBU: 40 - 70
FG: 1.008 - 1.016 SRM: 18 - 35
ABV: 5,5 - 7,5%

Esempi commerciali: Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

Tag: Forte, Scura, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ipa, Specialty-beer, Amara, Luppolata

Specialty IPA: Red IPA

Impressioni generali: luppolata, amara e moderatamente forte come un'American IPA, ma con un po' di caramello, toffee o carattere fruttato come in un'American Amber Ale. Mantenendo il finale secco e il corpo snello che rendono le IPA così bevibili, una Red IPA è un po' più saporita e maltata di una American IPA senza essere dolce o pesante.

Aroma: aroma di luppolo da moderato a forte, spesso con note di frutta con nocciolo, frutta tropicale, agrumi, resina, pino, frutti di bosco o melone. L'aroma dolce-maltato da medio-basso a medio si sposa bene con la

selezione di luppoli e spesso presenta caramello da medio a scuro, toffee, pane tostato o caratteri di frutta scura. Profilo di fermentazione pulito. Esteri leggeri opzionali. Aroma alcolico leggero opzionale.

Aspetto: Colore che varia dal rosso-ambrato chiaro al rosso-rame scuro. Limpida. Leggera velatura opzionale. Schiuma di media grandezza, da bianco sporco a color crema, con buona persistenza.

Gusto: sapore di luppolo da medio a molto elevato, stessi descrittori dell'aroma. Sapore di malto pulito e di supporto da medio-basso a medio con gli stessi descrittori dell'aroma. La scelta del malto e del luppolo non dovrebbe produrre contrasti di sapore. Amaro da medio-alto a molto elevato, nessuna asprezza. Finale da secco a medio, con un retrogusto amaro, luppolato e maltato. Esteri bassi opzionali. Aroma a bassissimo contenuto alcolico opzionale. Il malto non deve oscurare il sapore del luppolo e l'amaro in equilibrio.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio, con una consistenza morbida. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna ruvidità. P s e u d o - c alore alcolico leggero opzionale.

Commenti: Distinta dall'American Amber Ale per differenziare meglio gli esempi più forti e altamente luppolati dalle birre più equilibrate e di gradazione standard.

Storia: un moderno stile di birra artigianale americana, basato sull'American IPA ma con i sapori di malto di un'American Amber Ale. Vedi American Amber Ale.

Ingredienti caratteristici: simile ad una IPA americana, ma con malti Crystal medi o scuri, possibilmente alcuni malti caratteristici con un leggero aspetto tostato. Può utilizzare additivi zuccherini. Qualsiasi carattere di luppolo americano o del Nuovo Mondo è accettabile, ma i luppoli e i malti speciali non devono entrare in conflitto.

Confronti di stile: una versione più forte, più luppolata e più amara dell'American Amber Ale. Non così maltata e dolce come una American Strong Ale. Più secca, meno alcolica e meno maltata del Barleywine americano. Meno cioccolato e caramello della Brown IPA, ma per il resto equilibrio simile.

Parametri Tecnici: OG: 1.056 - 1.070 IBU: 40 - 70
 FG: 1.008 - 1.016 SRM: 11 - 17
 ABV: 5,5 - 7,5%

Esempi commerciali: Avery Hog Heaven, Cigar City Tocobaga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

Tag: Forte, Ambrata, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ipa, Specialty-beer, Amara, Luppolata

Specialty IPA: Rye IPA

Impressioni generali: un'American IPA con malto di segale speziato e con sapore di cereale. Le segale conferiscono un sapore di pane e pepato, un corpo più cremoso e un finale secco e di cereale.

Aroma: aroma di luppolo da predominante a intenso, spesso con carattere fruttato (frutta a nocciolo, frutta tropicale, agrumi o melone), resinoso, pino, frutti di bosco. Aroma leggermente pepato di malto di segale, insieme ad un profumo di fondo pulito e di cereale-maltato. Profilo di fermentazione pulito. Leggeri esterii facoltativi. Leggero aroma alcolico opzionale.

Aspetto: Colore che varia dall'oro medio al leggero rosso-ambrato. Limpida. Leggera velatura opzionale. Schiuma media, biancastra, con buona persistenza.

Gusto: sapore di luppolo da medio a molto alto, stessi descrittori dell'aroma. Sapore di Malto pulito, da basso a medio-basso, con gusto di cereale-maltato, sono accettabili leggeri sapori di caramello o pane tostato. Sapore di segale da basso a moderato, con gusto di cereale, e speziato, che si aggiunge al finale secco. Amaro da alto a molto alto, non pungente. Retrogusto secco, amaro, luppolato. Esteri bassi opzionali. Accettabile un sapore alcolico di fondo.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Struttura morbida, potrebbe essere leggermente cremosa. Carbonazione da media a medio-alta, non pungente. È accettabile un lieve calore alcolico.

Commenti: una moderna variante della American IPA artigianale. Il carattere del malto di segale dovrebbe essere evidente, altrimenti deve essere inserita nella Cat. 21A American IPA.

Storia: una variante al passo con le moderne tendenze artigianali dell'American IPA, popolare tra gli home-brewer.

Ingredienti caratteristici: Come un'American IPA, con una generosa aggiunta di malto di segale. Qualsiasi luppolo americano o del Nuovo Mondo è accettabile, ma il luppolo e il malto non dovrebbero entrare in conflitto. No cumino. Niente quercia.

Confronti di stile: più secca, leggermente più piccante e leggermente più cremosa di un'American IPA, con amaro più persistente e finale speziato. Non ha il carattere 'intenso di malto di segale o lievito Weizen di una Roggenbier.

Parametri tecnici: OG: 1.056 – 1.075 IBUs: 50 – 75
FG: 1.008 – 1.014 SRM: 6 – 14
ABV: 5.5 – 8.0%

Esempi Commerciali: Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

Tag: Forte, Ambrata, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ipa, Specialty-beer, Amara, Luppolata

Specialty IPA: White IPA

Impressioni generali: una versione fruttata, speziata e rinfrescante dell'American IPA, ma dal colore più chiaro, meno corposa e caratterizzata dalle caratteristiche aggiunte di lievito o spezie tipiche di una Witbier.

Aroma: esteri moderati, spesso arancia, pompelmo, albicocca o a volte banana. Leggera speziatura opzionale, solitamente con coriandolo, buccia d'arancia, pepe o chiodi di garofano. Aroma di luppolo da medio-basso a medio spesso di frutta con nocciolo, agrumi o frutta tropicale. Gli esteri e le spezie possono ridurre la percezione dell'aroma del luppolo. Aroma maltato lieve, neutro, di cereali o pane. Accettabile un leggero calore alcolico.

Aspetto: colore da pallido a dorato intenso. Tipicamente velato. Schiuma bianca da moderata a abbondante, densa e persistente.

Gusto: Esteri da moderati ad alti, sapore di luppolo da medio-basso a medio-alto e leggera speziatura, tutti con gli stessi descrittori dell'aroma. Sapore leggero di malto, con note di di pane. Amaro forte. Finale moderatamente secco e rinfrescante. Sapore alcolico di fondo opzionale.

Sensazioni boccali: corpo medio-leggero. Carbonazione da media a medio-alta. Leggera astringenza speziata opzionale. Basso calore alcolico accettabile.

Commenti: un'interpretazione artigianale a metà tra l'American IPA e la Witbier. Il carattere speziato potrebbe derivare da lieviti belgi, dalle spezie utilizzate, o da entrambi.

Storia: i birrifici artigianali americani hanno sviluppato lo stile come birra stagionale di fine inverno o primaverile per attirare allo stesso modo i bevitori di Witbier e IPA.

Ingredienti caratteristici: Malti chiari e di frumento, Lievito belga Witbier, luppoli agrumati di tipo americano. Coriandolo e buccia d'arancia facoltativa.

Confronti di stile: birra amara, luppolata e forte come un'American IPA ma fruttata, speziata e leggera come una Witbier. In genere i luppoli non sono così rilevanti come nelle American IPA.

Parametri tecnici: OG: 1.056 – 1.065 IBUs: 40 – 70
FG: 1.010 – 1.016 SRM: 5 – 6
ABV: 5.5 – 7.0%

Esempi Commerciali: Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

Tag: Forte, chiara, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ipa, Specialty-beer, Amara, Luppolata, Spezie.

Specialty IPA: Brut IPA

Impressioni generali: una variante di American IPA molto chiara e luppolata con un finale secco, carbonazione molto elevata e un livello di amaro contenuto. Può ricordare un vino bianco frizzante o uno champagne. Il carattere del luppolo è moderno e enfatizza l'estensione del gusto e dell'aroma.

Aroma: aroma di luppolo da moderatamente alto a intenso, carattere molto vivace e sbilanciato sul luppolo. Caratteri tipici delle varietà di luppolo americano e del nuovo mondo, quali frutta tropicale, drupacee, agrumi o uva bianca, ma non erbacei o vegetali. Il carattere maltato è sottile, neutro, e in sottofondo, mai caramellato

o dolce. Una nota alcolica leggera e pulita è accettabile. Fermentazione molto pulita e neutra anche riguardo al lievito.

Aspetto: Colore molto chiaro, che va dal paglierino molto chiaro all'oro molto chiaro. Limpida ma una leggera velatura è accettabile. La carbonazione da alta a molto alta genera una schiuma abbondante, densa e persistente con grana fine.

Gusto: sapore di luppolo da alto a molto alto, stessi descrittori dell'aroma. Carattere maltato neutro da basso a molto basso, sottile nell'equilibrio. Nessun carattere fortemente maltato, niente caramello. L'amaro percepito va da basso a molto basso a causa del finale asciutto e della carbonazione molto elevata. Profilo di fermentazione da neutro a leggermente fruttato. Niente diacetile. Finale da secco a molto secco con un retrogusto finale fresco e luppolato e un'amaro pungente.

Sensazione boccali: corpo da leggero a molto leggero con una carbonazione vivace (da alta a molto alta), ricorda un vino bianco frizzante. No astringenza amara, aspra, derivata dal luppolo. Il calore dell'alcol può essere presente ma non dovrebbe mai essere intenso.

Commenti: Il concetto originario prevedeva era una IPA simile allo spumante, anche se il carattere del luppolo oggi varia in modo più ampio. La FG molto bassa e l'elevata carbonazione rendono spesso critico l'equilibrio richiedendo un'amaro misurato sorprendentemente basso. "Brut" è un termine enologico che indica sechezza. Utilizzati in modo errato, enzimi aggiunti possono causare diacetile, che è da considerarsi sempre un difetto.

Storia: Uno stile di birra artigianale moderno nato nel 2017 al Social Kitchen & Brewery a San Francisco (ora chiuso) come reazione della costa occidentale degli USA alla tendenza crescente della costa orientale verso le IPA torbide e dolciastre e le cosiddette milkshake IPA dense e dolci. Lo stile è ancora in evoluzione e cambiamento (e forse sta morendo, essendo la birra in voga nel 2018-2019 negli Stati Uniti). La maggior parte delle versioni prodotte tendono verso la trasformazione in IPA a basso contenuto calorico.

Ingredienti caratteristici: Pilsner o malti base molto chiari con aggiunte fino al 40%. Nessun malto crystal o lattosio. Enzimi, come l'amiloglucosidasi. Luppoli americani o del nuovo mondo altamente aromatici, ricchi di oli, utilizzati in late-hopping o procedure di post-boil per enfatizzare l'aroma e il sapore del luppolo e per ridurre al minimo l'amaro. Lievito dal carattere neutro.

Confronti di stile: meno carattere maltato, amaro e colore di un'American IPA, e molto più secca e più carbonata. Dry-hopped come un'American IPA. Aroma e sapore simili alla Hazy IPA ma senza dolcezza e con molto meno torbidità. Molto chiara, altamente carbonata e secca come una Golden Strong Ale belga ma non così forte e senza il carattere del lievito belga.

Parametri tecnici: OG: 1.046 - 1.057 IBUs: 20 - 30
FG: 0.990 - 1.004 SRM: 2 - 4
ABV: 6.0 - 7.5%

Esempi Commerciali: Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Omme-gang Brut IPA

Tag: Forte, Chiara, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ipa, Specialty-beer, Amara, Luppolata

21C. Hazy IPA

Impressioni generali: una American IPA con sapori e aromi intensamente fruttati, corpo morbido, sensazioni boccali delicate e spesso opaca con sostanziale velatura. Amaro percepito inferiore rispetto alle IPA tradizionali ma fortemente luppolata.

Aroma: aroma intenso di luppolo, con caratteristiche di frutta a nocciolo, frutta tropicale, agrumi o altre note fruttate; non erbacee. Carattere maltato pulito, neutro, di cereali o leggermente di pane sullo sfondo; no caramello o pane tostato. L'assenza di qualsiasi carattere di malto è un difetto. Carattere fermentativo da neutro a fruttato. Gli esteri di lievito e i luppoli non dovrebbero scontrarsi. Un aroma cremoso, burroso o acido non è appropriato. Aroma leggero di alcol accettabile.

Aspetto: Colore che va dal paglierino all'ambrato molto chiaro, a volte con una tonalità arancione. Limpidezza velata, spesso opaca; non dovrebbe essere nebulosa o torbida. L'opacità può aggiungere "lucentezza" alla birra e fare sembrare il suo colore più scuro. Qualsiasi particella galleggiante visibile, residui di luppolo, grumi di lievito o altri particolari costituiscono un difetto. Schiuma bianca da media a densa, simile a una meringa, persistenza da alta a molto elevata.

Gusto: sapore di luppolo fruttato da alto a molto alto, stessi descrittori dell'aroma. Sapore di malto da basso a medio, stessi descrittori dell'aroma. Amaro percepito da basso a medio-alto, spesso mascherato dal corpo più pieno e dal finale morbido. Il carattere del luppolo nel retrogusto non dovrebbe essere pungente o duro. Profilo fermentativo da neutro a fruttato, a supporto della luppolatura. Nel complesso non dovrebbe essere dolce, anche se gli elevati livelli di esteri e l'amaro limitato a volte possono dare questa impressione. Sapore di alcol opzionale sullo sfondo.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-pieno. Carbonazione media. Sorsata morbida senza asprezza. Leggero calore alcolico opzionale. La birra non deve dare una sensazione boccale cremosa o viscosa, una nota acida o consistenza di amido grezzo.

Commenti: conosciuta anche come New England IPA o NEIPA. L'enfasi sul late hopping, soprattutto dry-hopping, con luppoli con qualità di frutta tropicale conferisce il carattere "succoso" per il quale questo stile è noto. Esempi densi che suggeriscono frappè, creme o i frullati di frutta non rientrano in questo stile; le IPA dovrebbero essere sempre beverine. La velatura deriva dal dry-hopping, non dalla sospensione dei lieviti, dalla torbidità data da amidi o da altre tecniche; una lucentezza velata è desiderabile, non un pasticcio torbido e fangoso.

Storia: uno stile di birra artigianale moderno originario della regione del New England degli Stati Uniti come variante dell'American IPA. Si ritiene che l'Alchemist Heady Topper abbia fornito l'ispirazione originale man mano che lo stile cresceva in popolarità durante gli anni 2010. Lo stile continua ad evolversi, con una tendenza verso una minore amarezza e l'uso dello stile come base per ulteriori aggiunte.

Ingredienti caratteristici: il grist è lo stesso dell'American IPA, ma con più cereali in fiocchi e meno caramello o malti speciali. Luppoli americani o del Nuovo Mondo con caratteristiche fruttate. Lieviti neutri o con esteri. Acqua da bilanciata a ricca di cloruri. Forte dry-hopping, in parte eseguito durante la fermentazione attiva, impiegando una varietà di dosi e temperature di luppolatura per enfatizzare la profondità di aroma e sapore di luppolo rispetto all'amarezza. La biotrasformazione degli oli di luppolo durante la fermentazione aggiunge profondità e complessità fruttata.

Confronti di stile: ha un corpo più pieno e morbido e retrogusto del luppolo orientato sul fruttato, un amaro più contenuto e un aspetto più velato dell'American IPA. Molte American IPA moderne sono fruttate e velate; esempi con un finale secco e fresco, al più di corpo medio, e amaro percepito elevato dovrebbero essere inserite come 21° American IPA. Esempi con notevoli aggiunte di frutta, lattosio, vaniglia, ecc. per aumentare il carattere fruttato e morbido dovrebbero essere inserite in una categoria speciale definita dalle aggiunte (ad esempio, 29A Fruit Beer, 29C Specialty Fruit Beer, 30D Specialty Spice Beer).

Parametri tecnici:

OG: 1.060 - 1.085	IBUs: 25 - 60
FG: 1.010 - 1.015	SRM: 3 - 7
ABV: 6.0 - 9.0%	

Esempi Commerciali: Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

Tag: Forte, chiara, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ipa, Amara, Luppolata

22. STRONG AMERICAN ALE

Questa categoria include American Strong Ales moderne con bilanciamenti variabili tra malti e luppoli. La categoria è caratterizzata principalmente dall'alto grado alcolico e dall'assenza di sapore tostato.

22A. Double IPA

Impressioni generali: una Pale Ale intensamente luppolata, abbastanza forte, amara senza la grande, ricca, complessa maltosità, dolcezza residua e corpo di un American Barleywine. Fortemente luppolata, ma pulita, secca e priva di asprezza. Nonostante mostri la sua forza, la bevibilità è un aspetto importante dello stile.

Aroma: aroma di luppolo da predominante a intenso, tipicamente espresso dalle caratteristiche dei moderni luppoli americani o del Nuovo Mondo come agrumi, fiori, pino, resina, spezie, frutta tropicale, drupacee, frutti di bosco, o melone. L'aroma può essere supportato da una maltosità pulita, da neutra a cerealosa, sullo sfondo. Profilo di fermentazione da neutro a leggermente fruttato. L'alcol può essere percepito, ma non deve presentare note di solvente.

Aspetto: da dorato a arancione chiaro-ramato, ma la gran parte delle versioni moderne sono piuttosto chiare. Buona limpidezza, anche se è accettabile una leggera velatura. Cappello di schiuma mediamente abbondante, persistente, da bianco a biancastro.

Gusto: sapore di luppolo forte e complesso (stessi descrittori dell'aroma). Amaro da moderatamente a molto elevato, ma non dovrebbe essere pungente. Carattere maltato da basso a medio, pulito, morbido; può presentare leggere note di caramello o pane tostato. Finale da secco a mediamente secco, non dolce o pesante, con un retrogusto luppolato, amaro persistente. Fruttato da basso a moderato opzionale. È consentito un leggero sapore alcolico pulito e rotondo.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio, morbido. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza o asprezza derivante dai luppoli. E' accettabile un morbido e contenuto calore alcolico.

Commenti: raramente chiamata Imperial IPA. Molte versioni moderne prevedono aggiunte multiple di luppolo in dry-hopping.

Storia: un'innovazione nel campo della birra artigianale americana sviluppata per la prima volta dalla metà alla fine degli anni '90 come versione più intensa dell'American IPA. È diventata più mainstream e popolare nel corso degli anni 2000, e ha ispirato ulteriori interpretazioni di IPA. La Russian River Pliny the Elder, prodotta per la prima volta nel 2000, ha contribuito a rendere popolare lo stile.

Ingredienti caratteristici: malto base neutro. Aggiunte di zucchero comuni. Malti Crystal rari. Luppolo Americani o del Nuovo Mondo. Lievito neutro o leggermente fruttato. Nessuna maturazione in botte di quercia.

Confronti di stile: più forti delle IPA inglesi e americane nella gradazione alcolica, nell'amarezza e nella luppolatura. Meno ricca di malto, meno corposa, più secca e con un equilibrio generale del luppolo maggiore rispetto agli American Barleywine.

Parametri tecnici: OG: 1.065 – 1.085 IBUs: 60 – 100
FG: 1.008 – 1.018 SRM: 6 – 14
ABV: 7.5 – 10.0%

Esempi Commerciali: Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature

Tag: Molto forte, Chiara, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Ipa, Amara, Luppolata

22B. American Strong Ale

Un gruppo di birre con equilibrio e profilo piuttosto simili piuttosto che uno stile definito. Una categoria dedicata a una varietà di birre più forti, amare e maltate che non sono definibili come Barleywine.

Impressioni generali: un'Ale americana maltata, amara e forte che si inserisce nello spazio tra American Barleywine, Double IPA e Red IPA. I sapori di malto e luppolo possono essere abbastanza forti, ma sono generalmente equilibrati.

Aroma: tipico aroma di luppolo da medio ad alto, caratteristiche dei luppoli moderni americani o del Nuovo Mondo come agrumi, sentori floreali, aromi di pino, resinosi, speziati, frutti tropicali, drupacee, bacca o melone. Maltosità da moderata a forte, che supporta il profilo di luppolo, con caramello comune da medio a scuro, a volte tostata o con profumo panificato e ammesse note di fondo di leggero arrosto o cioccolato. Profilo di fermentazione da neutro a moderatamente fruttato. Alcol percepibile, ma senza note di solvente.

Aspetto: da ambrato medio a ramato intenso o marrone chiaro. Schiuma non molto sviluppata, di colore da bianco sporco a marrone chiara; può essere poco persistente. Buona limpidezza. Possibili archetti.

Gusto: malto da medio ad alto, con caramello, toffee o frutta scura. La complessità del malto può includere a ulteriore tostatura, sapori di pane o aromi forti a supporto. È consentito un sapore leggerp di cioccolato o tostato, ma non deve essere bruciato o aspro. Amaro da medio-alto a elevato. Sapore di luppolo da moderato ad alto, stessi descrittori dell'aroma. Esteri da bassi a moderati. L'alcol può essere percepito, ma non dovrebbe essere forte. Dolcezza al palato da media ad alta data dal malto, finale da moderatamente secco a moderatamente dolce. Non deve essere sciropposo, dolce o stucchevole. Retrogusto da amaro a agrodolce, con luppolo, malto e alcol percepibili.

Sensazioni boccali: corpo da medio a pieno. Potrebbe esserci un calore alcolico presente, ma non dovrebbe essere eccessivo. Leggera astringenza da luppolo consentita. Carbonazione da medio-bassa a media.

Commenti: uno stile abbastanza ampio che descrive le birre definite in vari modi, comprese le moderne Double Red Ale e altre birre forti, maltate ma anche luppolate che non sono proprio nella categoria Barleywine. Categoria abbastanza estesa da comprendere quella che potrebbe essere descritta come una Strong American Amber Ale, con la possibilità di includere versioni più forti di altri stili di American Ale.

Storia: mentre le versioni artigianali moderne sono state sviluppate come versioni di gradazione "Imperial" delle American amber o red ale, lo stile ha molto in comune con le storiche American Stock Ale. Le birre forti e maltate erano altamente luppolate per essere tenute a scorta nei tempi precedenti il proibizionismo. Non vi è alcuna tradizione continua nelle produzioni di queste Stock Ales, ma c'è una somiglianza considerevole (anche se senza il carattere dell'età).

Ingredienti caratteristici: malto base chiaro. Comune l'uso di malti Crystal da medi a scuri. Luppoli americani o del Nuovo Mondo. Lievito neutro o leggermente fruttato.

Confronti di stile: generalmente non forte e ricca come un American Barleywine. Più bilanciata sul malto di un'American o Double IPA. Più intensità di luppoli americani che in una British Strong Ale. Più maltata e più corposa di una Red IPA.

Parametri tecnici:

OG: 1.062 – 1.090	IBUs: 50 – 100
FG: 1.014 – 1.024	SRM: 7 – 18
ABV: 6.3 – 10.0%	

Esempi Commerciali: Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale

Tag: Forte, Ambrata, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Strong-ale, Amara, Luppolata

22C. American Barleywine

Impressioni generali: Birra americana molto forte, maltata, luppolata, amara dal palato ricco, gusto pieno e un pseudocalore alcolico in chiusura, adatta ad un sorseggio contemplativo.

Aroma: Il forte aroma di malto e luppolo è dominante. Il luppolo è da moderato a assertivo, mostrando una gamma di caratteristiche americane, del Nuovo Mondo o inglesi. Agrumato, fruttato o resinoso sono attributi classici, ma ne sono possibili anche altri, compresi quelli di luppoli moderni. Forti note di cereali, di pane, tostate, leggero caramello o neutra ricchezza maltata, ma tipicamente non di caramello scuro, di bruciato, o marcati aspetti fruttati. Esteri e alcol da bassi a moderatamente forti, inferiori nell'equilibrio rispetto al malto e ai luppoli. L'intensità si riduce con l'invecchiamento.

Aspetto: Il colore varia da ambrato a ramato medio, di rado arriva al marrone chiaro. Comuni i riflessi rubino. Da moderata-scarpa ad abbondante schiuma di colore dal bianco crema al marrone chiaro; potrebbe avere bassa ritenzione. Limpidezza da buona a brillante ma potrebbe presentare torbidità da freddo. Il colore può apparire di grande intensità, come vista attraverso una spessa lente. Possibili archetti.

Gusto: Gusto di malto e luppolo simile all'aroma (si applicano gli stessi descrittori). Amaro da moderatamente forte ad aggressivo, bilanciato da un ricco palato maltato. Gusto di luppolo da moderato ad alto. Esteri da bassi a moderati. Alcol percepibile, ma senza solvente. Dolcezza maltata da moderatamente bassa a moderatamente alta al palato, con un finale in qualche modo secco ma pieno. L'invecchiamento tende spesso a rendere la birra più secca e ammorbidire i sapori. L'equilibrio è verso il malto, ma sempre amaro.

Sensazioni boccali: Corpo pieno e masticabile, con struttura vellutata e morbida, che tende a ridursi con l'invecchiamento. Un morbido calore alcolico dovrebbe essere percepibile, ma non dovrebbe bruciare. La carbonazione può variare da bassa a moderata, a seconda dell'età e della maturazione.

Commenti: Spesso definito come “Barley Wine” o “Barleywine-style ale”. Di recente molti birrifici statunitensi sembrano aver interrotto la produzione dei loro Barleywine, trasformandoli in versioni invecchiate in botte o rinominate come versione di IPA.

Storia: Tradizionalmente la birra più forte servita da un birrificio, spesso associata alla stagione invernale e millesimata. Come nel caso di diversi stili birrari artigianali americani, si tratta di un adattamento di uno stile inglese che utilizza ingredienti ed equilibrio americani. Una delle prime versioni americane di questa birra fu la Anchor Old Foghorn, prodotta per la prima volta nel 1975. La Bigfoot di Sierra Nevada, prodotta nel 1983, stabilì lo standard per lo stile odierno orientato sul luppolo. Secondo la leggenda, quando Sierra Nevada inviò la Bigfoot al laboratorio per essere analizzata, il laboratorio chiamò per dire “Il vostro Barleywine è troppo amaro”; Sierra Nevada rispose “Grazie”.

Ingredienti caratteristici: Malto pale con aggiunta di malti speciali. I malti scuri vanno usati con gran parsimonia. Possono essere utilizzate diverse varietà di luppolo, che tipicamente includono luppoli americani. Lievito americano o inglese.

Confronti di stile: Maggiore enfasi sull’amaro, il gusto e l’aroma derivanti dai luppoli rispetto ad un English Barley Wine, spesso con luppoli americani in evidenza. Tipicamente più chiaro rispetto ai Barley Wine inglesi più scuri e con meno intensità maltata, ma più scuro rispetto ai Barley Wine inglesi più dorati. Differisce da una Double IPA poiché i luppoli non sono estremi, il malto è più in evidenza, il corpo è più pieno e spesso più ricco. Un American Barley Wine ha spesso più dolcezza residua rispetto ad una Double IPA, che influenza la bevibilità generale (sorseggiare vs bere).

Statistiche: OG: 1.080 – 1.120 IBUs: 50 – 100
FG: 1.016 – 1.030 SRM: 9 – 18
ABV: 8.0 – 12.0%

Esempi commerciali: Anchor Old Foghorn, Bell’s Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot

Tags: Molto forte, Ambrata, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Strong ale, Amara, Luppolata

22D. Wheatwine

Impressioni generali: Birra da sorseggiare riccamente strutturata, molto alcolica, con gusto significativo di cereali e pane, con corpo snello. L’enfasi è prima di tutto sui gusti di pane e frumento con complessità da malto, luppoli, lievito fruttato e alcol.

Aroma: L’aroma di luppolo è tenue e può derivare a qualunque varietà di luppolo. Aroma di malto di pane e frumento da moderato a moderatamente forte, spesso con complessità maltata aggiuntiva di miele e caramello. Si può notare un aroma leggero e pulito di alcol. Possono essere presenti note fruttate da basse a medie. Un bassissimo diacetile è opzionale. Caratteristiche da lievito Weizen come banana e chiodo di garofano sono inappropriate.

Aspetto: Colore variabile da dorato ad ambrato carico, spesso con riflessi granata o rubino. Schiuma bianco crema da bassa a media. La schiuma può avere struttura cremosa e buona ritenzione. È permessa la torbidità da freddo che solitamente si riduce con l’aumento della temperatura. L’elevato tenore alcolico e l’alta viscosità possono essere visibili come archetti.

Gusto: Gusto maltato di pane di frumento da moderato a moderato-alto che domina l’equilibrio gustativo rispetto alle caratteristiche del luppolo. Tostato, caramello, biscottato o miele possono essere da basse a moderate aggiungendo una gradita complessità, ma non sono richieste. Gusto di luppolo da basso a medio, di qualunque varietà. Fruttato da moderato a moderatamente alto, spesso con caratteristiche di frutta secca. Amaro da basso a moderato che crea un equilibrio tra il maltato e il bilanciato. Non dovrebbe essere sciropposa o poco attenuata.

Sensazioni boccali: Corpo da medio-pieno a pieno. Masticabile, spesso con una struttura vellutata e morbida. Carbonazione da bassa a moderata. Morbido calore alcolico da leggero a moderato opzionale.

Commenti: La maggior parte del colore deriva dalla lunga bollitura. Alcuni esempi commerciali possono essere più forti delle Statistiche.

Storia: Uno stile di birra artigianale americano prodotto per la prima volta dalla Rubicon Brewing Company nel 1988. Solitamente prodotta in inverno, millesimata o prodotta una volta sola.

Ingredienti caratteristici: Tipicamente prodotta con una combinazione di orzo distico e frumento americani. Lo stile utilizza solitamente il 50% o più di frumento maltato. Parsimonioso utilizzo di malti scuri. Può essere utilizzata qualunque varietà di luppolo. Può essere maturata in botti di quercia.

Confronti di stile: Più che semplicemente un Barley Wine con frumento, molte versioni mostrano note di frutta e luppoli molto espressive, mentre altre sviluppano complessità tramite la maturazione in botti di quercia. Meno enfasi sui luppoli rispetto ad un American Barley Wine. Affonda le sue radici nelle American Wheat Beer più che negli stili tedeschi, per cui non dovrebbe avere caratteristiche fermentative da Weizen.

Statistiche: OG: 1.080 - 1.120 IBUs: 30 - 60
 FG: 1.016 - 1.030 SRM: 6 - 14
 ABV: 8.0 - 12.0%

Esempi commerciali: The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree

Tags: Molto forte, Ambrata, Alta fermentazione, Nord America, Stile artigianale, Strongale, Wheat-beer, Equilibrata, Luppolata.

23. EUROPEAN SOUR ALE

Questo stile comprende gli stili acidi tradizionali europei che sono ancora in produzione, molti (ma non tutti), con una parte di frumento. La maggior parte ha bassi livelli di amaro, poiché l'acidità contribuisce all'equilibrio che sarebbe altrimenti garantito dall'amaro. Alcuni esempi sono dolcificati o aromatizzati nel corso della produzione o al momento del consumo.

23A. Berliner Weisse

Impressioni generali: Birra al frumento tedesca molto chiara, rinfrescante e poco alcolica con una chiara acidità lattica e altissima carbonazione. Un leggero gusto maltato di impasto di pane supporta l'acidità che non dovrebbe sembrare artificiale. Un fruttato delicato si ritrova nei migliori esempi dello stile.

Aroma: Un carattere nettamente acido da moderato a moderatamente alto è dominante. Può avere un fruttato finanche moderato, spesso di limone, mela, pesca, albicocca e leggere note floreali. Nessun aroma di luppolo. Il frumento potrebbe essere percepito come impasto crudo nelle versioni più fresche; combinato con l'acidità, può ricordare il lievito madre.

Aspetto: Color paglierino che può essere molto chiaro. La limpidezza varia da chiara a in qualche modo opalescente. Schiuma densa e abbondante con scarsa ritenzione. Altamente effervescente.

Gusto: Una chiara acidità lattica domina e può essere piuttosto forte. Solitamente si nota un gusto di impasto, pane o frumento. L'amaro da luppolo è inosservabile: l'acidità provvede all'equilibrio piuttosto che il luppolo. Mai acetiva. Un fruttato evidente ma contenuto può essere riconosciuto come albicocca-pesca, agrume-limone, mela aspra. Finale molto secco. L'equilibrio è dominato dall'acidità, ma dovrebbe essere presente un certo gusto maltato. Nessun gusto di luppolo. Nessun THP (Tetraidropiridina, NdT).

Sensazioni boccali: Corpo leggero ma mai esile. Carbonazione molto elevata. Nessuna sensazione di alcol. Netta acidità.

Commenti: Qualunque caratteristica da Brett è sotto controllo e tipicamente è espressa con note floreali o fruttate, non funky. Esempi invecchiati possono manifestare carattere di sidro, miele, fieno o un gentile fiore di campo, qualche volta con aumento dell'acidità. In Germania è classificata come Schankbier, una birra con gravità iniziale di circa 7-8 °P. Le versioni fruttate o speziate dovrebbero essere inserite come 29A Fruit Beer, 30A Spice, Herb or Vegetable Beer, o come 29B Fruit and Spice Beer.

Storia: Una specialità regionale di Berlino. Soprannominata dalle truppe napoleoniche "Champagne del Nord" nel 1809 per il suo carattere vivace ed elegante. Per un certo periodo era affumicata ed esistevano versioni simil-Marzen (14 °P). Sempre più rare in Germania, ma ora vengono prodotte in diversi altri stati.

Ingredienti caratteristici: Malto Pilsner. Solitamente malto di frumento, spesso per almeno metà del grist. Una co-fermentazione simbiotica con lievito ad alta fermentazione e batteri lattici produce una netta acidità che può essere esaltata dal blend di birre di età diverse nel corso della fermentazione e dalla maturazione a freddo. La decozione con mash hopping è tradizionale. Gli scienziati della birra tedeschi ritengono che il Brett sia essenziale per ottenere il profilo gustativo fruttato-fioreale corretto.

Confronti di stile: Rispetto al Lambic, ha una acidità lattica pulita con Brett contenuto sotto la soglia sensoriale. Inoltre è più basso il contenuto di alcol. Rispetto ad una Straight Sour Beer e ad una Catharina Sour ha una minore densità e può contenere Brett.

Statistiche: 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 Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm

Tags: Session, Chiara, Alta fermentazione, Europa centrale, Stile tradizionale, Wheat-beer, Acida

23B. Flanders Red Ale

Impressioni generali: Birra rossastro-marrone acida, fruttata, maturata in botti di rovere e di stile belga con gusto di malto tostato a supporto e complessità fruttata. Il finale secco e tannico contribuisce alla suggestione di un vino rosso invecchiato.

Aroma: Profilo acido-fruttato complesso con malto a supporto. Il fruttato è elevato e ricorda amarena, arancia, prugna, ribes rosso o snack a base di frutta. Vaniglia, cioccolato, fenoli pepati da bassi a medio bassi possono

essere presenti per aggiungere complessità. L'aroma acido varia da moderato ad alto. Un carattere acetico dominante è inappropriato, anche se livelli da bassi a moderati di acido acetico sono accettabili se bilanciati con il malto. Nessun aroma di luppolo.

Aspetto: Color rosso scuro, da borgogna a rossastro-marrone. Buona limpidezza. Schiuma da bianca a marrone molto chiaro. Ritenzione di schiuma da media a buona.

Gusto: il gusto maltato da moderato a moderatamente alto assume spesso una morbida caratteristica di complessità tostata. Intensi gusti di frutta, stessi descrittori che per l'aroma. Acidità complessa, da moderata ad alta, accentuata dagli esteri; non dovrebbe essere una semplice acidità lattica. Un carattere acetico dominante è inappropriato, anche se un acido acetico da basso a moderato è accettabile se bilanciato dal malto. Generalmente, mentre il carattere acetico aumenta, quello maltato diminuisce fino a un gusto più che sullo sfondo (e viceversa). Vaniglia, cioccolato o fenoli pepati da bassi a medio-bassi sono opzionali. Nessun aroma di luppolo. Amaro contenuto, bilanciato rispetto alla parte maltata. Acidi e tannini possono amplificare la percezione dell'amaro e contribuire ad equilibrio e struttura. Alcune versioni sono addolcite o blendate per essere dolci, permettendo una grande gamma di livelli di dolcezza che possono ammorbidire la percezione acida e acetica.

Sensazioni boccali: Corpo medio, spesso enfatizzato dai tannini. Carbonazione da bassa a media. Astringenza da bassa a media, spesso con spiccata acidità. Ingannevolmente leggera e fresca al palato, anche se un finale in qualche modo dolce non è raro.

Commenti: La nota "vinosa" non dovrebbe essere presa troppo alla lettera; potrebbe ricordare ad alcuni l'alta acidità di un vino francese della Borgogna, ma chiaramente non è identica. Prodotta attraverso lunghi affinamenti (fino a due anni) in grandi contenitori di legno (foeders), blending di birre giovani e ben invecchiate e quantità variabile di dolcificanti del prodotto finale. È possibile un'ampia variabilità del prodotto a seconda del blend e degli eventuali addolcimenti. Si possono notare sensazioni acetiche, ma non tutta l'acidità di questa birra deriva dall'acido acetico; l'aceto ha un'acidità totale maggiore di più di sei volte rispetto a questo stile. Versioni fruttate dovrebbero essere inserite come 29A Fruit Beer.

Storia: Birra originaria della Fiandre occidentali, tipizzata dai prodotti della birreria Rodenbach, fondata nel 1821. L'invecchiamento in botti di legno e il blend di birre giovani e vecchie è preso in prestito dalla tradizione inglese. I birrai belgi considerano le Flanders Red e le Oud Bruin parte della stessa famiglia di stili, ma la distinzione fu fatta per la prima volta quando Michael Jackson definì per la prima volta gli stili birrari, poiché i profili gustativi sono nettamente differenti. Molti esempi moderni sono influenzati dalla popolarità della Rodenbach Grand Cru.

Ingredienti caratteristici: Malto Vienna o Monaco, vari malti caramel, mais. Luppoli continentali con bassi alfa acidi. Sacch, Lacto e Brett. Affinata in botte, alle volte blendata ed addolcita (naturalmente o artificialmente).

Confronti di stile: Meno riccamente maltata di una Oud Bruin, spesso con un profilo più fruttato-aspro e acetico.

Statistiche: OG: 1.048 - 1.057 IBUs: 10 - 25
 FG: 1.002 - 1.012 SRM: 10 - 17
 ABV: 4.6 - 6.5%

Esempi Commerciali: Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale

Tags: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile tradizionale, Equilibrata, Acida, Legno

23C. Oud Bruin

Impressioni generali: Birra maltata, fruttata, invecchiata, in qualche modo acida, di stile belga con sentori di cioccolato e caramello, spesso con alcol elevato.

Aroma: Riccamente maltata con esteri fruttati e acidità da invecchiamento. Esteri da medi a medio-alti che ricordano comunemente uva passa, prugne, fichi, datteri, arance, amarene o prugne secche. Malto da medio-basso a medio-alto con carattere di caramello, toffee, melassa o cioccolato. Bassi fenoli speziati-pepati sono opzionali. Un basso aroma acido può essere presente e può leggermente aumentare con l'età, ma non dovrebbe diventare un carattere fortemente acetico o vinoso. Aroma di luppolo assente. Esempi invecchiati possono mostrare un carattere ossidativo lievemente nocciolato o di sherry.

Aspetto: Colore da rossastro-marrone a marrone. Buona limpidezza. Ritenzione di schiuma da media a buona. Schiuma, da avorio a marrone chiaro.

Gusto: Maltata con complessità fruttata e tipicamente con un certo gusto di caramello bruno o zucchero bruciato. Malto da medio-basso a medio-alto, stessi descrittori dell'aroma. Fruttato da medio a medio-alto, stessi descrittori dell'aroma. Bassi fenoli pepati-speziati opzionali. Una leggera acidità spesso diventa più pronunciata negli esempi ben invecchiati, insieme al carattere di sherry, producendo un profilo e un retrogusto "agrodolce". L'acidità non dovrebbe diventare un carattere fortemente acetico o vinoso. Assente il gusto di luppolo. Ridotto l'amaro da luppolo. L'equilibrio è maltato, ma con fruttato e acidità presenti. Il blend e l'addolcimento possono produrre una gamma di finali ed equilibri.

Sensazioni boccali: Corpo da medio a medio-pieno. Carbonazione da bassa a moderata. Nessuna astringenza. Le versioni più forti possono dare forte senso di calore alcolico.

Commenti: Possono verificarsi lunghi invecchiamenti e blend di birre giovani e invecchiate, aggiungendo rotondità e complessità ed equilibrando caratteri acidi o aspri. Tradizionalmente questo stile era pensato per invecchiare, per cui esempi con un moderato carattere di invecchiamento sono considerati superiori a esempi più giovani. Le versioni fruttate dovrebbero essere inserite come 29A Fruit Beer.

Storia: Una birra originaria della Fiandre orientali, tipizzata dai prodotti del birrifico Liefman che affonda le sue radici nel '600. I birrai belgi considerano le Flanders Red e le Oud Bruin parte della stessa famiglia di stili, ma la distinzione fu fatta per la prima volta quando Michael Jackson definì per la prima volta gli stili birrari, poiché i profili gustativi sono nettamente differenti. Molti esempi moderni sono influenzati dalla popolarità della Liefmans Goudenband. Non correlata alla lager olandese dolce e scura con lo stesso nome.

Ingredienti caratteristici: Malto Pils, malti crystal scuri, mais, piccole quantità di malto da colore. Luppoli continentali a bassi alfa acidi. Sacch e Lacto. Invecchiata. Acqua con carbonati e magnesio tipici della regione originaria.

Confronti di stile: Il carattere maltato più scuro e con più gusti di caramello, toffee e cioccolato e il colore più scuro differenziano queste birre dalle Flanders Red Ale. La Oud Bruin è meno acetica e più maltata di una Flanders Red, e i gusti fruttati sono tipicamente più orientati verso il malto. In tempi moderni, la Oud Bruin tende ad essere anche più forte di gradazione rispetto a quanto tipicamente visto nelle Flanders Red Ale. Differisce dalle Lambic poiché non è fermentata spontaneamente e non contiene frumento.

Statistiche: OG: 1.040 - 1.074 IBUs: 20 - 25
FG: 1.008 - 1.012 SRM: 17 - 22
ABV: 4.0 - 8.0%

Esempi commerciali: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin

Tags: Standard, Scura, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile traduzionale, Maltosa, Acida

23D. Lambic

Impressioni generali: Birra wild belga di frumento chiaramente acida, spesso moderatamente funky, con acidità che sostituisce l'amaro del luppolo nell'equilibrio. Tradizionalmente servita senza carbonazione come drink da bar.

Aroma: Le versioni giovani possono essere piuttosto acide e fruttate, ma possono sviluppare aromi funky di cortile, terroso, di capra, di fieno, di cavallo o di coperta di cavallo. Il carattere fruttato può apportare aromi di agrumi, buccia d'agrume, frutta a nocciolo, pomacee o rabarbaro, acquisendo complessità con l'invecchiamento. Il malto può avere leggere note di pane, cereale, miele o di frumento, se percepibile. Non dovrebbe avere difetti di tipo enterico, affumicato, di sigaro o di formaggio. Niente luppolo.

Aspetto: colore da giallo pallido a dorato intenso; l'età tende a far scurire la birra. La limpidezza è da opaca a buona. Le versioni più giovani sono spesso torbide, mentre quelle più vecchie sono generalmente limpide. La schiuma di colore bianco generalmente ha una scarsa ritenzione.

Gusto: Le versioni giovani hanno spesso una forte acidità lattica con sapori fruttati (stessi descrittori dell'aroma), mentre le versioni invecchiate sono più equilibrate e complesse. Le note funky possono svilupparsi nel tempo, con gli stessi descrittori dell'aroma. Basse note maltate di pane e cereale. Amaro generalmente sotto la soglia sensoriale; l'acidità fornisce l'equilibrio. Nessun sapore di luppolo. Finitura secca che aumenta con l'età. Non dovrebbe avere difetti di tipo enterico, affumicato, simile a un sigaro, o formaggio.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio-leggero; non dovrebbe essere watery. Ha un carattere aspro che fa arricciare le labbra da medio ad alto senza essere fortemente astringente. Le versioni tradizionali sono praticamente completamente non carbonate, ma gli esempi in bottiglia possono riprendere carbonazione moderata con l'età.

Commenti: Una birra prodotta da singola cotta, non miscelata, che riflette il carattere casalingo del birrificio. Generalmente servita giovane (6 mesi) dalla botte. Le versioni più giovani tendono ad essere uni-dimensionalmente acide poiché un carattere Brett complesso richiede un anno o più per svilupparsi. Un percepibile carattere acetico o di sidro è considerato un difetto dai birrai belgi. Solitamente imbottigliata solo quando è completamente fermentata. Il Lambic addolcito con zucchero grezzo al momento del servizio è noto come Faro.

Storia: Birre "wild" a fermentazione spontanea della zona intorno a Bruxelles (conosciuta anche come Valle della Senne e Pajottenland), derivano da diverse tradizioni birrarie contadine vecchie di secoli. Il numero di produttori è costantemente in diminuzione.

Ingredienti caratteristici: malto Pilsner, frumento non maltato. Luppolo invecchiato (3+ anni) utilizzato più come conservante che per amaricatura. Fermentata spontaneamente con ingredienti naturali, lieviti e batteri in botti di rovere neutre e ben usate.

Confronti di Stile: Spesso ha un'acidità più semplice e minore complessità di una Gueuze, ma maggiore variabilità da lotto a lotto. Tradizionalmente servita non gasata da brocche, mentre la Gueuze è imbottigliata e con carbonazione molto alta.

Statistiche: OG: 1.040 - 1.054 IBU: 0 - 10
FG: 1.001 - 1.010 SRM: 3 - 6
ABV: 5,0 - 6,5%

Esempi commerciali: Cantillon Grand Cru Bruocsella. Nell'area di Bruxelles, diversi bar specializzati hanno lambic alla spina di Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin ed altri.

Tags: Standard, Chiara, Fermentazione selvaggia, Europa occidentale, Stile tradizionale, Wheat-beer, Acida

23E. Gueuze

Impressioni generali: una birra belga di frumento a fermentazione spontanea molto rinfrescante, altamente carbonata, piacevolmente acida ma equilibrata. Il carattere wild della birra può essere complesso e vario, combinando sapori acidi, funky e fruttati.

Aroma: moderatamente acida con un carattere funky complesso ma equilibrato accentuato da note fruttate. L'odore funky può essere da moderato a forte e può essere descritto come da cortile, cuoio, terroso, caprino, fieno, cavallo o coperta di cavallo. Il fruttato è da leggero a moderato, con note di agrumi, scorze di agrumi, pomacee o rabarbaro. Il malto è di supporto e, se percepibile, può portare leggere note di pane, cereali, miele o sentori simili al frumento. Non dovrebbe avere difetti enterici, fumosi, simili a sigari o formaggio. Nessun luppolo. Leggero sentore di quercia accettabile. La complessità dell'aroma è valutata più dell'intensità, ma è desiderabile una presentazione acida equilibrata.

Aspetto: colore dorato, con eccellente limpidezza e una schiuma bianca densa, solida, simile a una mousse, che sembra durare per sempre. Effervescente.

Gusto: acido e funky al palato, con un carattere simile all'aroma (gli stessi descrittori e intensità si applicano a funky e frutta). Basso maltato di pane e cereali. Amaro da basso ad assente; l'acidità fornisce la maggior parte dell'equilibrio. Nessun sapore di luppolo. Finale fresco e secco, con un retrogusto acido e funky. Sono accettabili leggero rovere, vaniglia e miele. Non dovrebbe avere difetti enterici, fumosi, simili a sigari o formaggio. La birra non dovrebbe essere acida monodimensionalmente; una presentazione equilibrata e moderatamente acida è classica, con le note funky e fruttate che forniscono complessità. Può essere invecchiata.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio-leggero; non dovrebbe essere watery. Ha un carattere acido, da fare arricciare le labbra, da basso ad alto senza essere fortemente astringente. Alcune versioni hanno un carattere riscaldante molto leggero. Altamente carbonata.

Commenti: miscelare lambic giovane e invecchiato crea un prodotto più complesso e spesso riflette il gusto personale del miscelatore. Un evidente carattere acetico o di sidro è considerato un difetto dai birrai belgi. Una buona Gueuze non è delle più pungenti, ma possiede un bouquet pieno e stuzzicante, un aroma deciso e una consistenza morbida e vellutata. Il Lambic viene servito non carbonato, mentre la Gueuze viene servita frizzante. I prodotti contrassegnati con oude o vieille ("vecchio") sono considerati i più tradizionali.

Storia: stessa storia di base del Lambic, ma prevede la miscelazione, che può essere eseguita al di fuori del birrificio. Alcuni dei migliori esempi sono prodotti dai blenders, che fermentano, invecchiano, miscelano e confezionano il prodotto finale. Alcuni produttori moderni stanno addolcendo i loro prodotti dopo la fermentazione per renderli più appetibili a un pubblico più ampio. In queste linee guida è descritto il prodotto secco tradizionale.

Ingredienti caratteristici: come il Lambic, a parte il fatto che i Lambic di uno, due e tre anni vengono miscelati e poi messi in cantina.

Confronti di Stile: più complessa e carbonata del Lambic. L'acidità non è necessariamente più forte, ma tende ad avere un carattere selvatico più sviluppato.

Statistiche: OG: 1.040 - 1.054 IBU: 0 - 10
FG: 1.000 - 1.006 SRM: 5 - 6
ABV: 5,0 - 8,0%

Esempi commerciali: 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (black label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Oude Gueuze Boon

Tag: Forte, Chiara, Fermentazione selvaggia, Europa occidentale, Stile tradizionale, Wheat-beer, Matura, Acida

23F. Fruit Lambic

Impressioni generali: una birra belga di frumento a fermentazione spontanea complessa, rinfrescante, piacevolmente acida che unisce un carattere di frutta fermentata con una Gueuze acida e funky.

Aroma: il frutto specificato dovrebbe essere l'aroma dominante, fondendosi bene con aromi simili alla Gueuze (stesso si applica la descrizione, ma con l'aggiunta di un carattere di frutta fermentata).

Aspetto: Come una Gueuze, ma modificato dal colore del frutto utilizzato, riducendosi in intensità con l'età. La limpidezza è spesso buona, anche se alcuni frutti possono ridurla. Se altamente carbonata nel modo tradizionale, avrà generalmente una spessa schiuma solida di lunga persistenza, simile ad una mousse, talvolta con una tonalità che ricorda la frutta aggiunta.

Gusto: combina il profilo aromatico di una Gueuze (si applica la stessa descrizione) con notevoli contributi di sapore dalla frutta aggiunta. Le versioni tradizionali sono secche e aspre, con un aroma aggiuntivo di frutta fermentata. Le versioni moderne possono avere una dolcezza variabile, che può compensare l'acidità. I sapori di frutta inoltre sbiadiscono con l'età e perdono la loro vivacità, quindi possono essere da bassi ad alti in intensità.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio-leggero; non dovrebbe essere watery. Ha una qualità aspra e che fa arricciare le labbra che va da bassa ad alta senza essere fortemente astringente. Alcune versioni hanno un leggero carattere riscaldante. La carbonazione può variare da frizzante a quasi ferma.

Commenti: Prodotta come una Gueuze, comunemente con la frutta aggiunta a metà dell'invecchiamento, in modo che il lievito e i batteri possano fermentare tutti gli zuccheri del frutto; o meno comunemente aggiungendo frutta ad un Lambic. La varietà della frutta a volte può essere difficile da identificare poiché spesso si percepisce frutta fermentata e invecchiata diversamente dalla più riconoscibile frutta fresca. La frutta può apportare acidità e tannini, oltre a gusto e aroma; comprendere il carattere fermentato della frutta aggiunta aiuta con il giudizio dello stile.

Storia: stessa storia di base della Gueuze, inclusa la recente tendenza al dolcificare ma con la frutta oltre allo zucchero. La frutta era tradizionalmente aggiunta dal blender o dal publican per aumentare la varietà di birre disponibili nei caffè locali.

Ingredienti caratteristici: Stessa base della Gueuze. Frutta aggiunta alle botti durante la fermentazione e il blending. Tradizionalmente la frutta include ciliegie e lamponi; la frutta moderna include pesche, albicocche, uva e altre. Può usare dolcificanti naturali o artificiali.

Confronti di Stile: una Gueuze alla frutta, non solo una birra alla frutta acida; il carattere wild deve essere evidente.

Istruzioni per l'iscrizione: Il tipo di frutta utilizzata deve essere specificato. Il birraio deve dichiarare un livello di carbonazione (basso, medio, alto) e un livello di dolcezza (basso/nessuno, medio, alto).

Parametri tecnici: OG: 1.040 - 1.060 IBU: 0 - 10
FG: 1.000 - 1.010 SRM: 3 - 7 (varia con il frutto)
ABV: 5,0 - 7,0%

Esempi commerciali: 3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou' Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon

Tag: Standard, Chiara, Fermentazione selvaggia, Europa occidentale, Stile tradizionale, Wheat-beer, Acida, Frutta

23G. Gose

Impressioni generali: una Birra di frumento storica centro europea, aspra e leggermente amara con un distintivo ma contenuto carattere di sale e di coriandolo. Molto rinfrescante, con un finale secco, alta carbonazione e sapori brillanti.

Aroma: aroma fruttato da leggero a moderatamente fruttato di pomacee. Leggera acidità, leggermente tagliente. Coriandolo percepibile, che può avere una qualità aromatica di limone e un'intensità fino a moderata. Carattere leggero di pane, impasto e lievito, come di pane crudo a lievitazione naturale. L'acidità e il coriandolo possono donare un aspetto brillante e vivace. Il sale può essere percepito come molto leggero, con un carattere di brezza marina pulita o semplicemente una freschezza generale, se evidente.

Aspetto: non filtrata, con una torbidità da moderata a completa. Schiuma bianca da moderata ad alta con bollicine fini e buona ritenzione. Effervescente. Colore giallo.

Gusto: Notevole acidità, da medio-bassa a medio-alta. Sapore maltato moderato di pane o impasto. Da leggero a moderato carattere fruttato di pomacee, frutta a nocciolo o limoni. Carattere salino da lieve a moderato, fino alla soglia del gusto; il sale dovrebbe essere evidente (in particolare nel gusto iniziale) ma non avere un sapore decisamente salato. Amaro molto basso. Nessun sapore di luppolo. Secca, finale completamente attenuato, con l'acidità e il luppolo che bilanciano il malto. L'acidità può essere più evidente nel finale e migliorare la qualità rinfrescante della birra. L'acidità dovrebbe essere equilibrata, non prominente (anche se le versioni storiche potrebbero essere molto acide). Niente THP.

Sensazioni boccali: carbonazione da alta a molto alta. Effervescente. Corpo da medio-leggero a medio-pieno. Il sale potrebbe dare un leggero pizzicorio rinfrescante e una sensazione palatale più rotonda e piena. Anche il lievito e il frumento possono aggiungere un po' di corpo, ma non dovrebbe risultare pesante a causa degli effetti snellenti dell'acidità.

Commenti: le versioni storiche potrebbero essere state più acide rispetto agli esempi moderni a causa della fermentazione spontanea, e può essere miscelata con sciroppi come si fa con la Berliner Weisse, oppure con liquore al cumino. Gli esempi moderni vengono inoculati con Lacto, e sono più equilibrati e generalmente non hanno bisogno di dolcificanti. Si pronuncia GOH-zeh.

Storia: stile minore associato a Lipsia ma originario del Medioevo nella città di Goslar sul fiume Gose. Ne è documentata la presenza a Lipsia nel 1740. Si dice che Lipsia avesse 80 case produttrici di Gose nel 1900. La produzione diminuì significativamente dopo la seconda guerra mondiale e cessò completamente nel 1966. La produzione moderna fu ripresa negli anni '80 in Germania, ma la birra non era ampiamente disponibile. È diventata popolare fuori dalla Germania recentemente come stile revival, ed è spesso usata come stile base per birre acide fruttate e altre birre di tipo speciale.

Ingredienti caratteristici: Pilsner e malto di frumento, uso moderato di sale e semi di coriandolo, Lacto. Il coriandolo deve avere un sapore fresco, agrumato (limone o arancia amara), note brillanti, e non essere vegetale, simile al sedano o al prosciutto. Il sale dovrebbe avere un carattere di sale marino o sale fresco, senza note metalliche o di iodio.

Confronti di Stile: l'acidità percepita non è così intensa come nelle Berliner Weisse o nelle Gueuze. Uso moderato di sale, coriandolo, e Lacto - non dovrebbero avere un sapore apertamente salato. L'aroma di coriandolo può essere simile a una Witbier. Torbidità simile ad una Weissbier.

Parametri tecnici:

OG: 1.036 - 1.056	IBU: 5 - 12
FG: 1.006 - 1.010	SRM: 3 - 4
ABV: 4,2 - 4,8%	

Esempi commerciali: Anderson Valley Gose, Bayerisch Stazione Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose

Tag: Standard, Chiara, Alta fermentazione, Europa centrale, Stile storico, Wheat-beer, Acida, Spezie.

24 BELGIAN ALE

Questa categoria comprende le birre belghe e francesi con gusto maltato da forte ad equilibrato e dal sapore intenso.

24A. Witbier

Impressioni generali: una birra di frumento belga chiara e torbida con spezie che accentuano il carattere del lievito. Una birra delicata, leggermente speziata e di moderata gradazione, che costituisce un rinfrescante drink estivo con la sua elevata carbonazione, il finale secco e la leggera luppolatura.

Aroma: maltato moderato di pane, spesso con leggere note di miele o vaniglia. Aroma leggero di frumento speziato o di cereale. Moderato coriandolo limonoso, spesso con una complessa nota erbacea, speziata o pepata in sottofondo. Moderato fruttato di scorza d'arancia, aranciato-agrumato. Un leggero aroma di luppolo speziato ed erbaceo è facoltativo, ma tipicamente assente. Le spezie dovrebbero fondersi con note fruttate, floreali, e aromi dolci e non dovrebbero essere eccessivamente forti.

Aspetto: Colore dal paglierino molto chiaro al giallo intenso. La birra sarà molto torbida a causa dell'amido o del lievito, che dà ha una lucentezza lattiginosa, giallo-biancastra. Schiuma densa, bianca e spumosa. La ritenzione della schiuma dovrebbe essere abbastanza buona.

Gusto: piacevole gusto maltato di pane e cereale, spesso con un tocco di miele o carattere vanigliato. Fruttato moderato di scorza d'arancia aranciato-agrumato. Aromi erbacei-speziati, che possono includere coriandolo, limone e altre spezie, sono comuni e dovrebbero essere sottili ed equilibrati, non preponderanti. Il gusto di luppolo speziato-terroso può essere da basso a nullo, e non oscura mai le spezie. L'amaro del luppolo è da basso a medio-basso, e sostiene i sapori rinfrescanti di frutta e spezie. Piacevolmente frizzante con un finale secco e senza amaro o retrogusto aspro.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio, spesso con morbidezza e leggera cremosità. Carattere effervescente da elevata carbonazione. Rinfrescante per la carbonazione, la secchezza e la mancanza di amarezza nel finale. Nessuna durezza o astringenza. Non dovrebbe essere eccessivamente secca e esile, né dovrebbe essere corposa e pesante.

Commenti: le versioni storiche potrebbero contenere un po' di acidità lattica ma questa è assente nelle versioni moderne. La speziatura ha una certa varietà, ma non dovrebbe essere esagerata. Il coriandolo di una certa origine o età potrebbe dare un carattere di prosciutto o sedano inappropriati. La birra tende ad essere deperibile, quindi gli esempi più giovani, più freschi e gestiti correttamente sono i più desiderabili. Un'impressione di dolcezza è spesso dovuta al basso livello di amarezza, non allo zucchero residuo. La maggior parte degli esempi sembra avere circa il 5% di alcol.

Storia: fa parte di un gruppo di birre bianche belghe medievali nell'area di Lovanio, si estinse nel 1957 e fu successivamente ripresa 1966 da Pierre Celis in quella che divenne Hoegaarden. Dopo Hoegaarden fu acquisita da Interbrew e lo stile crebbe rapidamente e ha ispirato molti prodotti simili riconducibili alla ricreazione dello stile di Celis, non di quelli dei secoli passati.

Ingredienti caratteristici: frumento non maltato (30-60%), per il resto malto d'orzo di colore chiaro. Alcune versioni utilizzano fino a 5- 10% di avena cruda o altri cereali non maltati. Tradizionalmente utilizza semi di coriandolo e scorza d'arancia essiccata di Curaçao. Si dice che in alcune versioni vengano utilizzate altre spezie segrete, come le bucce di arancia dolce. Lievito di birra belga leggermente fruttato e speziato.

Confronti di Stile: basso livello di amaro con equilibrio simile ad una Weissbier, ma con carattere speziato e agrumato provenienti più dalle aggiunte che dal lievito.

Parametri tecnici: OG: 1.044 - 1.052 IBU: 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 White, Ommegang Witte, St Bernardus Wit

Tag: Standard, Chiaro, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile tradizionale, Wheat-beer, Spezie

24B. Belgian Pale Ale

Impressioni generali: una birra belga ad alta fermentazione, di solo malto, di media gradazione, moderatamente amara, senza dry hopping, e senza sapori forti. A questa birra color rame manca il carattere aggressivo del lievito o acidità di molte birre belghe, ma ha un sapore ben bilanciato, maltato, fruttato e spesso di pane e profilo tostato.

Aroma: aroma maltato moderato di pane, che può includere note tostate, biscottate o di nocciola, possibilmente con un tocco di leggero caramello o miele. Il fruttato da moderato a moderatamente elevato completa il malto e ricorda la pera, l'arancia, la mela, o il limone, e talvolta frutta a nocciolo più scura come le prugne. Da basso a moderato il carattere di luppolo speziato, erbaceo o floreale. Bassi fenoli pepati e speziati opzionali. Il carattere del luppolo è più leggero nell'equilibrio rispetto al malto e al fruttato.

Aspetto: Colore da ambrato a ramato. La limpidezza è molto buona. Schiuma cremosa, solida, bianca. Ben carbonata.

Gusto: Ha un gusto iniziale leggero, morbido, moderatamente maltato con un profilo variabile di tostato, biscottato, nocciolato, caramello leggero, o note di miele. Fruttato da moderato a moderatamente elevato, con carattere di pera, arancia, mela o limone. Da medio-basso a basso carattere di luppolo speziato, erbaceo o floreale. Amaro da medio-alto a medio-basso, esaltato da fenoli pepati opzionali da bassi a molto bassi. Finale da secco a equilibrato, con il luppolo che diventa più pronunciato nel retrogusto in quelle con finale più secco. Nel complesso abbastanza ben bilanciata, senza che nessun singolo componente abbia un'alta intensità; malto e fruttato sono inizialmente più evidenti con amarezza di supporto e carattere secco che arriva sul finale.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-leggero. Palato morbido. Il livello di alcol è contenuto e qualsiasi carattere riscaldante dovrebbe essere basso se presente. Carbonazione da media a medio-alta.

Commenti: si trova più comunemente nelle province fiamminghe di Anversa, Brabante, Hainaut e Fiandre orientali. Una Spéciale Belge Ale (birra speciale belga) in Belgio.

Storia: Creata dopo un concorso nel 1904 per creare la birra speciale regionale per competere con le birre inglesi importate e lager continentali. De Koninck di Anversa è il più noto esempio moderno, che la produce dal 1913.

Ingredienti caratteristici: Grist variabile con malto pale, malti caratteristici e malti caramello. Nessun succedaneo. Luppoli inglesi o continentali. Lievito fruttato a basso contenuto di fenoli.

Confronti di Stile: Abbastanza simile alle Pale Ale inglesi (11C Strong Bitter), tipicamente con un lievito con un carattere leggermente diverso e un profilo di malto più vario. Tuttavia con meno carattere di lievito di molte altre birre belghe.

Parametri tecnici: OG: 1.048 - 1.054 IBU: 20 - 30
FG: 1.010 - 1.014 SRM: 8 - 14
ABV: 4,8 - 5,5%

Esempi commerciali: De Koninck Bolleke, De Ryck Speciale, Palm, Palm Dobbler

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile tradizionale, Pale-ale, Equilibrata

4C. Bière de Garde

Nello stile sono incluse tre varianti principali: la bionda (blonde), la bruna (brune) e la più tradizionale ambrata (ambrée).

Impressioni generali: una famiglia di birre artigianali francesi morbide, abbastanza alcoliche, maltate e lagerizzate con una gamma di aromi maltati appropriati per il colore biondo, ambrato o marrone. Tutte sono maltate ma secche, con sapori puliti. Le versioni più scure hanno più carattere di malto, mentre le versioni più chiare possono avere più luppolatura pur rimanendo birre incentrate sul malto.

Aroma: prominente ricchezza di malto, spesso con una complessa intensità da leggera a moderata, carattere tostato e di pane. Esteri da bassi a moderati. Luppolo leggermente speziato, pepato o erbaceo opzionale. Generalmente abbastanza pulito, anche se le versioni più potenti potrebbero avere una nota alcolica leggera e speziata una volta riscaldata. Le versioni più chiare sono comunque maltate ma mancano di aromi più ricchi e profondi e potrebbero avere un po' più di luppolo.

Aspetto: Esistono le varianti bionda, ambrata e marrone, e il colore varia di conseguenza: dal biondo dorato al bronzo-rossastro al castano. La limpidezza va da brillante a discreta, ma un po' di torbidità è ammissibile. Schiuma ben formata, generalmente da bianca a biancastra (variabile con il colore della birra), media persistenza.

Gusto: ricchezza maltata da media ad alta, spesso con un tocco tostato, carattere biscottato, toffee o caramello leggero. Esteri e aromi alcolici da bassi a moderati. Amaro del luppolo medio-basso, che conferisce un equilibrio maltato al palato e al retrogusto. Finale da medio-secco a secco, non dolce, stucchevole o pesante. Leggero speziato, pepato o aroma di luppolo erbaceo opzionale. Il sapore di malto, la profondità, la ricchezza, l'intensità e la complessità aumentano con il colore della birra. Le versioni più scure avranno un'impressione iniziale più

ricca di malto rispetto alle versioni più chiare, ma non dovrebbero sembrare tostate. Le versioni più chiare possono avere un gusto leggermente maggiore di luppolo.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-leggero, spesso con un carattere morbido, cremoso-setoso. Carbonazione da moderata ad alta. Calore alcolico moderato, ma non dovrebbe mai essere eccessivo.

Commenti: Note di cantina, carattere amuffito, fangoso o rustico spesso menzionati in letteratura sono segni di importazioni mal gestite e non di prodotti freschi e genuini. Anche l'età e l'ossidazione possono aumentare sapori fruttati e caramellati, ma aumentano l'asprezza. Mentre caramello e frutta possono far parte dello stile, non confondere il carattere di ossidazione con la birra base corretta.

Storia: il nome significa più o meno birra da conservare. Una tradizionale birra artigianale di fattoria della zona intorno a Lille, nel nord Francia, storicamente prodotta all'inizio della primavera e conservata nelle cantine al fresco per il consumo nella stagione più calda. Sebbene documentata dal 1800, Jenlain è il prototipo della moderna versione lager ambrata imbottigliata per la prima volta negli anni '40.

Ingredienti caratteristici: i malti base variano a seconda del colore della birra, ma di solito includono Pale, Vienna, Monaco, malti Crystal di colore variabile. Possono essere utilizzati zuccheri aggiunti. Lievito lager o ale fermentato a temperature basse da ale, seguito da lungo condizionamento a freddo. Luppoli continentali.

Confronti di stile: chiamarla birra di fattoria invita ad un paragone con la Saison, che ha un equilibrio completamente diverso - La Bière de Garde è maltata e morbida, mentre la Saison lo è luppolata e amara. In realtà ha più somiglianze con il profilo maltato di una Bock.

Istruzioni per l'iscrizione: il partecipante deve specificare se la Bière de Garde è bionda, ambrata o marrone. Se non è specificato alcun colore, il giudice dovrebbe tentare di giudicare in base all'osservazione iniziale, aspettandosi un sapore maltato ed un equilibrio che si abbina al colore.

Parametri tecnici:

OG: 1.060 - 1.080	IBU: 18 - 28
FG: 1.008 - 1.016	SRM: 6 - 19
ABV: 6,0 - 8,5%	

Esempi commerciali: Ch'Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdicion, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

Tag: Forte, Chiara, Ambrata, Ogni fermentazione, Lagerizzata, Europa occidentale, Stile tradizionale, Amberale, Maltosa

25. STRONG BELGIAN ALE

Questa categoria contiene le birre chiare, ben attenuate, da equilibrate ad amare, spesso più definite dal carattere del lievito che dal sapore del malto, con alcol generalmente più elevato (sebbene esista una gamma all'interno degli stili).

25A. Belgian Blond Ale

Impressioni generali: una ale belga dorata e moderatamente forte con una complessità di lievito piacevolmente agrumata e speziata, palato morbido e maltato e finale secco e morbido.

Aroma: malto da leggero a moderato con note di dolce-cereale, leggermente tostato o cracker. Profilo del lievito da sottile a moderato caratterizzato da note fruttate di esteri agrumati (come arance o limoni) e sottofondo di fenoli speziati-pepati. Leggere note di luppolo terrose o speziate opzionali. Leggero profumo alcolico e suggestioni di una leggera dolcezza maltata può conferire un leggero carattere simile al miele o allo zucchero. Sottile ma complessa.

Aspetto: colore dal giallo intenso all'oro intenso. Generalmente molto limpida. Schiuma grande, densa e dal colore bianco crema al bianco sporco. Buona ritenzione della schiuma con merletti di Bruxelles.

Gusto: simile all'aroma, con il sapore di malto dolce e cereale da leggero a moderato che viene percepito per primo. Debole dolcezza da zucchero leggermente caramellato o simile al miele al palato. Amaro medio, con il bilanciamento leggermente tendente verso il malto. Profilo di lievito da moderato a basso con esteri di arancia o limone e fenoli leggermente speziati-pepati. Può avere un leggero carattere profumato. Gusto leggero di luppolo, può essere speziato o terroso, complementare al lievito. Finale da medio-secco a secco, liscio e morbido, con leggero alcol e malto nel retrogusto.

Sensazioni boccali: Carbonazione da medio-alta ad alta, può dare una sensazione come di bollicine che riempiono la bocca. Corpo medio. Calore alcolico da leggero a moderato, ma morbido. Può essere un po' cremosa.

Commenti: la maggior parte degli esempi commerciali rientra nella gamma 6,5 - 7% ABV. Spesso ha un carattere quasi da birra chiara, che gli conferisce un profilo più pulito rispetto a molti altri stili belgi. I belgi di lingua fiamminga usano il termine Blond, mentre i francofoni lo scrivono Blonde. Molte birre artigianali monastiche si chiamano Blond ma non sono rappresentative di questo stile.

Storia: sviluppo relativamente recente per attrarre ulteriormente i bevitori europei di Pils, diventando sempre più popolare man mano dopo essere stata pesantemente commercializzata e ampiamente distribuita. Nonostante venga fatta risalire al 1200, lo stile fu creato dopo la seconda guerra mondiale e reso popolare per la prima volta da Leffe.

Ingredienti caratteristici: malto Pils belga, malti aromatici, zucchero o altri additivi, ceppi di lievito belga di tipo d'Abbazia, luppoli continentali. Le spezie non sono tradizionalmente utilizzate; se presenti, dovrebbero essere solo un carattere di sottofondo.

Confronti di stile: gradazione ed equilibrio simili a quelli di una Belgian Dubbel ma di colore dorato e senza i sapori di malto più scuri. Carattere simile alla Belgian Strong Golden Ale o alla Belgian Tripel, anche se un po' più maltata, non così amara e con meno alcol.

Parametri tecnici: OG: 1.062 - 1.075 IBU: 15 - 30
FG: 1.008 - 1.018 SRM: 4 - 6
ABV: 6,0 - 7,5%

Esempi commerciali: Affligem Blond, Corsendonk Blond, Bionda Grimbergen, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blonde

Tag: Forte, Chiara, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile tradizionale, Equilibrata

25B. Saison

Impressioni generali: Una famiglia di ale belghe rinfrescanti, altamente attenuate, luppolate e abbastanza amare con un finale molto secco ed elevata carbonazione. Caratterizzata da un profilo di fermentazione fruttato, speziato, a volte fenolico, e uso di cereali e talvolta spezie per la complessità. Diverse varianti esistono per gradazione e colore.

Aroma: Un mix piacevolmente aromatico di fruttato-speziato di lievito e luppolo. Gli esteri fruttati sono da moderati ad alti e spesso hanno un carattere di agrumi, pomacee o frutta a nocciolo. Le note speziate da basse a moderatamente alte sono spesso di pepe nero, non di chiodo di garofano. Il luppolo è da basso a moderato e ha un carattere continentale (speziato, floreale, terroso o fruttato). Il malto è spesso in ombra, ma se percepibile risulta come leggero cereale. Spezie ed erbe sono facoltative, ma non devono prevalere. Acidità facoltativa

(vedi Commenti). Le versioni forti hanno più intensità aromatica e possono aggiungere un alcol leggero e un moderato carattere di malto. Le versioni Table hanno meno intensità e non hanno carattere alcolico. Le versioni più scure aggiungono carattere di malto associato a grani più scuri.

Aspetto: Colore da oro pallido ad ambrato intenso, a volte arancione pallido. Schiuma persistente, densa, rocciosa, dal bianco all'avorio. Merletti di Bruxelles. Non filtrata, quindi la limpidezza è variabile (da scarsa a buona) e potrebbe essere torbida. Effervescente. Le versioni più scure possono variare dal rame al marrone scuro. Le versioni più forti potrebbero avere un colore leggermente più intenso.

Gusto: un equilibrio di lievito fruttato e speziato, amaro del luppolo, e cereale da malto con amaro da moderato ad alto e un finale molto secco. Gli aspetti fruttati e speziati sono da medio-bassi a medio-alti e il sapore del luppolo è da basso a medio, entrambi con carattere simile a quello dell'aroma (si applicano gli stessi descrittori). Il malto è da basso a medio, con un palato morbido e con note di cereale. Attenuazione molto alta, mai con un finale dolce o pesante. Retrogusto amaro e speziato. Spezie ed erbe aromatiche facoltative, ma se utilizzate devono essere presenti in armonia con il lievito. Acidità opzionale (vedi Commenti). Le versioni più scure avranno più carattere di malto, oltre a sapori derivanti dai malti più scuri. Le versioni più forti avranno maggiore intensità di malto e una leggera nota alcolica.

Sensazioni boccali: corpo da leggero a medio-basso. Carbonazione molto alta. Effervescente. Alcool leggermente riscaldante opzionale. Acidità rara ma facoltativa (vedi Commenti). Le versioni più forti possono avere un corpo fino a medio ed essere un po' riscaldanti. Le versioni Table non hanno calore alcolico.

Commenti: questo stile descrive generalmente la versione chiara di media gradazione, seguita da differenze per variazioni in gradazione e colore. Le versioni più scure tendono ad avere più carattere maltato e un amaro da luppolo meno evidente, portando a una presentazione più equilibrata. Le versioni più forti spesso contengono più sapore maltato, ricchezza, calore e corpo semplicemente dovuti alla densità più alta. Non esiste alcuna correlazione tra gradazione e colore. L'acidità è totalmente facoltativa e, se presente, di livello da basso a moderato, può sostituire in qualche modo l'amaro nel bilanciamento. Una Saison non deve essere acida e amara allo stesso tempo. L'elevata attenuazione può far sembrare la birra più amara di quanto suggeriscano le IBU. Le versioni chiare sono spesso più amare e luppolate rispetto alle versioni più scure. La selezione del lievito spesso guida l'equilibrio tra note fruttate e speziate e può cambiare il carattere in modo significativo; è bene consentire una serie di interpretazioni. Spesso è chiamata Farmhouse Ale negli Stati Uniti, ma questo termine non è comune in Europa dove sono semplicemente parte di un più ampio raggruppamento di birre artigianali. Il Brettanomyces non è tipico per questo stile; le saison con Brett dovrebbero essere inserite nel 28A Brett Style beer. La Grisette è un tipo molto noto di Saison popolare tra i minatori; una Grisette è da inserire come 25B Saison, Session Strength. Commento: Grisette con frumento come grano caratteristico.

Storia: Una birra di riserva della Vallonia, la zona francofona parte del Belgio. Originariamente un prodotto a basso contenuto alcolico, per non debilitare i lavoratori agricoli e dei campi, ma esistevano anche prodotti più forti da taverna. La saison moderna più conosciuta, la Saison Dupont, è stata prodotta per la prima volta negli anni '20. La super saison di Dupont è stata prodotta per la prima volta nel 1954 e la sua versione scura a metà degli anni '80. Fantôme ha iniziato a produrre le sue saison 'stagionali' nel 1988. Mentre lo stile conserva la sua immagine rustica, ora sono per lo più realizzate in grandi birrifici.

Ingredienti caratteristici: malto base pale. Cereali come il grano, l'avena, il farro o la segale. Può contenere additivi zuccherini. Luppoli continentali. Lievito Saison Belga speziato e fruttato. Spezie ed erbe sono rare, ma consentite se non dominano.

Confronti di stile: la versione chiara e di gradazione standard è come una Belgian Blond Ale più attenuata, luppolata e amara con un forte carattere di lievito. Le versioni più forti di colore chiaro sono simili ad una Tripel belga, ma spesso con un carattere di cereale, rustico e talvolta con un lievito più speziato.

Istruzioni per l'iscrizione: il concorrente deve specificare la gradazione (Table, Standard, Super) e il colore (chiaro, scuro). Il concorrente può identificare i grani utilizzati.

Parametri tecnici: OG: 1.048 - 1.065 (standard) IBU: 20 - 35
FG: 1.002 - 1.008 (standard) SRM: 5 - 14 (Chiara) 15 - 22 (scuro)
ABV: 3,5 - 5,0% (Table) 5,0 - 7,0% (standard) 7,0 - 9,5% (super)

Esempi commerciali: Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

Tag: Standard, Chiara, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile tradizionale, Amara

25C. Belgian Golden Strong Ale

Impressioni generali: ale belga forte molto chiara, molto attenuata, più fruttata e luppolata che speziata. Complessa e delicata, il finale secco, il corpo leggero e la carbonazione elevata accentuano il carattere del lievito e del luppolo. Carbonazione frizzante ed effervescente, forma una schiuma bianca solida.

Aroma: un bouquet complesso di esteri fruttati, luppolo erbaceo e alcol pepato su una base di malto quasi neutra. Gli esteri sono da moderati ad elevati, spesso pomacee, soprattutto pere. Il luppolo è erbaceo, floreale o speziato, da basso a moderato. Alcool e fenoli spesso hanno una qualità pepata o profumata, da bassa a moderata. La percezione dell'alcol dovrebbe essere morbida, non calda o di solvente. Malto quasi neutro, possibilmente leggermente cereale-dolce.

Aspetto: Colore da giallo pallido a dorato. Buona limpidezza. Effervescente. Ne risulta una schiuma bianca massiccia, persistente, rocciosa nel caratteristico merletto di Bruxelles sul vetro mentre svanisce.

Gusto: profilo aromatico simile all'aroma (si applicano gli stessi descrittori e intensità) per esteri, luppolo, malto, fenoli e alcol. Gli esteri di pera, l'alcool pepato, il luppolo erbaceo e i leggeri sapori maltati attraversano il palato nel lungo e secco finale, così come il retrogusto. Amaro da medio ad alto, accentuato dal finale secco e dall'alta carbonazione, perdura nel retrogusto.

Sensazioni boccali: molto carbonata. Effervescente. Corpo da leggero a medio, più leggero di quanto la densità potrebbe suggerire. La carbonazione accentua la percezione di leggerezza. Calore alcolico morbido ma evidente, non caldo o con note di solvente.

Commento: Nei nomi sono presenti riferimenti al diavolo di molti esempi commerciali di questo stile, riferendosi al loro potente gradazione alcolica e come omaggio all'esempio originale (Duvel). Rifermentata tradizionalmente in bottiglia.

Storia: sviluppata dal birrifico Moortgat dopo la prima guerra mondiale come risposta alla crescente popolarità delle birre Pilsner. Originariamente una birra più scura, ha raggiunto la sua forma moderna negli anni '70.

Ingredienti caratteristici: Malto Pilsner con sostanziosa aggiunta di zuccheri. Luppoli continentali. Lievito belga fruttato. Acqua piuttosto leggera. Spezie non tradizionali.

Confronti di stile: spesso confusa con la belgian tripel, ma è solitamente più chiara, di corpo più leggero, più fresca e più secca. Tende ad usare lieviti che favoriscono lo sviluppo degli esteri (in particolare pomacee) rispetto allo speziato nell'equilibrio e ha un maggior carattere di luppolatura tardiva.

Parametri tecnici:

OG: 1.070 - 1.095	IBU: 22 - 35
FG: 1.005 - 1.016	SRM: 3 - 6
ABV: 7,5 - 10,5%	

Esempi commerciali: Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation

Tag: Molto forte, Chiara, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile tradizionale, Amara

26. MONASTIC ALE

Le istituzioni religiose hanno una lunga storia in Belgio, anche se spesso interrotta da conflitti e occupazioni come durante le guerre napoleoniche e la prima guerra mondiale. Pochissime istituzioni di questo tipo effettivamente producono oggi, anche se molte hanno concesso in licenza i loro nomi a birrifici commerciali. Nonostante la produzione limitata, gli stili tradizionali derivati da questi birrifici sono stati piuttosto influenti e si sono diffusi oltre il Belgio. Sono stati usati vari termini per descrivere queste birre, ma molte sono denominazioni protette e riflettono più l'origine della birra che uno stile. Quei monasteri potrebbero produrre qualsiasi stile scelgano, ma quelli descritti in questa categoria sono quelli che sono più comunemente associati a questa tradizione birraria. Differenziamo le birre di questa categoria come quelle ispirate ai birrifici religiosi. Nonostante le pretese di unicità, queste birre condividono una serie di attributi comuni che aiutano a caratterizzare gli stili. Sono tutti ad alta fermentazione, con attenuazione molto elevata ("più digeribile" in Belgio), raggiungono un'elevata carbonatazione attraverso il condizionamento in bottiglia ("rifermentato in bottiglia" in Belgio), e hanno il carattere distintivo, complesso e aggressivo del lievito 'belga' speziato ricco di esteri. Molte hanno elevata gradazione alcolica.

26A. Belgian Single

Impressioni generali: una ale da tavola bionda, amara e luppolata molto secca e altamente carbonata. Il fruttato-speziato aggressivo, il carattere del lievito belga e l'elevato amaro sono evidenti nell'equilibrio, con un palato maltato morbido, dolce e di cereale, e un profilo luppolato speziato-floreale.

Aroma: carattere di lievito belga da medio-basso a medio-alto, che mostra un carattere fruttato-speziato insieme a luppoli speziati o floreali da medio-bassi a medi, raramente esaltati da leggere note erbacee o dall'aggiunta di spezie agrumate. Malto in sottofondo da basso a medio-basso, con note di pane, cracker, cereale o leggero miele. L'espressione della frutta può variare notevolmente (mela, pera, pompelmo, limone, arancia, pesca, albicocca). I fenoli sono tipicamente di pepe nero o chiodi di garofano. Inappropriato l'aroma di gomma da masticare.

Aspetto: colore da giallo pallido a dorato medio. Generalmente buona limpidezza, con una schiuma bianco ondulata, di media grandezza, persistente e con caratteristici merletti di Bruxelles.

Gusto: il sapore iniziale di malto è leggero e ha un biscotto mielato, carattere di pane o cracker. Palato maltato di cereale ma morbido e con finale fresco, secco, luppolato-amaro. Sapore di luppolo speziato o floreale moderato al palato. Esteri moderati simili nel carattere all'aroma. Fenoli speziati da leggeri a moderati presenti nell'aroma. Amaro da medio ad alto, accentuato dalla secchezza. Il lievito e il carattere del luppolo perdurano nel retrogusto.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Morbida. Carbonazione da medio-alta ad alta, può risultare un po' pungente. Non dovrebbe avere un calore alcolico evidente.

Commenti: spesso non etichettate o disponibili al di fuori del monastero, o prodotte raramente. Potrebbe anche essere chiamata birra del monaco, birra del confratello o semplicemente una Blond (non usiamo questo termine per evitare confusione con il diversissimo stile Belgian Blond Ale). Altamente attenuata, generalmente 85% o più.

Storia: mentre i birrifici monastici hanno la tradizione di preparare una birra a bassa gradazione alcolica come razione giornaliera per i monaci (Westmalle iniziò a produrla nel 1922), questo stile di birra amaro e chiaro descrive un'invenzione relativamente moderna che riflette gusti attuali. Westvleteren la produsse per la prima volta nel 1999, sostituendo così i vecchi prodotti a densità inferiore.

Ingredienti caratteristici: malto Pilsner. Lievito belga. Luppoli continentali.

Confronti di Stile: Come un'interpretazione belga ad alta fermentazione di una Pils tedesca: chiara, luppolata e ben attenuata, ma con un forte carattere di lievito belga. Ha meno dolcezza, maggiore attenuazione, meno carattere di malto, ed è di più centrata sul luppolo rispetto a una Belgian Pale Ale. Più vicina a una Belgian Tripel molto più leggera e più luppolata (con la sua amarezza e secchezza) rispetto ad una Belgian Blond Ale leggera.

Parametri tecnici: OG: 1.044 - 1.054 IBU: 25 - 45
 FG: 1.004 - 1.010 SRM: 3 - 5
 ABV: 4,8 - 6,0%

Esempi commerciali: Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

Tag: Standard, Chiara, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile artigianale, Amara, Luppolata

26B. Belgian Dubbel

Impressioni generali: una ale belga moderatamente forte di colore ramato rossastro intenso, maltata e complessa con ricchi sapori di malto, esteri di frutta secca o scura e alcol leggero miscelati insieme in una presentazione maltata che termina comunque abbastanza secca.

Aroma: ricco aroma di malto da moderato a moderatamente forte, con sentori di cioccolato, zucchero caramellato o pane tostato. Mai torrefatto o bruciato. Esteri fruttati moderati, spesso di frutta secca o scura, soprattutto di uva passa e prugne, a volte pomacee o banana. Fenoli speziati e pepati da bassi a moderati. Luppolo tipicamente assente, ma può avere un leggero carattere speziato, erbaceo o floreale. Il malto è più forte nell'equilibrio, con esteri e spezie che aggiungono complessità. Profumo di alcol, leggero e morbido, opzionale.

Aspetto: colore da ambrato scuro a ramato, con un attraente tonalità di colore rossastro. Generalmente limpida. Schiuma abbondante, densa, bianca, cremosa e persistente.

Gusto: profilo gustativo simile all'aroma (si applicano gli stessi descrittori e intensità) per malto, esteri, fenoli, alcol e luppolo. Amaro da medio-basso a medio, ma il malto è sempre prevalente nell'equilibrio. Gli esteri e i fenoli aggiungono complessità e interesse al malto, alcol tipicamente non percepibile. Gusto ricco di malto, a volte dolce, che termina moderatamente secco con un retrogusto maltato accentuato dagli esteri del lievito e dai fenoli.

Sensazioni boccali: corpo morbido, da medio a medio-pieno. Carbonazione medio-elevata, che può influenzare la percezione del corpo. Basso calore alcolico opzionale, mai bruciante o solvente.

Commenti: la maggior parte degli esempi commerciali rientra nella gamma 6,5 – 7% ABV. Può avere un gusto leggermente dolce a causa del basso contenuto di amaro, ma le birre sono in realtà abbastanza secche.

Storia: Mentre le birre scure e forti sono state prodotte molto tempo prima, la Dubbel moderna risale alla Double brown o Strong beer prodotta per la prima volta a Westmalle nel 1922 quando il birrifico fu riaperto dopo la prima guerra mondiale. Altri esempi risalgono al secondo dopoguerra.

Ingredienti caratteristici: Lievito belga speziato-esterico. Dà l'impressione di grist complesso, anche se molte versioni tradizionali sono piuttosto semplici, con sciroppo di zucchero candito o zuccheri non raffinati e lievito che forniscono gran parte della complessità. Luppolo continentale. Spezie non tipiche; se presenti, dovrebbero essere impercettibili.

Confronti di stile: forse simile a una Dunkles Bock ma con un carattere di lievito belga e zucchero. Simile in gradazione ed equilibrio in una Belgian Blond Ale, ma con profilo maltato e di esteri più ricco. Meno forte e intenso di una Belgian Dark Strong Ale.

Parametri tecnici: OG: 1.062 – 1.075 IBU: 15 – 25
 FG: 1.008 – 1.018 SRM: 10 – 17
 ABV: 6,0 – 7,6%

Esempi commerciali: Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

Tag: Forte, Ambrata, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile tradizionale, Maltosa

26C. Belgian Tripel

Impressioni generali: una ale belga forte, chiara e un po' speziata con un piacevole sapore rotondo di malto, un amaro deciso e un finale secco. Abbastanza aromatica, con note speziate, fruttate e leggere note di alcol che si combinano con il carattere pulito di supporto del malto per produrre una bevanda sorprendentemente bevibile considerando l'elevato contenuto di alcol.

Aroma: bouquet complesso ma senza soluzione di continuità da moderato a significativamente speziato, esteri fruttati moderati, basso alcol, basso luppolo e malto leggero. Generosamente speziata, pepata, a volte con fenoli simili ai chiodi di garofano. Gli esteri ricordano spesso gli agrumi, come arance o limoni, ma a volte possono avere un leggero carattere di banana matura. Un carattere luppolato speziato, floreale, a volte profumato, basso ma distintivo, è facoltativo. Gli alcoli sono morbidi, speziati e di bassa intensità. Il carattere del malto è leggero, con un'impronta morbida, una leggera impressione di cereale-dolce o leggermente mielata.

Aspetto: colore dal giallo intenso all'ambrato chiaro. Buona limpidezza. Effervescente. Schiuma bianca, cremosa, rocciosa, persistente, lasciando i caratteristici merletti di Bruxelles sul vetro mentre svanisce.

Sapore: profilo aromatico simile all'aroma (si applicano gli stessi descrittori) per malto, esteri, fenoli, alcol e luppolo. Esteri da bassi a moderati, fenoli da bassi a moderati, luppolo da basso a moderato, alcol basso, il tutto

ben combinato in una presentazione coerente. Amaro da medio ad alto, accentuato da un finale secco. Amaro moderato nel retrogusto con sostanziale carattere di lievito fruttato-speziato. Non dovrebbe essere dolce.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio, anche se più leggero di quanto la densità suggerirebbe. Altamente carbonata. Il contenuto di alcol è ingannevole e ha poco o niente di sensazione di riscaldamento. Effervescente. Non dovrebbe essere pesante.

Commenti: Alta gradazione ma senza un sapore forte di alcol. Gli esempi migliori sono subdoli e ingannevoli. L'alta carbonazione e attenuazione aiutano a far emergere i numerosi sapori e ad aumentare la percezione di un finale secco. Le versioni più tradizionali hanno almeno 30 IBU e sono molto secche.

Storia: diffusa inizialmente dal monastero di Westmalle, prodotta nel 1934.

Ingredienti caratteristici: malto Pilsner, spesso con aggiunte di zucchero chiaro. Luppoli continentali. Ceppi di lievito belga dal sapore speziato e fruttato. Le aggiunte di spezie generalmente non sono tradizionali e, se utilizzate, dovrebbero avere solo un carattere di sfondo. Acqua abbastanza povera di sali.

Confronti di stile: può assomigliare ad una Belgian Golden Strong Ale ma leggermente più scura e un po' più corposa, con più enfasi sui fenoli e meno sugli esteri e meno aggiunte tardive di luppolo. Non dovrebbe sembrare un Barleywine biondo.

Parametri tecnici: OG: 1.075 - 1.085 IBU: 20 - 40
FG: 1.008 - 1.014 SRM: 4,5 - 7
ABV: 7,5 - 9,5%

Esempi commerciali: Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Tripel di Westmalle

Tag: Forte, Chiara, Alta fermentazione, Europa occidentale, Stile tradizionale, Amara

26D. Belgian Dark Strong Ale

Impressioni generali: Una ale belga scura, complessa, molto forte con una deliziosa ricchezza di malti miscelati, sapori di frutta scura e note speziate. Pericolosamente complessa, ricca e morbida.

Aroma: un mix complesso e abbastanza intenso di gusto ricco maltato e frutta scura, accentuato da fenoli speziati e alcol. Il carattere del malto è da moderatamente alto ad alto e ha una profonda base di pane tostato con note di caramello scuro, ma nessuna impressione di malto scuro o tostato. Gli esteri sono da forti a moderatamente leggeri, e ricordano l'uva passa, le susine, le ciliegie secche, i fichi, i datteri o le prugne secche. Fenoli speziati di pepe nero o vaniglia, non chiodi di garofano, possono essere presenti come carattere di fondo da basso a moderato. Un alcol morbido, speziato, profumato o simile alla rosa è da basso a moderato, ma mai caldo o simile a solvente. Il luppolo di solito non si nota, ma se presente può aggiungere un leggero carattere speziato, floreale o erbaceo.

Aspetto: colore da ambrato intenso a marrone ramato intenso (il Dark nel nome dello stile implica colori più intensi rispetto a dorato, non nero). Schiuma cremosa, enorme, densa, spumosa e persistente di colore marrone chiaro. Di solito limpida.

Gusto: maltato ricco e complesso, ma non pesante nel finale. Il carattere del gusto è simile all'aroma (valgono anche qui gli stessi commenti su malto, esteri, fenoli, alcol e luppolo). Palato moderatamente maltato, che può dare l'impressione di dolcezza se l'amaro è leggero. Finale di solito da moderatamente secco a secco, anche se può arrivare a moderatamente dolce. Amaro da medio-basso a moderato; l'alcol fornisce parte dell'equilibrio con il malto. Generalmente equilibrio tende al maltato, ma può essere abbastanza uniforme con l'amaro. I sapori complessi e vari dovrebbero fondersi in modo fluido e armonioso e spesso beneficiano della maturazione. Il finale non deve essere pesante o sciopposo.

Sensazioni boccali: carbonazione elevata ma non tagliente. Morbido ma percepibile calore alcolico. Il corpo può variare da medio-leggero a medio-pieno e cremoso. La maggior parte degli esempi dello stile sono di medio corpo.

Commenti: nota anche come Quad belga, principalmente fuori dal Belgio (Quadruple è il nome di una birra specifica). Ha una gamma di interpretazione più ampia rispetto a molti altri stili belgi. Le versioni tradizionali tendono ad essere più secche di molte moderne versioni commerciali, che possono essere piuttosto dolci e di corpo pieno. Molti esempi sono conosciuti semplicemente per la loro gradazione o designazione del colore. Alcune potrebbero essere etichettate come Grand Cru, ma questa è più una dichiarazione di qualità che di stile.

Storia: Westvleteren ha iniziato a realizzare la sua versione poco prima della Seconda Guerra Mondiale, con Chimay e Rochefort che hanno aggiunto i loro esempi subito dopo. Altri birrifici monastici hanno creato questi prodotti verso la fine del XX secolo, ma alcuni birrifici laici hanno iniziato a produrre birre simili a partire dal 1960 circa. Ingredienti caratteristici: Lievito belga speziato-esterico. Dà l'impressione di grist complesso, anche se molte versioni tradizionali sono piuttosto semplici, con sciroppo di zucchero candito o zuccheri non raffinati e lievito che forniscono gran parte della complessità. Luppoli continentali. Spezie non tipiche; se presenti, dovrebbe essere impercettibili.

Confronti di stile: come una Dubbel belga più imponente, con un corpo più pieno e maggiore ricchezza maltata. Non così amara o luppolata come una Belgian Tripel, ma di gradazione simile.

Parametri tecnici: OG: 1.075 - 1.110 IBU: 20 - 35
 FG: 1.010 - 1.024 SRM: 12 - 22
 ABV: 8,0 - 12,0%

Esempi commerciali: Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 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* contiene stili che si sono quasi estinti nei tempi moderni o che erano molto più popolari in tempi passati e ora sono conosciuti solo attraverso ricostruzioni. Questa categoria può essere utilizzata anche per le birre tradizionali o autoctone di importanza culturale in alcuni paesi. Collocare una birra nella categoria storica non implica che non sia attualmente prodotta, ma solo che si tratta di uno stile molto minore o che forse è in fase di riscoperta da parte dei birrifici artigianali. Una Birra Storica può essere uno stile minore, attualmente prodotto commercialmente o meno, che non è presente nelle Linee Guida come stile classico. Può darsi che non ne abbiamo mai sentito parlare, che non lo vediamo mai in competizione o che non disponiamo di dati sufficienti per preparare un insieme ragionevole di linee guida per il giudizio. Se si tratta di uno stile con un nome che è o è stato effettivamente utilizzato, probabilmente rientra in questa categoria. Questo stile non è per birre sperimentali che non sono mai state prodotte, o per altri stili classici con l'aggiunta di ingredienti di tipo speciale. Qualsiasi birra storica elencata in questa categoria o contenuta nell'elenco degli stili provvisori è considerata uno stile classico ai fini di inserimento nelle categorie di birre Specialty-Type con aggiunta di ingredienti (frutta, spezie, legno, fumo, ecc.). Ciò significa una birra in stile storico può essere utilizzata come stile base per birre di tipo speciale senza rendere automaticamente la birra sperimentale. Il BJCP accoglie proposte ben documentate di stili storici che potrebbero essere appropriati per il nostro elenco di stili provvisori sul nostro sito web o per una futura inclusione nelle presenti Linee guida.

Istruzioni per la partecipazione: il partecipante deve specificare uno stile con una descrizione fornita dal BJCP dall'elenco seguente oppure specificare un diverso stile di birra storico che non è descritto altrove in queste linee guida. Nel caso di uno stile che è cambiato sostanzialmente nel corso degli anni (come Porter o Stout), il concorrente può specificare uno stile BJCP esistente nonché un'epoca (ad esempio, 1820 English Porter). Quando il concorrente specifica uno stile non presente nell'elenco fornito da BJCP in questa categoria o nell'elenco degli stili provvisori, il concorrente deve fornire una descrizione dello stile ai giudici in modo sufficientemente dettagliato da consentire il giudizio della birra. Se una birra viene inserita solo con uno stile nome e nessuna descrizione, è molto improbabile che i giudici capiscano come giudicarla. Esempi attualmente definiti: Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, London Brown Ale, Piwo Grodziskie, Lager pre-proibizionismo, Porter pre-proibizionismo, Roggenbier, Sahti.

Historical Beer: Kellerbier

La Kellerbier originale è una birra chiara di tipo Märzen della Regione della Franconia tedesca, ma altre versioni tradizionali sono basate sulle lager Munich Helles e Dunkel. Variazioni basate sulla Pils sono un'invenzione più moderna con un più ampio seguito internazionale e produzione più elevata.

Impressioni generali: una lager tedesca non filtrata, non pastorizzata, completamente attenuata tradizionalmente servita dai tini di lagerizzazione. Potrebbe essere un po' più ricca, più robusta e rustica degli stili di base. Una birra fresca senza difetti di fermentazione associata alla birra giovane, verde (non finita).

Aroma: riflette lo stile di base. Può avere un carattere aggiuntivo di pane e lievito derivante dal lievito. Pulito. Le versioni chiare possono averne un carattere più robusto di luppolo. Le versioni scure possono avere un profilo maltato più ricco.

Aspetto: riflette lo stile di base. Può essere un po' velata o opaca, ma mai torbida. Probabilmente un po' più scura nell'aspetto rispetto allo stile di base.

Gusto: riflette lo stile di base. Può avere un carattere aggiuntivo di pane e lievito derivante dal lievito. Le versioni chiare possono averne un carattere più robusto di luppolo. Le versioni scure possono avere un profilo maltato più ricco, che tuttavia non dovrebbe mai risultare torrefatto. Potrebbe essere leggermente più amara dello stile base ed essere un po' più pesante nel finale. Completamente fermentata con un profilo di fermentazione pulito; non dovrebbe avere odore di uova, difetti burrosi, simili a mele o simili.

Sensazioni boccali: riflette lo stile di base. Potrebbe avere un po' più di corpo e una consistenza più cremosa rispetto allo stile base. Carbonazione tipica dello stile di base, che tuttavia potrebbe essere minore.

Commenti: Uno stile di servizio tradizionale più che uno stile di birra, tuttavia queste birre presentano differenze sensoriali rispetto alle birre base. Da giudicare un po' come le Specialty-Type Beers; considerare che la gamma di kellerbier da Helles a Märzen a Dunkel deve essere uno spettro continuo, quindi consentire al birraio di scegliere quello più vicino senza essere troppo esigente riguardo al rigore di aderenza allo stile di base. Il nome significa letteralmente birra di cantina, ed è una birra naturale, una delicata lavorazione di fresche lagerbier tedesche per il servizio stagionale in loco. Come le British Bitter, meglio provarle localmente poiché gli esempi in bottiglia potrebbero non avere la caratteristica freschezza.

Storia: Originariamente riferita alla birra chiara maturata nelle grotte o cantine sotto i birrifici, e poi servite direttamente. Prima applicata alla birra ambrata della Franconia, poi a quelle locali di Monaco. Più recentemente utilizzata a livello internazionale per creare varianti speciali della Pils. Per tradizione, uno stile di servizio per le specialità estive popolare in Baviera, ma ora ampiamente adattata come termine di marketing per le lager non filtrate.

Ingredienti caratteristici: gli stessi degli stili base. Tradizionalmente carbonata naturalmente. Il dry hopping non è un metodo di produzione della birra tradizionale tedesca, ma alcuni esempi chiari moderni utilizzano questa tecnica, che è consentita in questo stile purché sia equilibrato. Tradizionalmente lagerizzate e non filtrate, queste birre non sono mai state pensate per essere confezionate per la vendita esterna.

Confronti di stile: più ricca o più robusta dello stile base, possibilmente con un po' più di corpo e sensazioni boccali. Può essere leggermente più torbida della birra base.

Istruzioni per l'iscrizione: il concorrente deve specificare lo stile di base: Pils tedesca, Monaco Helles, Märzen o Monaco Dunkel.

Parametri tecnici: come lo stile base.

Esempi commerciali: Märzen – Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier; Dunkel – Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb; Helles – ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original; Pils – Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils

Tag: Standard, Bassa fermentazione, Europa centrale, Stile tradizionale, Equilibrata

Historical Beer: Kentucky Common

Impressioni generali: una ale scura pulita, secca, rinfrescante, leggermente maltata e ad elevata carbonazione. Gusto delicato, con leggera tostatura e sapori di caramello, servita molto fresca come birra rinfrescante da saloon.

Aroma: maltato da basso a medio con caratteristiche di cereale, mais o dolcezza e con un basso accento di malto tostato, di caramello, di biscotto-cereale o di pane. Aroma di luppolo da medio a moderatamente basso, solitamente floreale o carattere speziato. Profilo di fermentazione pulito, con possibili lievi esteri di bacche. Bassi livelli di DMS opzionali. Nessuna acidità. Malto predominante nell'equilibrio.

Aspetto: Colore da ambrato-arancio a marrone. Tipicamente limpida, ma potrebbe presentare una leggera velatura. La schiuma potrebbe non essere di lunga durata e di solito è di colore da bianco a beige.

Gusto: maltato moderato, dolce e di cereale, note da basse a medio-basse di caramello, toffee, pane o biscotto. Gusti al palato generalmente leggeri tipici delle birre con aggiunte; una bassa dolcezza da cereale, simile al mais, è comune. Da medio a basso il floreale o il sapore speziato da luppolo. Amaro da medio a basso, retrogusto non grossolano o aspro. Può mostrare un leggero fruttato. L'equilibrio nel finale è verso il malto, possibilmente con un sentore leggermente pietroso o sapore minerale di solfato. Il finale è abbastanza secco. Nessuna acidità.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-leggero con una relativamente leggera sensazione di morbidezza boccali. Altamente carbonata. Può avere una consistenza cremosa.

Commenti: i resoconti moderni dello stile menzionano spesso l'acidità lattica o sour mashing, ma i registri di inizio '900 dei grandi birrifici non indicano acid rest, sour mashing o prolungati invecchiamenti. Queste storie sono probabili moderne invenzioni degli homebrewer, teorizzando che siccome i distillatori locali di bourbon usavano un mosto acido, anche i produttori di birra debbano aver fatto così. Nessun registro indica un ammostamento acido o addirittura un profilo acido nella birra; piuttosto il contrario, dato che è stata prodotta come birra poco costosa e di pronto utilizzo. Inserire le versioni acide in 28B Mixed-Fermentation Sour Beer.

Storia: originale americana, la Kentucky Common era prodotta e venduta quasi esclusivamente intorno a Louisville, Kentucky da qualche tempo dopo la Guerra Civile fino al Proibizionismo. Era poco costosa e prodotta rapidamente, travasata in botti mentre fermentava attivamente e ben chiusa per consentire la carbonazione nella cantina del saloon. Prima che lo stile morisse, rappresentava circa il 75% delle vendite intorno a Louisville. Alcuni hanno ipotizzato che fosse una variante scura della Cream Ale, creato da birrai tedeschi immigrati che aggiunsero cereali più scuri per aiutare l'acidità dell'acqua locale ricca in carbonati.

Ingredienti caratteristici: Malto d'orzo esastico. Semola di mais. Malti caramello e black. Luppoli da amaro americani rustici. Luppoli da finitura continentali importati. Acqua ad alto contenuto di carbonati. Lievito ale.

Confronti di stile: come una Cream Ale dal colore più scuro che enfatizza il mais, ma con un leggero sapore di malto. I sapori e l'equilibrio del malto sono probabilmente i più vicini alle moderne International Amber o Dark Lager guidate da aggiunte, Irish Red Ales, o Belgian Pale Ale.

Parametri tecnici: OG: 1.044 – 1.055 IBU: 15 – 30
FG: 1.010 – 1.018 SRM: 11 – 20
ABV: 4,0 – 5,5%

Esempi commerciali: Apocalypse Brew Works 1912

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Nord America, Stile storico, Equilibrata

Historical Beer: Lichtenhainer

Impressioni generali: una ale storica di frumento, acida, affumicata, a bassa gravità mitteleuropea. Carattere complesso ma rinfrescante dovuto all'elevata attenuazione e carbonazione, insieme ad amaro basso e acidità moderata.

Aroma: aroma affumicato fresco moderatamente forte. Leggeri accenni di acidità. Esteri fruttati medio-bassi, possibilmente mela o limone. Malto moderato, di pane e cereale. Il carattere del fumo è più forte rispetto alle note di pane, e il fumo ha un carattere "secco", come i resti di un vecchio fuoco, non un fumo "grasso". Nessun luppolo. Aspetto: schiuma alta di colore bianco sporco, rocciosa e persistente. Colore dal giallo all'oro. Discreta limpidezza, potrebbe essere un po' velata.

Gusto: gusto fruttato moderatamente forte, possibilmente limone o mele. Intensità moderata, acidità lattica pulita senza alcuna stravaganza. Carattere simile al fumo di legna secca come per l'aroma, forza media. Finale secco, con acidità e fumo nel retrogusto. Amaro basso; l'acidità fornisce l'equilibrio, niente luppolo. Palato fresco, pulito e retrogusto che fa leggermente incresparsi le labbra. Il carattere del frumento è piuttosto basso; il fumo e l'acidità sono prominenti nell'equilibrio. Il gusto aspro, limonoso o di mela verde è più forte nel finale, con il fumo in chiusura successiva. Nessun luppolo.

Sensazioni boccali: acidità pungente. Alta carbonazione. Carpo da medio a medio-leggero.

Commenti: Servita giovane. Il fumo e l'acido sono una combinazione insolita che può essere un gusto acquisito.

Storia: Originario di Lichtenhain, in Thüringen (centro Germania). L'apice della popolarità fu verso la fine del 1800 ed era ampiamente disponibile in tutta la Thüringen. come una Berliner Weisse pre-1840.

Ingredienti caratteristici: Malto d'orzo affumicato, frumento maltato, Lacto, lievito ad alta fermentazione. Il grist varia, ma il frumento normalmente ammonta al 30-50%. Può essere preparata con solo malto d'orzo.

Confronti di stile: nella stessa famiglia generale storica delle birre di frumento a basso tenore alcolico dell'Europa centrale come Gose, Grodziskie e Berliner Weisse; ha elementi di tutte loro ma con il suo equilibrio unico: non si trovano acido e fumo insieme in nessuno degli altri stili. Non acida come la Berliner Weisse, probabilmente più come una Gose affumicata senza coriandolo e sale, o una Grodziskie con acidità simile a una Gose.

Parametri tecnici: OG: 1.032 - 1.040 IBU: 5 - 12
FG: 1.004 - 1.008 SRM: 3 - 6
ABV: 3,5 - 4,7%

Esempi commerciali: Rovere Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier

Tag: Standard, Chiara, Alta fermentazione, Europa centrale, Stile storico, Wheat-beer, Acida, Affumicata

Historical Beer: London Brown Ale

Impressioni generali: ale dal colore marrone scuro succulenta, dolce, maltata e poco alcolica, con complessità maltate di caramello e toffee e un finale dolce.

Aroma: aroma maltato-dolce moderato, spesso con un ricco carattere di caramello o simile al toffee. Esteri fruttati da bassi a medi, spesso di frutti scuri come le prugne. Aroma di luppolo terroso o floreale molto basso opzionale.

Aspetto: colore marrone da medio a molto scuro, ma può essere quasi nero. Quasi opaca, anche se dovrebbe essere relativamente limpida se visibile. Schiuma da biancastra a marrone chiaro da bassa a moderata.

Gusto: profondo gusto maltato dolce di caramello o toffee al palato, persistente nel finale, spesso con sentori di biscotto e caffè. Possono essere presenti alcuni esteri di frutta scura; profilo di fermentazione da birra inglese relativamente pulito. Amaro basso. Basso luppolo terroso o floreale opzionale, ma raro. Moderatamente basso gusto amaro o torrefatto da malto black opzionale Termina con un retrogusto morbido e maltato moderatamente dolce. Può avere un gusto dolce-zuccherino.

Sensazioni boccali: corpo medio, ma la dolcezza residua può dare un'impressione più pesante. Carbonazione da medio-bassa a media. Abbastanza cremosa e dalla consistenza morbida, in particolare per la sua densità.

Commenti: sempre più rara; Mann's ha oltre il 90% della quota di mercato in Gran Bretagna, ma in un segmento estremamente piccolo. Sempre imbottigliata. Utilizzata frequentemente come base dolce da miscelare con *cask mild* e *bitter* nei pub. Le versioni commerciali possono essere pastorizzate e zuccherate, il che conferisce un sapore più dolce e zuccherino.

Storia: sviluppata da Mann's come prodotto in bottiglia nel 1902. Dichiarata all'epoca "la birra più dolce di Londra". Le versioni precedenti alla prima guerra mondiale avevano circa il 5% di alcol, ma lo stesso equilibrio generale. La sua popolarità è diminuita nella seconda metà del XX secolo e ora è quasi estinta.

Ingredienti caratteristici: malto inglese pale ale come base con una grande percentuale di malti caramellati più scuri e spesso alcuni malti neri e di frumento (questo è il tradizionale grist di Mann - altri possono fare affidamento sugli zuccheri scuri per colore e sapore). Acqua da moderato ad alto contenuto di carbonati. Luppoli inglesi. Dolcificazione post-fermentativa con lattosio o dolcificanti artificiali, o saccarosio, se pastorizzate.

Confronti di stile: può sembrare una versione un po' meno tostato di una Sweet Stout (e a gravità inferiore, almeno per gli esempi di sweet stout statunitensi) o una versione dolce di una Dark Mild.

Parametri tecnici: OG: 1.033 - 1.038 IBU: 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, Scura, Alta fermentazione, Isole britanniche, Stile storico, Brown-ale, Maltosa, Dolce

Historical Beer: Piwo Grodziskie

Impressioni generali: una ale storica di frumento mitteleuropea a bassa gravità, amara, affumicata con quercia, dal profilo di fermentazione pulito e nessuna acidità. Altamente carbonata, secca, pulita e rinfrescante.

Aroma: il fumo di legno di quercia da basso a moderato è la componente aromatica prominente, ma può essere a volte sottile e difficile da rilevare. Tipicamente è presente un aroma di luppolo leggermente speziato, erbaceo o floreale che dovrebbe essere inferiore o uguale all'affumicato in intensità. Nei migliori esempi si rilevano anche sentori di frumento. Per il resto l'aroma è pulito, anche se sono graditi leggeri esteri fruttati di pomacee (soprattutto mela rossa matura o pera). Nessuna acidità. Zolfo leggero opzionale.

Aspetto: colore da giallo pallido a dorato con eccellente limpidezza. Una schiuma alta, ondulata, bianca, fitta con eccellente ritenzione è distintiva. La torbidità è un difetto.

Gusto: gusto di affumicato su quercia da moderatamente basso a medio in primo piano che arriva fino al termine della bevuta; il fumo può essere più forte al gusto che all'aroma. Il carattere del fumo è delicato, non dovrebbe essere acre e può dare un'impressione di dolcezza. Un amaro da moderato a forte è subito evidente che permane fino alla fine. L'equilibrio generale è verso l'amaro. Basso ma percepibile gusto di luppolo speziato, erbaceo o floreale. Basso carattere di frumento sullo sfondo. Esteri leggeri di pomacee (mela rossa o pera) possono essere presenti. Finale secco e rinfrescante. Nessuna acidità.

Sensazioni boccali: Leggera nel corpo, con un finale fresco e secco. La carbonazione è piuttosto elevata e può aggiungere un leggero morso carbonico o sensazione di pizzicore. Nessun calore alcolico.

Commenti: pronunciato in inglese come "pivo grow-JEES-kee-uh" (che significa: birra di Grodzisk). Conosciuto come Grätzer (pronunciato "GRATE-sir") nei paesi di lingua tedesca e in certa letteratura birraria. Tradizionalmente prodotta utilizzando un mash in più fasi, lunga bollitura (~ 2 ore) e più ceppi di lievito ale. La birra non è mai filtrata ma la colla di pesce viene utilizzata per chiarificare prima dell'imbottigliamento. Tradizionalmente servita in bicchieri di vetro conici alti per ospitare l'abbondante schiuma.

Storia: sviluppato come uno stile unico secoli fa nella città polacca di Grodzisk (conosciuta come Grätz quando era governata dalla Prussia e Germania). La sua fama e popolarità si estesero rapidamente ad altre parti del mondo tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo. La produzione commerciale regolare diminuì dopo la seconda guerra mondiale e cessò negli anni '90. Questa descrizione di stile descrive la versione tradizionale nel suo periodo di massima popolarità.

Ingredienti caratteristici: malto di frumento affumicato su quercia, che ha un carattere di fumo meno intenso al tedesco Rauchmalz e un carattere più secco, frizzante e snello: il gusto di pancetta affumicata o di prosciutto non è appropriato. Luppolo polacco tradizionale, ceco o tedesco. Acqua di durezza moderata ricca in solfati. Lievito ale pulito e attenuante; Lievito Weizen inappropriato.

Confronti di stile: simile in intensità alla Berliner Weisse, ma mai acida e molto più amara. Ha un carattere affumicato ma meno intenso di una Rauchbier. Gravità inferiore a quella di una Lichtenhainer, ma più amara e non acida. Più amara di una Gose, ma senza sale e spezie.

Parametri tecnici: OG: 1.028 - 1.032 IBU: 20 - 35
FG: 1.006 - 1.012 SRM: 3 - 6

ABV: 2,5 – 3,3%

Esempi commerciali: Live Oak Grodziskie

Tag: Session, Chiara, Alta fermentazione, Europa centrale, Stile storico, Wheat-beer, Amara, Affumicata

Historical Beer: Pre-Prohibition Lager

Impressioni generali: una lager americana chiara, amara e luppolata, con aggiunte, spesso con un profilo aromatico robusto e di mais, anche se esistono versioni più rinfrescanti e dal gusto neutro.

Aroma: maltato di cereale da basso a medio. Dolcezza da bassa a moderata simile al mais opzionale. Da medio a moderatamente alto aroma di luppolo rustico, floreale, erbaceo o speziato, non varietà moderne fruttate o agrumate. Profilo di fermentazione pulito. Potrebbe mostrare un certo carattere di lievito, simile ad una moderna American Lager. DMS basso accettabile.

Aspetto: colore dal giallo all'oro intenso. Sostanziosa e duratura schiuma bianca. Limpidezza brillante.

Gusto: maltato da medio a medio-alto con sentori di cereale. Opzionale rotondità come da mais e impressione di dolcezza. La sostanziosa amarezza del luppolo bilancia il malto e perdura fino al finale secco, da morbido a rinfrescante. Gusto di luppolo da medio ad alto, rustico, floreale, erbaceo o speziato. Amaro da medio ad alto, pulito e non ruvido. Nessun retrogusto aspro. Profilo fermentativo generalmente neutro, ma con qualche lievito è ammesso un carattere simile ad una American Lager.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-pieno con un mouthfeel moderatamente ricco e cremoso. Morbida e ben lagerizzata. Carbonazione da media ad alta.

Commenti: A volte chiamata Classic American Pilsner. Le versioni basate sul riso hanno un carattere più secco e neutro e mancano dei sapori simili al mais.

Storia: un adattamento delle lager continentali da parte dei birrai immigrati tedeschi a metà del 1800 negli Stati Uniti. Raggiunse la massima popolarità nel 1870, ma perse gradazione alcolica, amaro e popolarità dopo il proibizionismo, e fu in gran parte sostituita dalle Standard American Lager. Resuscitata dagli homebrewer a metà degli anni '90, ma ne esistono pochi esempi commerciali.

Ingredienti caratteristici: Orzo esastico. Mais o riso accessori, fino al 30%. Luppolo tradizionale americano o continentale. I luppoli americani moderni sono inappropriati. Lievito lager.

Confronti di stile: equilibrio e amaro simili a quelli delle moderne Czech Premium Pale Lager, ma che esibiscono cereali nativi americani e luppolo dell'era precedente al proibizionismo statunitense. Più robusta, amara e ricca di gusto delle moderne Pale American Lager, spesso con gradazione alcolica più elevata.

Parametri tecnici: OG: 1.044 – 1.060 IBU: 25 – 40
FG: 1.010 – 1.015 SRM: 3 – 6
ABV: 4,5 – 6,0%

Esempi commerciali: Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner

Tag: Session, Chiara, Bassa fermentazione, Lagerizzata, Nord America, Pilsner, Amara, Luppolata

Historical Beer: Pre-Prohibition Porter

Impressioni generali: un adattamento storico americano di Porter inglese da parte degli immigrati tedeschi che utilizza ingredienti americani, comprese le aggiunte.

Aroma: aroma di cereale da malto con bassi livelli di cioccolato, caramello, biscotto, zucchero bruciato, liquirizia o malto leggermente bruciato. Aroma di luppolo basso. Livelli da bassi a moderati di mais o DMS accettabili. Esteri da assenti a molto bassi. Diacetile da basso a nullo. Profilo di fermentazione lager pulito accettabile.

Aspetto: da marrone medio a scuro, anche se alcuni esempi possono essere di colore quasi nero, con riflessi rubino o mogano. Relativamente limpida. Schiuma da marrone chiaro a medio, persistente.

Gusto: gusto moderato maltato di pane e cereali, con bassi livelli di cioccolato, malto bruciato, zucchero bruciato, caramello, biscotto, liquirizia, melassa o pane tostato. Aroma di mais o DMS accettabile da basso a moderato. Amaro da medio-basso a moderato. Basso gusto di luppolo floreale, speziato o terroso opzionale. L'equilibrio è in genere anche tra malto e luppolo, con un finale moderatamente secco. Profilo di fermentazione pulito, ma sono ammessi leggeri esterii.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio. Moderata carbonazione. Cremosità da bassa a moderata. Potrebbe avere una leggera astringenza da malti scuri.

Commenti: talvolta nota anche come Pennsylvania Porter o East Coast Porter. Questo stile non descrive prodotti dell'era coloniale.

Storia: prodotta commercialmente a Philadelphia durante il periodo rivoluzionario come adattamento della birra inglese. Evolutasi più tardi, quando gli immigrati tedeschi applicarono metodi produttivi lager durante la seconda metà del 1800. Il proibizionismo fece terminare la maggior parte della produzione di porter negli Stati Uniti, tranne in alcune regioni del nord-est e gli stati del Medio Atlantico dove era più popolare.

Ingredienti caratteristici: Malto distico o esastico. Basse percentuali di malti scuri tra cui malto black, chocolate e brown (il roasted barley non viene generalmente utilizzato). Le aggiunte sono accettabili, inclusi mais, liquirizia, melassa e porterina. Le versioni più storiche contengono fino al 20% di aggiunte. Lievito lager o ale. Luppoli storici o tradizionali da amaro americani, luppoli da aroma americani o tedeschi.

Confronti di Stile: più morbida e meno amara e luppolata di una (moderna) American Porter. Meno caramellata e più morbida di un Porter inglese con in più un carattere da aggiunte o lager. Più amarezza e tostatura di una International Dark Lager.

Parametri tecnici: OG: 1.046 - 1.060 IBU: 20 - 30
FG: 1.010 - 1.016 SRM: 20 - 30
ABV: 4,5 - 6,0%

Esempi commerciali: Stegmaier Porter, Yuengling Porter

Tag: Session, Scura, Ogni fermentazione, Nord America, Stile storico, Porter, Maltosa

Historical beer: Roggenbier

Impressioni generali: una Dunkles Weissbier fatta con segale piuttosto che con frumento, ma con maggiore corpo e leggera luppolata finale. La segala conferisce un sapore di pane e pepato, un corpo cremoso e un finale secco e di cereale che si fonde con il carattere distintivo carattere di lievito weizen di banana e chiodi di garofano.

Aroma: aroma speziato di segale da leggero a moderato (come pepe nero) mescolato con aromi di lievito weizen da leggeri a moderati (chiodi di garofano speziati ed esteri fruttati, sia di banana che di agrumi). Sono accettabili leggeri luppoli speziati, floreali o erbacei.

Aspetto: da arancio ramato chiaro a rossastro molto scuro o bruno ramato. Grande schiuma cremosa da bianco sporco a marrone chiaro, abbastanza densa e persistente, spesso densa e solida. Aspetto velato o torbido.

Gusto: cereale, da moderatamente basso a moderatamente forte speziato-pepato da segale, che spesso ricorda chiaramente il pane di segale o la segale. Amaro da medio a medio-basso consente un'iniziale dolcezza del malto (a volte con un po' di caramello) da percepire prima che il lievito e il carattere pepato delle segale prenda il sopravvento. Carattere da lievito Weizen di banana e chiodi di garofano da basso a moderato, anche se l'equilibrio può variare. Finale medio-secco di cereale, con un retrogusto leggermente amaro (di segale). Da basso a moderato sapore di luppolo speziato, erbaceo o floreale accettabile, che può persistere nel retrogusto.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-pieno. Alta carbonazione. Moderatamente cremosa.

Commenti: la segala è un cereale senza guscio ed è difficile da ammostare, spesso diventando una poltiglia gommosa che tende ad attaccarsi. La segala è stata caratterizzata come il cereale dal gusto più deciso. Non è opportuno aggiungere semi di cumino, come fanno alcuni birrai americani; il carattere speziato delle segale proviene tradizionalmente solo dal chicco di segale.

Storia: una birra speciale di segale tedesche originariamente prodotta in Germania a Ratisbona, Baviera nel 1988 da Schierlinger. Dopo l'acquisizione di Paulaner, la birra si posiziona ora come marchio regionale e quindi difficile da trovare come export.

Ingredienti caratteristici: Malto di segale, fino al 60% del grist. Malti pale e di frumento. Si possono utilizzare malti crystal e malti scuri deamaricati. Lievito Weizen. Luppoli tedeschi o cechi. Mash con decozione.

Confronti di stile: una variante più distintiva delle Dunkles Weissbier che utilizza segale maltate invece del frumento maltato. Le birre di segale americane non avranno il carattere del lievito weizen, ed è probabile che abbiano più luppolo.

Parametri tecnici: OG: 1.046 - 1.056 IBU: 10 - 20

FG: 1.010 – 1014 SRM: 14 – 19

ABV: 4,5 – 6,0%

Esempi commerciali: Thurn und Taxis Roggen

Tag: Standard, Ambrata, Alta fermentazione, Europa centrale, Stile storico, Wheat-beer

Historical Beer: Sahti

Impressioni generali: una birra di fattoria tradizionale finlandese dolce, pesante e forte, solitamente con segale e ginepro e con carattere di lievito di chiodi di garofano e di banana.

Aroma: dolce, impressione di mosto. Malto, cereali, caramello, e segale in sottofondo. Leggero aroma alcolico. Alti esteri di banana con fenoli simili a chiodi di garofano da moderati a moderatamente alti. Può avere un carattere legnoso di ginepro da basso a moderato. Non acido. Nessun luppolo.

Aspetto: colore dal giallo al marrone scuro; la maggior parte degli esempi sono color ambrato da medio a scuro. Generalmente abbastanza velata e torbida. Bassa schiuma, per la bassa carbonazione.

Gusto: gusto abbastanza dolce e spesso di mosto crudo, cerealoso con un po' di caramello e toffee. Amarezza bassa. Nessun sapore di luppolo. Sono accettabili caratteri legnosi leggeri o di pino. Banana e fruttato a moderati a forti, chiodi di garofano e speziatura moderati. Finale abbastanza dolce. Fresca, non acida.

Sensazioni boccali: densa, viscosa e ricca di proteine (nessuna bollitura significa nessun hot break). Carbonazione da quasi ferma a medio-bassa, simile ad una cask ale inglese. Calore dal livello alcolico e dalla giovane età, ma spesso mascherato dalla dolcezza.

Commenti: L'uso della segale non implica che debba avere un sapore come il cumino (un sapore comune nel pane di segale). Il ginepro agisce un po' come il luppolo nell'equilibrio e nel sapore, fornendo sapore e contrappunto amaro al dolce del malto. Pino e ginepro legnoso sono più comuni delle bacche di gin.

Storia: uno stile tradizionale originario della Finlandia; fa parte della tradizione contadina da almeno 500 anni, spesso prodotta per occasioni festive come i matrimoni estivi, e consumata entro una o due settimane dalla preparazione.

Ingredienti caratteristici: Malto d'orzo. La segala è comune. Luppolo leggero, se presente. Rami di ginepro (con o senza bacche) utilizzati per la filtrazione (tradizionalmente in un tronco scavato). Lievito da panificazione finlandese con fermentazione rapida e calda (il lievito Weizen tedesco è un ragionevole sostituto). Lunghi step di mash. Il mosto non viene bollito.

Confronti di stile: vaga somiglianza con le Weizenbock, ma dolce e densa con un carattere di segale e ginepro.

Parametri tecnici: OG: 1.076 – 1.120 IBU: 0 – 15

FG: 1.016 – 1.038 SRM: 4 – 22

ABV: 7,0 – 11,0%

Esempi commerciali: ora prodotti tutto l'anno da diversi birrifici in Finlandia.

Tag: Forte, Ambrata, Alta fermentazione, Europa centrale, Stile storico, Spezie.

INTRODUZIONE ALLE SPECIALTY-TYPE BEER

Specialty-Type Beer è un termine ampio che si riferisce alle categorie di stile da 28 a 34 ed è in contrasto con le birre classiche delle categorie da 1 a 27. Gli stili classici sono descrizioni complete e autonome, mentre gli stili speciali implicano una trasformazione di uno stile base utilizzando un processo o aggiungendo uno o più tipi di ingredienti speciali (lievito/batteri, fumo, legno, frutta, spezie, cereali o zucchero). Solitamente le descrizioni delle Specialty-Type Beers descrivono come gli ingredienti o i processi di tipo speciale modificano lo stile di base. Quando è richiesto uno stile base per birre di tipo speciale, possono essere utilizzati uno stile classico o una famiglia di stili ampia (ad esempio, IPA, Blond Ale, Stout). In generale, le birre di tipo speciale non possono essere utilizzate come stile base per altre birre di tipo speciale a meno che le Istruzioni di Iscrizione per lo stile non lo consentano specificatamente. Alcuni stili di birra di tipo speciale non richiedono uno stile base da dichiarare – leggere attentamente la sezione Istruzioni di iscrizione della descrizione di ogni stile. Consultare la pagina Stili provvisori sul sito web BJCP per aggiunte all'elenco principale degli stili. Questi stili provvisori possono essere citati come stile base quando si inserisce una birra di tipo speciale. La pagina Suggestioni per le voci di stile sul sito web BJCP chiarisce dove inserire alcuni stili attualmente non definiti. In generale, quando si invia una birra di tipo speciale con un ingrediente di tipo alimentare, utilizzare il termine culinario anziché la definizione botanica degli ingredienti. Vedi il preambolo in ciascuna categoria di stile per un elenco dettagliato degli ingredienti comuni. Si presuppone che questa sezione introduttiva sia incorporata in ogni descrizione di stile delle Specialty-Type Beers. Essa descrive in generale come iscrivere e giudicare una birra di tipo speciale. All'interno di ogni stile sono contenute le istruzioni di iscrizione specifiche per ogni stile.

Iscrizione delle Specialty-Type Beers

Molti birrai hanno domande su dove iscrivere le proprie birre speciali e come descriverle al meglio. Seguire questi suggerimenti per ottenere risultati migliori:

Istruzioni per l'iscrizione

Iscrivere una birra di tipo speciale ad una competizione richiede più informazioni rispetto alla semplice selezione di uno stile. Esaminare la sezione Istruzioni per l'iscrizione all'interno della descrizione dello stile selezionato per la specifica informazione richiesta. I giudici si aspetteranno queste informazioni e senza di esse non saranno in grado di giudicare correttamente la tua birra; il punteggio ne risentirà se questo passaggio viene omissso.

Nel decidere quali informazioni facoltative fornire, immaginarsi nella posizione del giudice. Dare loro informazioni pertinenti che li aiuteranno a capire la propria birra e il proprio intento. Evitare inutili, irrilevanti informazioni che non aiutano il giudice a comprendere la propria birra. Non utilizzare descrizioni pompose o di marketing. Astenersi dall'utilizzare qualsiasi informazione che potrebbe consentire ai giudici di risalire all'identità del concorrente. Alcuni software per le competizioni limitano artificialmente la lunghezza dei commenti, quindi meglio scegliere attentamente le parole.

Stile di base

La maggior parte delle birre di tipo speciale richiede che sia identificato uno stile base, o almeno una descrizione della birra – controllare le Istruzioni di inserimento dello stile per i requisiti. Se uno stile base è obbligatorio, utilizzare uno degli stili denominati dalle Categorie da 1 a 27, comprese le birre degli stili o categorie con alternative non numerate (come Historical Beer o Specialty IPA). Anche gli stili provvisori del sito web BJCP e gli stili locali dell'Appendice possono essere utilizzati come stile base.

Se le Istruzioni di ingresso dicono che può essere utilizzata una famiglia di stili generici, ciò significa indicare uno stile ampio nel senso generale – come IPA, Porter o Stout. Non è necessario individuare la specifica tipologia di Porter, per esempio, ma bisognerebbe fornire una descrizione generale della birra. Alcune birre progettate per evidenziare un ingrediente speciale hanno una base abbastanza neutra.

Non utilizzare birre di tipo speciale come stile base in altri stili di birra di tipo speciale, salvo che le istruzioni di iscrizione per quello stile lo consentano espressamente. Molte categorie Specialty-Type hanno uno stile "Specialty" che consente l'aggiunta di alcuni altri ingredienti di tipo speciale. Altrimenti, è possibile utilizzare lo stile Mixed-Style Beer 34B.

Ingredienti speciali

Più specificamente o precisamente viene descritto l'ingrediente speciale, più i giudici cercheranno quel carattere. Assaggiare la propria birra, quindi evidenziare gli ingredienti che sono identificabili. Se fosse utilizzato solo un ingrediente speciale, dovrebbe contribuire al gusto della birra con un carattere riconoscibile. Se vengono menzionati più ingredienti, non devono essere tutti identificabili individualmente, ma dovrebbero contribuire all'esperienza sensoriale complessiva.

Se viene menzionato un ingrediente insolito, si potrebbe descriverne il carattere, o almeno essere sicuri che una ricerca web su quel nome produrrà un riferimento utile per il giudice. Fornire un termine di ricerca è una buona alternativa.

Un nome generico o semplice di un ingrediente spesso è la soluzione migliore, a meno che il proprio ingrediente specifico non abbia qualcosa di insolito nel profilo. Se si usa una combinazione di ingredienti, come ad esempio spezie, spesso ci si può riferire alla miscela con il suo comune (ad esempio, spezie per torta di zucca, curry in polvere) rispetto alle singole spezie.

Se si usa un ingrediente che è un potenziale allergene, dichiararlo sempre come tale anche se non può essere percepito. Esempio: "allergene: arachidi" - i giudici non dovrebbero penalizzare una birra quando un allergene dichiarato non può esserlo rilevato.

Miglior posizionamento

Posizionare una birra con un singolo ingrediente di tipo speciale e uno stile base classico è scontato. Selezionare il miglior stile per una birra con una combinazione di ingredienti speciali richiede qualche riflessione. Quando si seleziona uno stile in cui inserire la propria Specialty-Type Beer, cercare la soluzione migliore tra le possibili alternative in cui è consentita la combinazione di ingredienti. Selezionare uno stile che rappresenta l'ingrediente dominante, o se il gli ingredienti sono ugualmente bilanciati, selezionare il primo Specialty-Type Style idoneo.

Inserire una birra in stile Specialty-Type è un segnale per i giudici che la tua birra ha determinati elementi identificabili. Se è stato usato un ingrediente ma non è percepibile, non inserirlo in uno stile che richiede l'ingrediente. Se i giudici non possono rilevarlo, crederanno che sia assente e togliere punti di conseguenza.

Giudicare le birre di tipo speciale

I giudici dovrebbero leggere e comprendere le indicazioni fornite ai partecipanti nella sezione Iscrizione delle Specialty-Type Beers.

Equilibrio generale e bevibilità sono i punti critici del successo di una birra di tipo speciale. La birra dovrebbe essere una fusione coerente della birra con gli ingredienti speciali, senza che nessuno dei due prevalga sull'altro.

Gli ingredienti speciali dovrebbero completare e migliorare la birra sottostante e il prodotto risultante dovrebbe essere piacevole da bere. La birra dovrebbe contenere componenti riconoscibili che soddisfano i requisiti di ingresso per lo stile, tenendo presente che alcune birre potrebbero rientrare in più stili.

I giudici dovrebbero essere consapevoli che esiste un elemento creativo nella produzione di questi stili e che anche le combinazioni che suonano strane non dovrebbero essere pregiudicate. Attenzione perché alcuni abbinamenti di sapori insoliti possono essere sorprendentemente deliziosi. Insolito non necessariamente significa migliore, comunque. Il fattore decisivo finale dovrebbe essere sempre il gusto, non la creatività percepita, la difficoltà nella preparazione della birra o la rarità degli ingredienti.

Valutazione complessiva

I giudici esperti spesso assaggeranno prima le Specialty-Type Beers per il piacere complessivo della bevuta prima della valutazione dei dettagli. Questa rapida valutazione è progettata per rilevare se la combinazione funziona o meno. Se la birra ha contrasti di sapore, non sarà piacevole a prescindere dal merito tecnico.

Il vecchio proverbio che dice di non scambiare la foresta per gli alberi (perdersi troppo nei particolari, NdT) è del tutto applicabile. Non giudicare questi stili rigidamente come stili classici, poiché si potrebbe perdere l'effetto derivante dalla sinergia degli ingredienti.

Stile di base

I giudici non dovrebbero essere eccessivamente pedanti nel cercare le caratteristiche complete di una birra di stile base specificata. Dopotutto, la birra base di solito non contiene l'ingrediente speciale, quindi il carattere sensoriale non sarà lo stesso della birra originale. Possono esserci interazioni di sapore che possono produrre ulteriori effetti sensoriali

I giudici dovrebbero anche capire che il processo fermentativo può trasformare alcuni ingredienti (in particolare quelli con zuccheri fermentabili), e il carattere dell'ingrediente speciale nella birra potrebbe non essere percepito come l'ingrediente speciale stesso. Dunque, i giudici dovrebbero cercare la gradevolezza generale e l'equilibrio dell'abbinamento che ne risulta, sempre la birra ricordi sia lo stile base che l'ingrediente di tipo speciale o il processo.

Ingredienti Multipli

I giudici non hanno bisogno di percepire ogni singolo ingrediente speciale (come le spezie) quando ce n'è più di uno dichiarato. Spesso è la combinazione risultante che contribuisce a un carattere migliore, quindi consentire che gli ingredienti siano utilizzati in varie intensità per produrre un'esperienza di degustazione più piacevole.

Non tutte le birre si adattano perfettamente a uno stile. Alcune birre con più ingredienti potrebbero essere inserite in diversi stili. Essere indulgenti nel valutare queste birre. Premiare birre ben fatte e piacevoli da bere piuttosto che dare lezioni al concorrente su dove avrebbero dovuto iscriverle.

Se un concorrente dichiara un potenziale allergene nella birra, non sottrarre punti se non percepibile.

Effetti sull'equilibrio degli ingredienti speciali

Il carattere di un ingrediente speciale dovrebbe essere piacevole e di supporto, non artificiale o inappropriatamente prepotente, tenendo conto che alcuni ingredienti hanno un carattere intrinsecamente prominente. Luppolo aromatico, sottoprodotti della fermentazione e componenti del malto della birra dello stile di base potrebbero non essere così evidenti quando sono presenti ingredienti aggiuntivi e potrebbero anche essere intenzionalmente attenuati per consentire al carattere dell'ingrediente di essere percepito più chiaramente nella presentazione finale.

L'aroma del luppolo può essere assente o equilibrato dall'aggiunta di altri ingredienti, a seconda dello stile. Gli ingredienti aggiunti dovrebbero fornire ulteriore complessità alla birra, ma non essere così prominenti da sbilanciare l'effetto finale.

28. AMERICAN WILD ALE

Il termine *American Wild Ale* è comunemente usato dai birrifici artigianali e dagli homebrewer. Tuttavia, la parola *Wild* non implica che queste birre siano necessariamente a fermentazione spontanea; piuttosto, indica che sono influenzate da microrganismi diversi da quelli dei tradizionali lieviti di birra, o magari che sono birre a fermentazione mista. L'uso della parola *American* non significa che la birra debba essere basata su uno stile di birra americano in stile classico o che i metodi siano praticati esclusivamente negli Stati Uniti. Gli stili base in questa categoria non devono necessariamente essere Stili Classici (anche se possono esserlo); qualcosa come "birra bionda, 7%" andrebbe bene, dal momento che lo stile di base spesso si perde sotto il carattere della fermentazione. Questa categoria è destinata a un'ampia gamma di birre che non si adattano ai tradizionali stili europei acidi, selvaggi o a fermentazione spontanea. Tutti gli stili di questa categoria sono costituiti da birre di tipo speciale in cui sono possibili molte interpretazioni creative e gli stili sono definiti solo mediante l'uso di profili e ingredienti di fermentazione specifici. Come stili speciali, la descrizione obbligatoria fornita dal concorrente è della massima importanza per il giudice. Gli stili di questa categoria si differenziano in base ai tipi di lievito e batteri utilizzati: per ulteriori informazioni vedere il preambolo di ciascuno stile. Utilizziamo i termini gergali utilizzati nell'industria della birra: Brett per *Brettanomyces*, Sacch per *Saccharomyces*, Lacto per *Lactobacillus* e Pedio per *Pediococcus*. Consultare il Glossario per ulteriori informazioni. Lo stile *Wild Specialty Beer* è per birre di altri stili all'interno di questa categoria quando vengono aggiunti ingredienti speciali. Un sottofondo di legno di quercia può essere utilizzato in tutti gli stili di questa categoria, ad eccezione delle birre invecchiate in altri legni con sapori unici o in botti che contenevano altro alcol i cui prodotti dovranno essere inseriti nello stile *Wild Specialty Beer*.

28A. Brett Beer

Destinato a birre con o senza invecchiamento in rovere che sono state fermentate con Sacch e Brett, oppure solo con Brett.

Impressioni generali: nella maggior parte dei casi più secca e fruttata di quanto lo stile di base suggerisca. Le note fruttate o funky vanno da basse ad elevate, a seconda dell'età della birra e dei ceppi di Brett usati. Può possedere una leggera acidità non lattica.

Aroma: variabile in base allo stile di base. Le birre Brett giovani possiederanno note più fruttate (ad esempio, frutta tropicale, drupacee o agrumi), ma questo aspetto è variabile in base ai ceppi di Brett utilizzati. Birre Brett più vecchie possono iniziare a sviluppare un po' di funky (ad esempio, cortile, fieno bagnato, o note leggermente terrose o affumicate), ma questo carattere non dovrebbe dominare.

Aspetto: variabile in base allo stile di base. La limpidezza può essere variabile, e dipende dallo stile di base e dagli ingredienti utilizzati. Un po' di torbidità non è necessariamente un difetto.

Gusto: variabile in base allo stile di base. Il carattere Brett può variare da minimo ad aggressivo. Può essere piuttosto fruttato (ad es. frutta tropicale, bacche, drupacee, agrumi), oppure avere un sapore affumicato, terroso o carattere da cortile. Non dovrebbe essere spiacevolmente funky, ad esempio cerotto, fetido, solvente per unghie, formaggio, ecc. Sempre più fruttata da giovane, guadagna più funk con l'età. Potrebbe non essere lattica. I sapori del malto sono spesso meno pronunciati rispetto allo stile base, lasciando una birra il più delle volte secca e frizzante a causa dell'effetto altamente attenuante del Brett.

Sensazioni boccali: variabile in base allo stile di base. Generalmente ha un corpo leggero, più leggero di quanto ci si potrebbe aspettare dallo stile base ma un corpo troppo esile è un difetto. Generalmente carbonazione da moderata ad alta. La ritenzione della schiuma è variabile, ma spesso inferiore allo stile di base.

Commenti: lo stile base descrive la maggior parte del carattere di queste birre, ma l'aggiunta di Brett garantisce una birra più secca, più esile, e spesso un prodotto più fruttato e originale. Le versioni più giovani sono più brillanti e fruttate, mentre quelle più vecchie possiedono una maggiore profondità funk e potrebbero perdere maggiormente il carattere dello stile di base. Il carattere Brett dovrebbe sempre fondersi con lo stile; queste birre dovrebbero non essere mai una "bomba Brett". Mentre il Brett può produrre bassi livelli di acidi organici, non è un metodo primario di acidificazione della birra.

Storia: interpretazioni moderne della birra artigianale americana *Belgian wild ale*, ovvero sperimentazioni ispirate alle belghe *wild ales* o storiche birre inglesi con Brett. Le birre cosiddette 100% Brett hanno guadagnato popolarità dopo il 2000, ma questo avveniva quando si pensava che *S. Trois* fosse una varietà Brett (ma non lo è). Il Brett usato insieme alla fermentazione Sacch è attualmente una pratica standard.

Ingredienti caratteristici: praticamente qualsiasi stile di birra (tranne quelli che già utilizzano una co-fermentazione Sacch/Brett), poi finito con uno o più ceppi di Brett. In alternativa, una fermentazione mista con Sacch e uno o più ceppi di Brett. Niente lacto.

Confronti di stile: rispetto allo stesso stile di birra senza Brett, una birra Brett sarà più secca, più attenuata, più fruttata, più leggera nel corpo e leggermente più funky con l'invecchiamento. Meno acidità e profondità rispetto alle birre belghe "selvagge".

Istruzioni per l'iscrizione: il concorrente deve specificare uno Stile Base o fornire la descrizione degli ingredienti, le specifiche o il carattere desiderato. Il concorrente può specificare i ceppi di Brett usato.

Parametri tecnici: variabili in base allo stile di base.

Esempi commerciali: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

Tag: Fermentazione selvaggia, Nord America, Stile artigianale, Specialty-beer

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Riferito a birre fermentate con qualsiasi combinazione di Sacch, Lacto, Pedio e Brett (o lieviti o batteri aggiuntivi), con o senza invecchiamento in legno (a meno che la birra non si adatti invece alla 28A o 28D).

Impressione generale: una versione acida e funky di uno stile di birra base.

Aroma: variabile in base allo stile di base. Il contributo dei microbi non-Sacch dovrebbe essere evidente o forte e spesso contribuisce a nota acida e funky, selvaggia. I migliori esempi mostreranno una gamma di aromi, piuttosto che un singolo carattere dominante. L'aroma deve essere invitante, non aspro o sgradevole.

Aspetto: variabile in base allo stile di base. La limpidezza può essere variabile; un po' di torbidità non è un difetto. La ritenzione della schiuma può essere scarsa.

Gusto: variabile in base allo stile di base. Cercare un equilibrio gradevole tra la birra base e il carattere della fermentazione. Una gamma di risultati è possibile da un'acidità e un odore abbastanza elevati a una birra leggera, gradevole, armonica. I migliori esempi sono piacevoli da bere con esteri e fenoli complementari al malto o al luppolo. Il carattere selvaggio può essere prominente, ma non è necessario che domini in uno stile con un profilo di malto o luppolo altrimenti forte. L'acidità dovrebbe essere decisa ma piacevole e andare dal pulito al complesso, ma dovrebbe non essere pungente o acetica; l'acido acetico prominente, discutibile o eccessivo è un difetto. L'amaro tende ad essere bassa, soprattutto con l'aumento dell'acidità.

Sensazioni boccali: variabili in base allo stile di base. Generalmente ha un corpo leggero, quasi sempre più leggero di quanto ci si potrebbe aspettare dallo stile di base. Tuttavia, generalmente la carbonazione è da moderata ad alta anche se spesso inferiore negli esempi di maggiore grado alcolico.

Commenti: lo stile della birra base diventa meno rilevante in questo contesto di stile perché i vari lieviti e batteri tendono a dominare il profilo. L'amaro è spesso contenuta poiché amaro e acido si scontrano al palato. Caratteristiche inadeguate includono diacetile, solvente, consistenza filamentosa o viscosa e pesante ossidazione.

Storia: interpretazioni moderne della birra artigianale americana Belgian Sour Ale, o sperimentazioni ispirate alle Belgian Sour Beers.

Ingredienti caratteristici: praticamente qualsiasi stile di birra. Solitamente fermentata con una combinazione di Lacto, Pedio, Sacch, e Brett. Può anche essere una miscela di stili. L'invecchiamento in legno o in botte è molto comune, ma non richiesto; se presente, non dovrebbe essere un sapore primario o dominante.

Confronti di stile: una versione acida e funky di uno stile base, ma non deve necessariamente essere acida e funky come alcuni esempi acidi tradizionali europei.

Istruzioni per l'iscrizione: il concorrente deve specificare una descrizione della birra, identificando il lievito o i batteri utilizzati e uno Stile base o ingredienti, specifiche o carattere target della birra.

Parametri tecnici: variabili in base allo stile di base.

Esempi commerciali: Boulevard Love Child, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Oro de Calabaza, Lost Abbey Ghosts in the Forest, New Belgium Le Terroir, Russian River Temptation

Tag: Fermentazione selvaggia, Nord America, Stile artigianale, Specialty-beer, Acida

28C. Wild Specialty Beer

Riferito alle variazioni di una birra base dallo stile 28A, 28B o 28D. Queste variazioni possono includere l'aggiunta di uno o più ingredienti speciali; invecchiamento in varietà di legno non tradizionale conferiscono un carattere di legno significativo e identificabile (ad esempio, cedro spagnolo, Amburana); o invecchiamento in botti precedentemente contenenti un altro alcol (ad esempio, superalcolici, vino, sidro).

Impressioni generali: un'American Wild Ale con frutta, erbe, spezie o altri ingredienti speciali.

Aroma: variabile in base allo stile di base. Gli ingredienti speciali dovrebbero essere evidenti, così come le caratteristiche distintive di una fermentazione selvaggia rispetto allo stile base. I migliori esempi faranno fondere gli aromi della fermentazione con gli ingredienti speciali, creando un aroma che può essere difficile da attribuire precisamente.

Aspetto: variabile in base allo stile di base, generalmente presenta un colore, tinta o tonalità derivante da qualsiasi ingrediente speciale (soprattutto se si utilizza frutta) sia nella birra sia nella schiuma. La limpidezza può essere variabile; un po' di torbidità non è un difetto. La persistenza della schiuma è spesso scarsa.

Gusto: variabile in base allo stile di base. Gli ingredienti speciali dovrebbero essere evidenti, così come le caratteristiche distintive di una fermentazione selvaggia secondo lo stile base. Se la frutta è stata fermentata, la dolcezza generalmente scompare in modo che tipicamente rimangano solo gli esteri del frutto. Frutta e altri ingredienti speciali possono aggiungere la loro acidità; se così fosse, l'acidità potrebbe essere prominente, ma non dovrebbe essere travolgente. L'acidità e il tannino di qualsiasi frutto o altri ingredienti di tipo speciale possono entrambi migliorare la secchezza della birra, quindi è necessario prestare attenzione all'equilibrio. L'acidità dovrebbe esaltare la percezione di qualsiasi sentore di frutta, senza sminuirlo. Note legnose, se presenti, aggiungono sapore ma devono essere equilibrate.

Sensazioni boccali: variabile in base allo stile di base. Generalmente ha un corpo leggero, più leggero di quanto ci si potrebbe aspettare dallo stile base. Generalmente la carbonazione è da moderata ad elevata; la carbonazione dovrebbe bilanciare lo stile di base se ne viene dichiarato uno. La presenza di tannini da alcuni ingredienti speciali (spesso frutta o legno) può fornire una leggera astringenza, migliorare il corpo o rendere la birra apparentemente più secca di quanto non sia.

Commenti: questo stile è destinato a versioni fruttate (o con altri ingredienti speciali aggiunti) di altri stili all'interno della categoria 28, non a variazioni delle spontanee europee o di stili classici acidi. Le versioni fruttate del Lambic andrebbero inserite in 23F, Lambic alla frutta. Versioni fruttate di altri stili classici acidi (ad esempio, Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) dovrebbero essere inserite nella categoria 29A, Fruit Beer. Birre con zuccheri e frutta non fermentata aggiunta in post-fermentazione andrebbero inserite nella 29C, Specialty Fruit Beer.

Storia: interpretazioni moderne artigianali americane delle Belgian wild ale, ovvero sperimentazioni ispirate alle birre belghe wild.

Ingredienti caratteristici: praticamente qualsiasi stile di birra. Qualunque combinazione di Sacch, Brett, Lacto, Pedio o altri simili microrganismi. Può anche essere una miscela di stili. Anche se ciliegie, lamponi e pesche sono i più comuni, possono essere utilizzati anche altri frutti o verdure con caratteristiche simili alla frutta (es. peperoncino, rabarbaro, zucca). L'invecchiamento in legno o botte è molto comune, ma non richiesto. È consentito l'utilizzo di legno con caratteristiche aromatiche uniche o insolite, o di legno precedentemente messo a contatto con altri tipi di alcol.

Confronti di stile: come una birra alla frutta, alle erbe, alle spezie o con legno, ma acida o funky.

Istruzioni per l'iscrizione: il partecipante deve specificare qualsiasi ingrediente speciale utilizzato (ad esempio frutta, spezie, erbe o legno). Il concorrente deve specificare una descrizione della birra, identificando il lievito o i batteri utilizzati e uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere target della birra. Una descrizione generale della particolarità della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: variabili in base allo stile di base.

Esempi commerciali: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Dominga Mimosa Sour, New Glarus Wisconsin Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

Tag: Fermentazione selvaggia, Nord America, Stile artigianale, Specialty-beer, Acida, Frutta

28D. Straight Sour Beer

Riferito alle birre fermentate con Sacch e Lacto, con o senza invecchiamento in rovere, prodotto utilizzando qualsiasi tecnica (ad es. co-fermentazione tradizionale, kettle souring).

Impressioni generali: una birra chiara, rinfrescante, acida con un'acidità lattica pulita. Un delicato sapore di malto chiaro supporta la acidità citrica con esteri fruttati moderati.

Aroma: un carattere fortemente acido è dominante (da moderatamente alto ad alto). Può avere un carattere fino a moderatamente fruttato (spesso pesca, albicocca, limone o mela aspra). Nessun aroma di luppolo. Il malto chiaro predomina, solitamente con biscottato o cracker. Fermentazione pulita.

Aspetto: Colore molto chiaro. La limpidezza varia da trasparente a un po' velata. schiuma abbondante, densa, bianca, con scarsa ritenzione. Effervescente.

Gusto: l'acidità lattica pulita predomina e può essere discretamente forte. Alcuni gusti complementari di pane, biscotti, cracker o cereale sono generalmente evidenti. L'amaro del luppolo è non rilevabile. Mai acetica o pungentemente acida. Si può rilevare un carattere di frutta chiara che può essere moderato includendo un gusto di agrumi-limone o un fruttato di mela aspra. Il finale è da medio-secco a secco. Equilibrio dominato dall'acidità, ma un leggero gusto di malto ed esteri fruttati dovrebbe essere presente. Nessun sapore di luppolo. Pulita.

Sensazioni boccali: Corpo leggero. Carbonazione da moderata ad alta. Mai bruciante, anche se gli esempi di gravità più elevata possono avere un carattere riscaldante alcolico. Acidità rinfrescante.

Commenti: Una versione più forte di una birra tipo Berliner Weisse con grist meno restrittivo e senza Brett. Questo stile di birra è tipicamente utilizzato come base per birre moderne che sono pesantemente aromatizzate con frutta, spezie, zuccheri, ecc. - che dovrebbero essere iscritta nella 28C Wild Speciality Beer.

Storia: sviluppata dallo scienziato tedesco della birra Otto Francke, quella che sarebbe diventata nota come acidificazione di Francke è un processo che ha permesso che i metodi della tradizionale coltura mista delle Berliner Weisse divenissero più rapidi e coerenti; questo processo è anche noto come kettle souring. Molti esempi di birre acide commerciali moderne utilizzano questo metodo per una produzione rapida e come alternativa alla complessa produzione in botte.

Ingredienti caratteristici: la maggior parte o tutto il grist è pale, Pils, o malto di frumento in qualsiasi combinazione. Malti leggermente essiccati possono essere utilizzati per una maggiore complessità maltata. I malti tipo Carapils possono essere utilizzati per il corpo. Gli zuccheri chiari possono essere utilizzati per aumentare la gravità senza aumentare il corpo. Senza lattosio e maltodestrine. Può essere prodotta mediante kettle souring, coltura di co-fermentazione (lievito e batteri lattici) o con lieviti speciali che producono acido lattico. No Brett.

Confronti di stile: gli esempi di gravità inferiore possono essere molto simili a una Berliner Weisse senza Brett. Rispetto ad un Lambic, generalmente non è così acida e presenta una netta acidità lattica e funk al di sotto della soglia sensoriale. Più alta in alcol rispetto entrambi.

Parametri tecnici:

OG: 1.048 - 1.065	IBU: 3 - 8
FG: 1.006 - 1.013	SRM: 2 - 3
ABV: 4,5 - 7,0%	

Esempi commerciali: raramente trovati, siccome questo stile è tipicamente la base per altre birre speciali.

Tag: Chiara, Alta fermentazione, Acida

29. FRUIT BEER

La categoria *Fruit Beer* riguarda la birra prodotta con qualsiasi frutto o combinazione di frutta secondo le definizioni di questa categoria. Qui viene utilizzata la definizione di frutto culinaria, non botanica: strutture carnose associate ai semi di piante che sono dolci o aspre e commestibili allo stato grezzo. Gli esempi includono pomacee (mela, pera, mela cotogna), drupacee (ciliegia, prugna, pesca, albicocca, mango, ecc.), frutti di bosco (qualsiasi frutto con la parola "bacca" ["berry" in inglese, NdT]), ribes, agrumi, frutta secca (datteri, prugne, uva passa, ecc.), frutta tropicale (banana, ananas, mango, guava, frutto della passione, papaya, ecc.), fichi, melograno, fico d'india, ecc. Non significa spezie, erbe o verdure come definite nella categoria 30 – in particolare frutta botanica trattata come verdura culinaria. Insomma, se è necessario giustificare un frutto usando la parola "tecnicamente" come parte della descrizione, non è quello che intendiamo. Consultare la sezione *Introduzione alle Specialty-Type Beers* per ulteriori commenti, in particolare sulla valutazione degli ingredienti aggiunti alla birra base.

29A. Fruit Beer

Impressioni generali: una piacevole integrazione di frutta con birra, ma ancora riconoscibile come birra. Il carattere del frutto dovrebbe essere evidente ma in equilibrio con la birra, non così prominente da sembrare suggerire un prodotto artificiale.

Aroma: varia in base allo stile di base. Il carattere del frutto dovrebbe essere evidente nell'aroma; tuttavia, alcuni frutti (ad esempio, lamponi, ciliegie) hanno aromi più forti e sono più caratteristici di altri (ad esempio mirtillo, fragole) – consentire una gamma di carattere fruttato e intensità da sottile ad aggressiva. L'aroma di luppolo può essere inferiore rispetto allo stile base per evidenziare meglio il carattere di frutta. Il frutto dovrebbe aggiungere ulteriore complessità, ma non essere così prominente da sbilanciare il risultato finale.

Aspetto: varia in base allo stile base e agli ingredienti speciali. Le birre di colore più chiaro dovrebbero mostrare i colori distintivi degli ingredienti, anche nella schiuma. Il colore della frutta nella birra è spesso più chiaro rispetto alla polpa del frutto stesso e può assumere sfumature leggermente diverse. Limpidezza variabile, anche se generalmente la torbidità è indesiderabile. Alcuni ingredienti possono influire sulla ritenzione della schiuma.

Gusto: varia in base allo stile di base. Come con l'aroma, i sapori caratteristici del frutto dovrebbero essere evidenti e possono variare in intensità da sottili ad aggressivi, ma il carattere del frutto non dovrebbe essere così artificiale o inopportuno opprimente da far pensare a un "drink al succo di frutta". Amaro, sapori di luppolo e malto, contenuto alcolico, e i sottoprodotti della fermentazione, come gli esteri, dovrebbero essere appropriati per lo stile di base, ma essere armoniosi ed equilibrati con i caratteristici sapori di frutta presenti. La frutta generalmente aggiunge sapore e non dolcezza, poiché gli zuccheri della frutta di solito fermentano completamente, alleggerendo così il sapore e seccando il finale. Tuttavia, la dolcezza residua non è necessariamente una caratteristica negativa a meno che non abbia un sapore di crudo o non fermentato. Alcuni frutti possono aggiungere acidità, amarezza e tannini, che devono essere equilibrati nel profilo aromatico risultante.

Sensazioni boccali: varia in base allo stile di base. Il frutto spesso diminuisce il corpo, e rende la birra più leggera al palato. Alcuni frutti più piccoli e scuri possono aggiungere una profondità tannica, ma questa astringenza non dovrebbe sovrastare la birra di base.

Commenti: La descrizione della birra è fondamentale per la valutazione; i giudici dovrebbero pensare più all'obiettivo dichiarato piuttosto che cercare di rilevare ogni singolo ingrediente. Equilibrio, bevibilità ed esecuzione sono i più importanti fattori decisivi. La frutta dovrebbe completare lo stile originale e non sopraffarlo. Gli attributi dello stile di base saranno diversi dopo l'aggiunta di frutta; non aspettarsi che la birra abbia un sapore identico a quello dello stile di base inalterato. In questa sezione vanno inserite le *Fruit Beer* basate su uno Stile Classico, eccetto i *Lambic* per cui esiste uno stile speciale, *Fruit Lambic* (23F). Birre fruttate acide o a fermentazione mista senza uno stile classico base dovrebbero essere inserite nella 28C *Wild Specialty Beer*. Versioni fruttate delle birre acide in stile classico (ad esempio, *Flanders Red*, *Oud Bruin*, *Gose*, *Berliner Weisse*) devono essere inserite nella categoria 29A *Fruit Beer*. Versioni a base di frutta degli stili classici dove le spezie sono parte integrante della definizione di Stile Classico (es. *Witbier*, *Gose*) non contano come *Spice Beer* ai fini dell'iscrizione.

Istruzioni per l'iscrizione: il concorrente deve specificare il/i tipo/i di frutta utilizzata. Il partecipante deve specificare una descrizione della birra, identificando uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere target della birra. Una descrizione generale del carattere speciale della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra base di partenza, ma il frutto si rifletterà spesso nel colore.

Esempi commerciali: 21st Amendment Watermelon Wheat, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

Tag: Specialty-beer, Frutta

29B. Fruit and Spice Beer

Utilizzare le definizioni di Fruit nel preambolo della Categoria 29 e Spice nel preambolo della categoria 30; in questa categoria è ammessa qualsiasi combinazione di ingredienti validi negli stili 29A e 30A. Per questo stile, la parola "spezia" significa "qualsiasi SHV".

Impressioni generali: una raffinata unione di frutta, spezie e birra, ma ancora riconoscibile come birra. Ogni carattere di frutta e spezie dovrebbe essere evidente ma in equilibrio con la birra, non così prominente da suggerire un prodotto artificiale.

Aroma: varia in base allo stile di base. Il carattere di frutta e spezie dovrebbe essere evidente nell'aroma; tuttavia, si noti che alcuni frutti e spezie (ad esempio, lamponi, ciliegie, cannella, zenzero) hanno aromi più forti e sono più caratteristici di altri (ad esempio, mirtillo, fragole) – consentire una gamma di frutta e carattere speziato e intensità da sottile ad aggressivo. L'aroma di luppolo può essere inferiore rispetto allo stile base per evidenziarne meglio il gusto carattere speciale. Gli ingredienti speciali dovrebbero aggiungere una complessità extra, ma non essere così importanti da sbilanciare la presentazione finale.

Aspetto: varia in base allo stile base e agli ingredienti speciali. La birra di colore più chiaro dovrebbe mostrare i colori distintivi degli ingredienti, anche nella schiuma. Il colore della frutta nella birra è spesso più chiaro rispetto alla polpa del frutto stesso e può assumere sfumature leggermente diverse. Limpidezza variabile, anche se generalmente la torbidità è indesiderabile. Alcuni ingredienti possono influire sulla ritenzione della schiuma.

Gusto: varia in base allo stile di base. Come con l'aroma, il frutto caratteristico e i sapori delle spezie dovrebbero essere evidenti e potrebbero variare in intensità da sottili ad aggressivi. Il carattere del frutto dovrebbe non essere così artificiale o inopportuno da suggerire una bevanda a base di succo di frutta speziato. Amaro del luppolo, sapore, sapori maltati, contenuto alcolico e sottoprodotti della fermentazione, come ad esempio esteri, dovrebbero essere appropriati allo stile di base, ma essere armonici ed equilibrati con i sapori distintivi di frutta e spezie. La frutta generalmente aggiunge sapore e non dolcezza, poiché gli zuccheri della frutta di solito fermentano completamente, alleggerendo così il sapore e seccando il finale. Tuttavia, la dolcezza residua non è necessariamente una caratteristica negativa a meno che non abbia un sapore di crudo o non fermentato. Alcuni ingredienti possono aggiungere acidità, amarezza e tannini, che devono essere equilibrati nel profilo aromatico risultante.

Sensazioni boccali: varia in base allo stile di base. Il frutto spesso diminuisce il corpo, e rende la birra più leggera al palato. Alcuni frutti più piccoli e scuri possono aggiungere una profondità tannica, ma questa astringenza non dovrebbe sovrastare la birra base. Gli SHV possono aumentare o diminuire il corpo. Alcuni SHV possono aggiungere un po' di astringenza, sebbene un carattere speziato "grezzo" sia indesiderabile.

Commenti: La descrizione della birra è fondamentale nella valutazione; i giudici dovrebbero pensare di più all'obiettivo dichiarato piuttosto che cercare di rilevare ogni singolo ingrediente. Equilibrio, bevibilità ed esecuzione del tema sono i più importanti fattori decisivi. Gli ingredienti speciali dovrebbero completare lo stile originale e non sopraffarlo. Gli attributi dello stile di base saranno diversi dopo l'aggiunta di frutta e spezie; non aspettarsi che la birra abbia un gusto identico allo stile base puro.

Istruzioni di partecipazione: il concorrente deve specificare la tipologia di frutta e il tipo di SHV utilizzati; non è necessario specificare i singoli ingredienti SHV se viene utilizzata una miscela di spezie nota (ad esempio, spezie per torta di mele). Il partecipante deve specificare una descrizione della birra, uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere target della birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra base sottostante, ma il frutto spesso si rifletterà nel colore.

Esempi commerciali: Cigar City Margarita Gose, Firestone Walker Chocolate Cherry Stout, Golden Road Spicy Mango Cart, Kona Island Colada Cream Ale, New Glarus Blueberry Cocoa Stout, Sun King Orange Vanilla Sunlight

Tag: Specialty-beer, Frutta, Spezie

29C. Specialty Fruit Beer

Una Specialty Fruit Beer è una birra alla frutta con alcuni ingredienti aggiunti, come gli zuccheri fermentabili (ad esempio, miele, marroni zucchero, zucchero invertito), dolcificanti (ad es. lattosio), additivi, cereali alternativi o altri ingredienti speciali aggiunti, oppure a cui è stato applicato qualche processo aggiuntivo. Una Specialty Fruit Beer può utilizzare qualsiasi stile all'interno della categoria Fruit Beer come stile base (attualmente 29A, 29B o 29D).

Impressioni generali: una combinazione accattivante di frutta, zucchero e birra, ma pur sempre riconoscibile come birra. Il frutto ed il suo carattere zuccherino dovrebbero essere evidenti ma in equilibrio con la birra, non così prominente da far pensare ad un prodotto artificiale.

Aroma: uguale alla Fruit Beer, tranne che per l'aggiunta i prodotti fermentabili (ad esempio miele, melassa) che possono aggiungere una componente aromatica. Qualunque sia la componente aromatica aggiuntiva presente dovrebbe essere in equilibrio con la frutta e le componenti della birra, ed essere una combinazione piacevole.

Aspetto: uguale alla Fruit Beer.

Gusto: uguale alla Fruit Beer, tranne che per l'aggiunta i prodotti fermentabili (ad esempio miele, melassa) possono aggiungere una componente gustativa. Qualunque sia la componente gustativa aggiuntiva presente dovrebbe essere in equilibrio con la frutta e le componenti della birra ed essere una combinazione piacevole. Gli zuccheri aggiunti non dovrebbero avere a sapore grezzo o non fermentato. Alcuni zuccheri aggiunti avranno elementi non fermentabili che possono fornire un sapore più pieno e un finale dolce; gli zuccheri completamente fermentabili possono snellire il finale. Sensazioni boccali: uguale alla Fruit Beer, anche se dipende dal tipo di zucchero aggiunto, che potrebbe aumentare o diminuire il corpo.

Commenti: Se i fermentabili o i processi aggiuntivi non aggiungono un carattere distinguibile alla birra, inserirla negli altri stili di birra alla frutta (non speciali) e omettere la descrizione degli ingredienti o dei processi aggiuntivi.

Istruzioni di partecipazione: il concorrente deve specificare la tipologia di frutta utilizzata. Il concorrente dovrà specificare la tipologia dell'ingrediente aggiuntivo (secondo l'introduzione) o del processo speciale impiegato. Il concorrente dovrà specificare una descrizione della birra, identificativa uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere target della birra. Una descrizione generale della speciale natura della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra base sottostante, ma il frutto si rifletterà spesso nel colore.

Esempi commerciali: The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

Tag: Specialty-beer, Frutta

29D. Grape Ale

Originariamente uno stile italiano locale che successivamente ha ispirato produttori di birra nelle regioni vitivinicole di tutto il mondo per produrre versioni che mostrano varietà locali. Vedere X3 Italian Grape Ale per la versione locale.

Impressioni generali: unisce il profilo di un vino frizzante e di una birra base relativamente neutra che consente alla qualità aromatica dell'uva di fondersi piacevolmente con gli aromi di luppolo e lievito. Può variare da rinfrescante a complessa.

Aroma: le caratteristiche aromatiche della varietà dell'uva sono evidenti ma non dovrebbero dominare. Il carattere dell'uva dovrebbe fondersi bene con il carattere base del malto sottostante. Sebbene l'aroma del luppolo sia generalmente contenuto, può variare da medio-basso a del tutto assente. La fermentazione è solitamente piuttosto pulita ma può essere delicatamente speziata ed avere esteri fruttati. Banana, gomma da masticare e simili sono considerati difetti.

Aspetto: Il colore può variare dal dorato pallido al rubino, ma gli esempi realizzati con uve rosse tendono al color borgogna. Questi colori più scuri possono anche derivare dall'uso di uva cotta o prodotti concentrati, mai da malti scuri speciali. Schiuma da bianca a rossastra con ritenzione generalmente medio-bassa. La limpidezza è generalmente buona. Mai torbida.

Sapore: Come per l'aroma, il carattere dell'uva può variare in intensità da lieve a medio-alto ed essere più prominente. Sapori di frutta (drupacee, tropicale, frutti di bosco, ecc.) a seconda della varietà di uva. Le uve rosse più scure possono conferire un tocco più rustico (ad esempio, terroso, tabacco, cuoio). Il carattere del malto è di sostegno, non robusto e solitamente di varietà chiare o poco tostate. Sono ammessi livelli molto bassi di malti Pale Crystal, ma il tostato o il forte carattere di cioccolato sono sempre inappropriati. L'amaro è generalmente basso e il sapore del luppolo può essere da basso a inesistente. Lievi note astringenti, dovute alla varietà e alla quantità di uva utilizzata, sono comuni e possono aiutare a migliorare la digeribilità ma non dovrebbero avvicinarsi alla soglia "acida". La nota di legno di quercia complementare è facoltativa ma non dovrebbe essere presente un carattere funky da Brett. Fermentazione pulita.

Sensazioni boccali: La carbonazione da medio-alta ad alta migliora la percezione dell'aroma. Il corpo è generalmente da basso a medio e una certa acidità può contribuire ad aumentare la percezione di secchezza. Il finale è estremamente secco e fresco. Esempi forti potrebbero mostrare un certo calore alcolico.

Commenti: la gradazione può essere bassa fino al 4,5% o alta al 12,5%, ma più comunemente all'interno dell'intervallo indicato. La percezione del colore varia ampiamente in base alla tonalità della frutta aggiunta.

Storia: Inizialmente prodotta presso il Birrificio Montegioco e il Birrificio Barley nel 2006-2007. È diventata più popolare dopo la pubblicazione nelle Linee Guida 2015 come Italian Grape Ale (IGA) e ha ispirato molte varianti locali in altri paesi.

Ingredienti caratteristici: Pils o malto base chiaro, quantità limitata di malti Crystal chiari o di frumento. Mosto d'uva (varietà rossa o bianca, tipicamente mosto fresco) è solitamente il 15 - 20% del grist totale, ma può superare il 40%. Il mosto viene fermentato con la birra, non è una miscelazione di vino e birra. I lieviti fruttati e speziati sono i più comuni ma si possono usare varietà neutre. Il luppolo dovrebbe essere selezionato per completare il profilo generale. Questa birra non ha dry hopping. Il rovere è consentito, ma non obbligatorio e non dovrebbe essere prepotente o a livelli più forti di quelli riscontrati nel vino.

Confronti di stile: base simile a diversi stili belgi, come Belgian Blonde, Saison e Belgian Single, ma con uva. Gli esempi di gradazione più elevata sono simili alle Belgian Tripel oppure alle Belgian Golden Strong Ale, ma con uva. Non funky come un Lambic alla frutta.

Istruzioni di partecipazione: il concorrente deve specificare la tipologia di uva utilizzata. Il partecipante può fornire ulteriori informazioni sullo stile di base o sugli ingredienti caratteristici.

Parametri tecnici:

OG: 1.059 - 1.075	IBU: 10 - 30
FG: 1.004 - 1.013	SRM: 4 - 8
ABV: 6,0 - 8,5%	

Esempi commerciali: Montegioco Open Mind, Birrificio del Forte Il Tralcio, Luppolajo Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, Friem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

Tag: Specialty-beer, Frutta

30. SPICED BEER

Utilizziamo le definizioni comuni o culinarie di spezie, erbe e verdure, non quelle botaniche o scientifiche. In generale, per spezie intendiamo semi essiccati, baccelli di semi, frutta, radici, corteccia, ecc. di piante. Le erbe aromatiche sono piante a foglia o parti di piante (foglie, fiori, petali, gambi) entrambi, sia spezie che erbe aromatiche sono utilizzate per aromatizzare i cibi. Le verdure sono prodotti vegetali commestibili salati o meno dolci, utilizzati principalmente per cucinare o a volte da mangiare a crudo. Le verdure possono includere alcuni frutti botanici. Questa categoria include esplicitamente tutte le spezie culinarie, erbe aromatiche e verdure, nonché noci (o qualsiasi cosa con "noce" nel nome, compreso il cocco), peperoncini, caffè, cioccolato, punte di abete rosso, rosa canina, ibisco, bucce/scorze di frutta (ma non il succo), rabarbaro e simili. Non include frutta o cereali da cucina. Zuccheri e sciroppi fermentabili aromatici (ad esempio nettare di agave, sciroppo d'acero, melassa, sorgo, melassa, miele) o dolcificanti (ad esempio lattosio) possono essere inclusi solo in combinazione con altri ingredienti consentiti, di cui è permessa la varia combinazione, e non devono avere un carattere dominante. Vedere la categoria 29 per una definizione ed esempi di frutta. Consultare la sezione Introduzione alla birra di tipo speciale per ulteriori chiarimenti, in particolare per la valutazione sull'equilibrio degli ingredienti aggiunti con la birra base.

30A. Spice, Herb or Vegetable Beer

Spesso chiamata *Spice Beer* (Birra alle Spezie) indipendentemente dal fatto che vengano utilizzate spezie, erbe o verdure.

Impressioni generali: una fusione accattivante di spezie, erbe o verdure (SHV) e birra, ma ancora identificabile come birra. Il carattere SHV dovrebbe essere evidente ma in equilibrio con la birra e non così evidente da far pensare ad un prodotto artificiale.

Aroma: varia in base allo stile di base. Il carattere SHV dovrebbe essere evidente nell'aroma; tuttavia, alcuni SHV (ad esempio, zenzero, cannella, rosmarino) hanno aromi più forti e sono più distintivi di altri (come ad esempio la maggior parte delle verdure) - è consentita una gamma di carattere e intensità di SHV da sottile ad aggressivo. L'aroma del luppolo può essere inferiore rispetto allo stile base per mettere in evidenza il carattere SHV. Gli SHV dovrebbero aggiungere ulteriore complessità, ma non essere così evidenti da sbilanciare la presentazione finale.

Aspetto: varia in base allo stile base e agli ingredienti speciali. La birra dal colore più chiaro può mostrare colori distintivi degli ingredienti, anche nella schiuma. Chiarezza variabile, anche se la torbidità generalmente non è desiderata. Alcuni ingredienti possono influire sulla ritenzione della schiuma.

Gusto: varia in base allo stile di base. Come per l'aroma, i sapori distintivi dell'SHV dovrebbero essere evidenti e possono variare in intensità da sottile ad aggressiva. Alcune SHV sono intrinsecamente amare e possono far risultare una birra più amara dello stile base dichiarato. Amaro, sapori di luppolo e malto, contenuto alcolico e sottoprodotti della fermentazione, come gli esteri, dovrebbero essere appropriati per lo stile base, ma essere armoniosi ed equilibrati con i caratteristici sapori SHV presenti.

Sensazioni boccali: variano in base allo stile di base. Gli SHV possono aumentare o diminuire il corpo. Alcuni di essi possono aggiungere un po' di astringenza, anche se un carattere speziato "grezzo" non è desiderabile.

Commenti: La descrizione della birra è fondamentale per la valutazione; i giudici dovrebbero pensare più al concetto dichiarato che a cercare di individuare ogni singolo ingrediente. Equilibrio, bevibilità ed esecuzione sono i fattori decisivi più importanti. Gli SHV dovrebbero integrare lo stile originale e non sopraffarlo. Gli attributi dello stile di base saranno diversi dopo l'aggiunta degli SHV; non si ci può aspettare che la birra abbia un sapore identico allo stile base puro.

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare il tipo di spezie, erbe o verdure utilizzate, ma non è necessario specificare i singoli ingredienti se viene utilizzata una miscela di spezie nota (ad esempio il mix di spezie per la torta di mele, curry in polvere, peperoncino in polvere). Il partecipante deve specificare una descrizione della birra, identificando uno Stile Base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere target della birra. Una descrizione generale sulla natura speciale della birra può ricoprire tutti gli aspetti richiesti anteriormente.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra base dichiarata.

Esempi commerciali: Alesmith Speedway Stout, Elysian, Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout

Tag: Specialty-beer, Spezie.

30B. Autumn Seasonal Beer

Le birre stagionali autunnali rimandano alle temperature più fresche e ai prodotti di stagione e includono tutti i vari tipi di zucca e le spezie associate.

Impressioni generali: una birra maltata e speziata che spesso ha un corpo moderatamente ricco con finale leggermente caldo che si sposa come buon accompagnamento per la fresca stagione autunnale, e richiama alla mente i raccolti agricoli o, in USA, le tradizioni del giorno del Ringraziamento.

Aroma: maltato, speziato ed equilibrato. È possibile un'ampia gamma di interpretazioni dello stile, purché evochi il tema dei prodotti di stagione. Gli ingredienti e l'idea di partenza dichiarati definiscono il tipo di birra che ci si deve aspettare. Il luppolo è quasi sempre impercettibile mentre l'alcool è spesso presente, ma delicato e di supporto. Gli ingredienti dovrebbero essere ben integrati e creare un effetto complessivo coerente. Vedi la sezione Gusto per le spezie, il malto, lo zucchero e il carattere vegetale.

Aspetto: da medio-ambrato a bruno-ramato; le versioni più chiare sono le più comuni. Solitamente limpida, anche se le versioni più scure possono risultare praticamente opache. Schiuma ben formata, persistente, da bianco avorio a marrone chiaro. Alcune versioni con la zucca assumeranno una tonalità insolita per la birra, che potrebbe tendere all'arancione.

Gusto: maltata, speziata ed equilibrata. La creatività del birraio ha ampio sfogo per ottenere il risultato prefissato in questo stile. Sono comunemente usate spezie calde o dolci così come sono comuni gli aromi ricchi di malto e tostati, che possono essere di caramello, pane tostato o crosta di torta, biscotto o aromi di nocciola. Può includere aromi distintivi di zucchero, come melassa, miele o zucchero di canna. Il sapore derivato dalle verdure a base di zucca è spesso sfuggente e spesso fornisce solo una dolcezza più accentuata. Gli ingredienti speciali dovrebbero essere di supporto ed equilibrati, senza mettere in ombra la birra base. L'amaro e il sapore del luppolo sono solitamente contenuti per non interferire con il carattere degli ingredienti speciali. Di solito il finale è piuttosto pieno e soddisfacente, a volte con un leggero gusto alcolico. Le note del malto tostato sono tipicamente assenti.

Sensazioni boccali: il corpo è solitamente da medio a pieno fino a masticabile. Carbonazione da moderatamente bassa a moderatamente alta. Può essere previsto l'invecchiamento così come è consentito il calore alcolico.

Commenti: Si utilizzi il profilo sensoriale per identificare i prodotti che ricordano i prodotti di stagione, come torta di zucca, torta di mele o patate candite caramellate, bilanciato con il supporto di una birra base spesso maltata. La descrizione della birra è fondamentale per la valutazione; i giudici dovrebbero pensare più al concetto dichiarato che cercare di individuare ogni singolo ingrediente. Equilibrio, bevibilità ed esecuzione sono i fattori decisivi più importanti.

Ingredienti caratteristici: le spezie sono richieste e spesso includono quelle evocative della stagione autunnale, del raccolto o del giorno del Ringraziamento (ad esempio pepe giamaicano, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, zenzero), ma qualsiasi combinazione è possibile ed è incoraggiata la creatività. Sono spesso impiegati additivi aromatici (ad esempio, melassa, zucchero in sciroppo, zucchero di canna, miele, sciroppo d'acero) così come vengono spesso utilizzati i vari tipi di zucca

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare il tipo di spezie, erbe o verdure utilizzate; Non è necessario specificare i singoli ingredienti se viene utilizzata una miscela di spezie nota (ad esempio, spezie per torta di zucca). Il partecipante deve specificare una descrizione della birra, identificando uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere target della birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra può ricoprire tutti gli aspetti richiesti anteriormente.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra base dichiarata. L'ABV è generalmente superiore al 5% e la maggior parte degli esempi sono di colore ambrato-rame.

Esempi commerciali: Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

Tag: Specialty-beer, Spezie

30C. Winter Seasonal Beer

Le birre stagionali invernali sono birre che richiamano il clima freddo e le festività natalizie e possono includere spezie natalizie, zuccheri speciali e altri prodotti che ricordano le festività natalizie.

Impressioni generali: Una birra forte, scura, speziata che spesso ha un corpo ricco e un finale riscaldante è un ottimo accompagnamento alla fredda stagione invernale.

Aroma: Maltata, speziata, fruttata e bilanciata. È possibile una vasta gamma di aromi, purché evochino il tema delle feste natalizie. Gli ingredienti e l'idea di partenza dichiarati definiscono il tipo di birra che ci si deve aspettare. I frutti utilizzati sono spesso scuri o secchi. Il luppolo è spesso esile mentre l'alcool è spesso presente, ma delicato e di supporto. Gli aromi maltati e zuccherini tendono ad essere maggiori nell'equilibrio e supportano le spezie. I componenti dovrebbero essere ben integrati e creare una presentazione coerente. Vedi la sezione Gusto per i caratteri di spezie, malto, zucchero e frutta.

Aspetto: da ambrato medio a marrone molto scuro; le versioni più scure sono quelle più comuni. Solitamente limpida, anche se le versioni più scure possono essere praticamente opache. Schiuma ben formata, persistente, con colore che va da bianco avorio a marrone chiaro.

Gusto: maltato, speziato, fruttato ed equilibrato. La creatività del birraio ha ampio sfogo per ottenere il risultato prefissato in questo stile. È comune trovare spezie calde o dolci. I sapori ricchi e dolci del malto sono anch'essi comuni e possono includere aromi di caramello, pane tostato, nocciola o cioccolato. Può includere aromi di frutta secca o di scorza di frutta secca come uva passa, prugna, fico, ciliegia, scorza d'arancia o scorza di limone. Può includere aromi distintivi di zucchero, come melassa, miele o zucchero di canna. Gli ingredienti speciali dovrebbero essere di supporto ed equilibrati, senza mettere in ombra la birra base. L'amaro e il sapore del luppolo sono solitamente contenuti per non interferire con il carattere speciale della birra. Di solito il finale è piuttosto pieno e soddisfacente, spesso con una leggera nota alcolica. Le caratteristiche del malto tostato sono rare e di solito non sono più forti del cioccolato.

Sensazioni boccali: il corpo è solitamente da medio a pieno, spesso con una masticabilità maltata. Carbonazione da moderatamente bassa a moderatamente alta. Invecchiamento della birra ed effetto riscaldante dell'alcool sono consentiti.

Commenti: Si utilizzi il profilo sensoriale per identificare i prodotti che ricordano le festività natalizie, come biscotti di Natale, pan di zenzero, pudding natalizio di tipo inglese, torte al rum, zabaione, pot-pourri o spezie macinate, bilanciati con il supporto di una birra di base calda, spesso maltata e scura. La descrizione della birra è fondamentale per la valutazione; i giudici dovrebbero pensare più al concetto dichiarato che cercare di individuare ogni singolo ingrediente. Equilibrio, bevibilità ed esecuzione sono i fattori decisivi più importanti nella valutazione.

Storia: La stagione delle feste invernali è un momento tradizionale in cui i vecchi amici si riuniscono e viene servita birra con una gradazione alcolica e una complessità un po' più elevata. Molti birrifici offrono prodotti stagionali che possono essere più scuri, più forti, speziati o comunque con più carattere delle birre che offrono normalmente durante tutto l'anno. Le versioni speziate sono una tradizione americana o belga, poiché i birrifici inglesi o tedeschi tradizionalmente non utilizzano spezie nella loro birra. Molte birre artigianali americane sono state ispirate da Anchor Our Special Ale, prodotta per la prima volta nel 1975.

Ingredienti caratteristici: le spezie sono obbligatorie e spesso includono quelle evocative del periodo natalizio (ad esempio pepe giamaicano, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, zenzero) ma qualsiasi combinazione è possibile e la creatività è incoraggiata. È possibile utilizzare la buccia della frutta (ad esempio, arance, limone), così come piccole aggiunte di altri frutti (spesso frutta secca o scura). Vengono spesso utilizzati additivi aromatizzanti (ad esempio melassa, melassa, zucchero in sciroppo, zucchero di canna, miele, sciroppo d'acero). Generalmente queste birre sono Ale, ma potrebbero essere anche Strong Dark Lager.

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare il tipo di spezie, zuccheri, frutta o altri fermentabili utilizzati; Non è necessario specificare i singoli ingredienti se viene utilizzata una miscela di spezie nota (ad esempio, spezie per vin brulé). Il partecipante deve specificare una descrizione della birra, identificando uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere target della birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra può soddisfare tutti gli elementi richiesti anteriormente.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra base dichiarata. L'ABV è generalmente superiore al 6% e la maggior parte delle birre sono di colore piuttosto scuro.

Esempi commerciali: Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Riserva privata, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf.

Tag: Specialty-beer, Spezie.

30D. Specialty Spice Beer

La Speciality Spice Beer è una 30A (Spice, Herb or Vegetable – SHV) con l'aggiunta di alcuni ingredienti in addizione, come zuccheri fermentabili (ad esempio miele, zucchero di canna, zucchero in sciroppo, sciroppo d'acero), dolcificanti (ad esempio lattosio), grani alternativi o qualche altro ingrediente speciale, oppure si applica qualche ulteriore processo produttivo. Le birre stagionali 30B autunnali e 30C invernali consentono già l'uso di ingredienti aggiuntivi e non possono essere utilizzate come base in questo stile.

Impressioni generali: una combinazione accattivante di spezie, erbe o verdure (SHV), zuccheri e birra, ma comunque riconoscibile come birra. Il carattere SHV e quello zuccherino dovrebbero essere entrambi evidenti ma in equilibrio con la birra, ma non così evidenti da suggerire un prodotto artificiale.

Aroma: uguale alla birra SHV, tranne per il fatto che alcuni fermentabili aggiuntivi (ad esempio miele, melassa) possono aggiungere una componente aromatica. Qualunque componente aromatico aggiuntivo sia presente dovrebbe essere in equilibrio con l'SHV e i componenti della birra e costituire una combinazione piacevole.

Aspetto: uguale alla birra alle spezie, alle erbe o verdure (SHV).

Gusto: uguale alla birra SHV, tranne per il fatto che alcuni fermentabili aggiuntivi (ad esempio miele, melassa) possono aggiungere una componente aromatica. Qualunque componente aromatico aggiuntivo sia presente dovrebbe essere in equilibrio con l'SHV e i componenti della birra ed essere una combinazione piacevole. Gli zuccheri aggiunti non dovrebbero avere un sapore grezzo e non fermentato. Alcuni zuccheri aggiunti hanno elementi non fermentabili che potrebbero fornire un finale più pieno e dolce; gli zuccheri completamente fermentabili possono assottigliare il finale.

Sensazioni boccali: Uguale alla Birra SHV, anche se a seconda del tipo di zucchero aggiunto, potrebbe aumentare o diminuire il corpo.

Commenti: se i fermentabili o i processi aggiuntivi non apportano un carattere distinguibile alla birra, bisogna classificarla come uno degli altri stili di birra speziata (non speciale) e omettere la descrizione degli ingredienti extra o dei processi aggiunti.

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare il tipo di SHV utilizzato, ma non è necessario specificare i singoli ingredienti se viene utilizzata una miscela di spezie nota (ad esempio, spezie per torta di mele, curry in polvere, peperoncino in polvere). Il concorrente deve specificare il tipo di ingrediente aggiuntivo (secondo l'introduzione) o il processo speciale utilizzato. Il partecipante deve specificare una descrizione della birra, identificando uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere caratteristico della birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra base dichiarata.

Esempi commerciali: New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time.

Tag: Specialty-beer, Spezie.

31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER.

Questa categoria contiene birre di tipo speciale (*Speciality Beer*) che utilizzano cereali o zucchero per conferire un carattere distintivo. Consultare la sezione *Introduzione alla birra di tipo speciale* per ulteriori commenti, in particolare sulla valutazione dell'equilibrio degli ingredienti aggiunti alla birra base.

31A. Alternative Grain Beer

Una *Alternative Grain Beer* 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.

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, e qualcuno potrebbe avere un carattere relativamente neutrale.

Aspetto: lo stesso dello stile della birra base, anche se può essere visibile maggiore torbidezza.

Gusto: Uguale allo stile della birra base. Il sapore dei cereali aggiuntivi dovrebbe essere evidente, anche se potrebbe non essere necessariamente identificabile. Alcuni cereali aggiungono un ulteriore sapore di malto, pane o nocciola, mentre altri semplicemente migliorano il sapore della birra base. Alcuni grani aggiungono secchezza al finale.

Sensazioni boccali: uguale alla birra base, anche se molti cereali aggiuntivi (ad esempio avena, segale) aumentano il corpo e la viscosità, mentre alcuni (ad esempio i cereali senza glutine) creano una birra più liquida.

Commenti: i grani aggiuntivi dovrebbero essere in qualche maniera evidenti nel profilo sensoriale. Se il grano alternativo non fornisce un carattere distinguibile alla birra, bisogna classificarlo come stile base. Questo stile non deve essere utilizzato per stili in cui il grano alternativo è fondamentale per la definizione dello stile (ad esempio, Rye IPA, Oatmeal Stout, Rice- or Corn-based International Lager). Tieni presente che il sake non è birra e non è destinato a questa categoria.

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare il tipo di grano alternativo utilizzato. Il partecipante deve specificare una descrizione della birra, identificando uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere ricercato nella birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra base dichiarata.

Esempi commerciali: Blue/Point Rastafarye Ale, Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans

Tag: Specialty-beer

31B. Alternative Sugar Beer

L'*Alternative Sugar Beer* è una birra standard (stile classico o meno) con aggiunta di dolcificanti, inclusi zuccheri fermentabili (ad esempio miele, zucchero di canna, zucchero liquido, melassa, sciroppo di melassa, sciroppo d'acero, sorgo), zuccheri non fermentabili (ad esempio lattosio), alcoli di zucchero (ad esempio, sorbitolo) e qualsiasi altro dolcificante (naturale o artificiale) che influisce sul profilo aromatico.

Le birre possono avere o meno dolcezza residua; dipende dal tipo di zucchero, ma sono previsti contributi di sapore.

Impressioni generali: un'integrazione gustosa di zucchero e birra, ma comunque riconoscibile come birra. Il carattere zuccherino deve essere evidente ed in equilibrio con la birra, non così evidente da suggerire un prodotto artificiale.

Aroma: uguale alla birra base, tranne per il fatto che alcuni fermentabili aggiuntivi (ad esempio miele, melassa) possono aggiungere un aroma, che dovrebbe dare una combinazione piacevole ed equilibrata con la birra base.

Aspetto: uguale alla birra base, anche se alcuni zuccheri apportano colori aggiuntivi, solitamente più scuri.

Gusto: uguale alla birra base, tranne per il fatto che alcuni fermentabili aggiuntivi (ad esempio miele, melassa) possono aggiungere un sapore, che dovrebbe essere una combinazione piacevole ed equilibrata con la birra.

Gli zuccheri aggiunti non dovrebbero avere un sapore grezzo e non fermentato. Alcuni zuccheri non fermentabili forniscono un finale più pieno, mentre gli zuccheri completamente fermentabili possono assottigliare il finale.

Sensazioni boccali: Uguale alla birra base, anche se a seconda del tipo di zucchero aggiunto può aumentare o diminuire il corpo.

Commenti: lo zucchero aggiuntivo dovrebbe essere in qualche modo evidente nel profilo sensoriale. Se gli zuccheri non aggiungono carattere distinguibile alla birra, inseritela nella categoria stile base. Una birra a base di miele non dovrebbe contenere così tanto miele da essere percepita più come un idromele con birra, cioè un braggot (ossia birra alle spezie in uso nel medioevo) che come una birra al miele. Questo stile non dovrebbe essere utilizzato per stili in cui lo zucchero alternativo è fondamentale per la definizione dello stile, o dove una piccola quantità di zucchero dal sapore neutro viene utilizzata semplicemente per aumentare la gravità, aumentare l'attenuazione o alleggerire il sapore o il corpo; quelle birre dovrebbero essere inserite come stile base standard.

Istruzioni per il concorrente: Il concorrente dovrà specificare il tipo di zucchero utilizzato. Deve altresì specificare una descrizione della birra, identificando uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere ricercato nella birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra base dichiarata.

Esempi commerciali: Bell's Hopslam, Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jaw, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever.

Tag: Specialty-beer

32. SMOKED BEER.

Questa categoria contiene birre di tipo speciale con carattere affumicato.

32A. Classic Style Smoked Beer

Riferito alle versioni affumicate delle birre di Stile Classico, tranne nel caso in cui la birra in Stile Classico abbia l'affumicatura come parte intrinseca della sua definizione (ovviamente, quella birra dovrebbe essere inserita nel suo stile base, come Rauchbier).

Impressioni generali: una fusione ben bilanciata di malto e luppolo dello stile di birra base con un carattere affumicato piacevole e gradevole.

Aroma: un piacevole equilibrio tra l'aroma atteso della birra base e il malto affumicato. Il carattere dell'affumicatura varia da basso a deciso e può mostrare il carattere del fumo tipico della varietà di legno (ad esempio, ontano, quercia, faggio). L'equilibrio tra affumicatura e birra può variare: non è necessario che abbiano la stessa intensità. Tuttavia, il mix risultante dovrebbe essere piacevole. Gli aromatici taglienti, fenolici, aspri, gommosi o derivati da affumicatura bruciata non sono appropriati.

Aspetto: variabile. L'aspetto dovrebbe riflettere lo stile della birra base, anche se il colore è spesso un po' più scuro del previsto per il semplice stile base.

Gusto: simile all'aroma, con un equilibrio tra la birra base e il malto affumicato da basso a deciso. Le diverse varietà di legno possono produrre diversi profili aromatici. L'equilibrio tra affumicatura e birra può variare, ma la miscela risultante dovrebbe essere piacevole. L'affumicatura può aggiungere ulteriore secchezza al finale. Gli aromi aspri, amari, bruciati, carbonizzati, gommosi, sulfurei, medicinali o derivati da affumicatura fenolica non sono appropriati.

Sensazioni boccali: varia con lo stile della birra base. Una notevole asprezza astringente, fenolica, derivata dall'affumicato è un difetto.

Commenti: utilizzare questo stile per birre diverse dalla Rauchbier in stile Bamberga (ad esempio, Märzen affumicata con legno di faggio), che ha un proprio stile. I giudici dovrebbero valutare queste birre principalmente in base all'equilibrio generale e a quanto bene il carattere affumicato esalta la birra base.

Storia: il processo di utilizzo dei malti affumicati è stato adattato dai birrifici artigianali a molti stili. I birrai tedeschi hanno tradizionalmente utilizzato malti affumicati in Bock, Doppelbock, Weissbier, Munich Dunkel, Schwarzbier, Munich Helles, Pils e altri stili speciali.

Ingredienti caratteristici: i diversi materiali utilizzati per affumicare il malto danno origine a caratteristiche di sapore e aroma uniche. Possono essere utilizzati malti affumicati di legno di faggio o altro legno duro (ad esempio quercia, acero, mesquite, ontano, noci pecan, mela, ciliegio e altri legni da frutto). Questi possono ricordare alcuni cibi affumicati (ad esempio, noce americano con costole, acero con pancetta o salsiccia e ontano con salmone). Il legno sempreverde non dovrebbe mai essere usato poiché aggiunge un sapore medicinale e di pino al malto. Il malto affumicato con torba è universalmente indesiderabile a causa dei suoi fenoli taglienti e penetranti e della terrosità simile a sporco. Gli ingredienti rimanenti variano con lo stile base. Se i malti affumicati vengono combinati con altri ingredienti insoliti (ad esempio frutta, verdura, spezie, miele) in quantità notevoli, la birra risultante dovrebbe essere inserita nella 32B Specialty Smoked Beer.

Istruzioni per il concorrente: il partecipante deve specificare uno stile di base ed il tipo di legna o di affumicatura se si nota un carattere di fumo varietale.

Parametri tecnici: variano con lo stile della birra base.

Esempi commerciali: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier

Tag: Specialty-beer, Affumicata

32B. Specialty Smoked Beer

Una birra affumicata speciale (speciality smoked beer) è una birra affumicata basata su qualcosa di diverso da uno stile classico (uno stile di tipo speciale o un'ampia famiglia di stili come Porter piuttosto che uno stile specifico), OPPURE qualsiasi tipo di birra affumicata con ingredienti speciali aggiuntivi (frutta, verdura, spezie) o processi impiegati che trasformano la birra in qualcosa di più unico.

Impressioni generali: una fusione ben bilanciata di malto e luppolo dello stile di birra speciale di base con un carattere affumicato piacevole e gradevole.

Aroma: un piacevole equilibrio tra l'aroma atteso della birra base, il malto affumicato e eventuali ingredienti speciali. Il carattere dell'affumicato varia da basso a deciso, può mostrare il carattere del fumo di legno varietale

(ad esempio, ontano, quercia, faggio).

L'equilibrio tra l'affumicatura, la birra e gli eventuali ingredienti speciali può variare: non è necessario che abbiano la stessa intensità. Tuttavia, il mix risultante dovrebbe essere allettante. Gli aromi taglienti, fenolici, aspri, gommosi o derivati dall'affumicatura bruciata non sono appropriati.

Aspetto: variabile. L'aspetto dovrebbe riflettere lo stile della birra base, anche se il colore è spesso un po' più scuro del previsto per lo stile base semplice. Anche l'uso di alcuni frutti e spezie può influenzare il colore e la tonalità della birra.

Gusto: simile all'aroma, con un equilibrio tra la birra base, eventuali ingredienti speciali e malto affumicato da basso a deciso. Le diverse qualità di legno possono produrre diversi profili aromatici. L'equilibrio tra affumicato, birra e qualsiasi ingrediente speciale può variare, ma la miscela risultante dovrebbe essere piacevole. L'affumicato può aggiungere ulteriore secchezza al finale. Gli aromi aspri, amari, bruciati, carbonizzati, gommosi, solfurei, medicinali o derivati dall'affumicatura fenolica non sono appropriati.

Sensazioni boccali: varia con lo stile della birra base. Una notevole asprezza astringente, fenolica, derivata dall'affumicatura è un difetto.

Commenti: I giudici dovrebbero valutare queste birre principalmente in base all'equilibrio generale e a quanto bene il carattere affumicato esalta la birra base e qualsiasi ingrediente speciale.

Ingredienti caratteristici: uguali alla birra affumicata stile classico 32A con l'eventuale aggiunta di ingredienti speciali (ad esempio frutta, spezie, verdure, miele) in quantità notevoli.

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare il tipo di legno o affumicatura se si nota un carattere di affumicato tipico del legno usato. Il concorrente deve specificare gli ingredienti o i processi aggiuntivi che rendono speciale questa birra affumicata. Il partecipante deve specificare una descrizione della birra, identificando uno stile di base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere ricercato nella birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: varia con lo stile della birra base.

Esempi commerciali: Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter.

Tag: Specialty-beer, Affumicata

33. WOOD BEER.

Questa categoria contiene birre di tipo speciale con carattere di maturazione in legno o in botte, con o senza l'aggiunta di carattere alcolico.

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 con lo stile di base. Solitamente è presente un aroma legnoso da basso a moderato; alcune varietà possono avere un carattere più forte o distintivo. Il legno fresco può occasionalmente conferire odore di legno grezzo, appena tagliato, anche se questo carattere non dovrebbe mai essere troppo forte. Se il legno è tostato o carbonizzato, potrebbero essere presenti aromi di vaniglia, caramello, toffee, pane tostato o cacao da bassi a moderati.

Aspetto: varia con lo stile base. Spesso più scura dello stile di birra base puro, in particolare se vengono utilizzate botti tostate o carbonizzate.

Gusto: varia con lo stile base. Il legno solitamente conferisce un sapore legnoso e possibilmente un carattere varietale distintivo. Il legno nuovo può aggiungere un'impressione di legno grezzo, appena tagliato. Il legno tostato o carbonizzato può aggiungere vaniglia, caramello, caramello al burro, pane tostato, noci tostate, caffè, cioccolato o cacao, a seconda della varietà di legno e del livello di tostatura o carbonizzazione. Gli aromi derivati dal legno dovrebbero essere equilibrati, di supporto e evidenti, senza però sopraffare lo stile della birra base.

Sensazioni boccali: Varia con lo stile base. I tannini del legno possono aumentare la percezione del corpo, oltre ad esaltare la secchezza del finale; è consentita una certa astringenza dovuta ai tannini del legno. Le caratteristiche aspre o acide dovrebbero essere da basse a nulle e mai fuorvianti.

Commenti: Gran parte del carattere dipende dal tipo di legno utilizzato e da quanto bene integra e valorizza lo stile di base. Il carattere legato all'invecchiamento è ammesso, ma un'eccessiva ossidazione o acidità è un difetto. L'alcol evidente non è un difetto negli stili di base più forti. Questa categoria non deve essere utilizzata per gli stili base in cui l'invecchiamento in legno è un requisito fondamentale per lo stile (ad esempio, Flanders Red, Lambic). Le birre prodotte utilizzando un invecchiamento limitato in botti di legno o prodotti che forniscono solo un sottile carattere di fondo possono essere inserite nelle categorie di stili di birra base purché il carattere del legno non sia predominante.

Storia: un metodo di produzione tradizionale utilizzato raramente dai principali birrifici e solitamente solo con prodotti speciali. Più popolare tra i moderni birrifici artigianali alla ricerca di prodotti nuovi e distintivi. Botti e barili di rovere sono tradizionali, anche se altri legni stanno diventando più popolari.

Ingredienti caratteristici: varia con lo stile base. Invecchiato in barili o botti di legno o utilizzando additivi a base di legno (ad esempio chips, doghe, spirali, cubetti). Spesso vengono utilizzati stili di base più corposi e di gravità più elevata poiché possono resistere meglio ai sapori aggiuntivi, sebbene la sperimentazione sia incoraggiata.

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare il tipo di legno utilizzato e il livello di tostatura o carbonizzazione (se utilizzato). Nel caso venga utilizzato un legno di varietà insolita, il concorrente dovrà fornire una breve descrizione degli aspetti sensoriali che tale legno conferisce alla birra. Il partecipante deve fornire una descrizione della birra, identificando uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere target della birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: 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; IBU: varia con lo stile di base; SRM: varia con lo stile base, spesso più scura dello stile base puro.

Esempi commerciali: Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, mezzanotte Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

Tag: Specialty-beer, Legno

33B Speciality Wood-Aged Beer

Questo stile include birre maturate in botti di legno che conservano 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 con lo stile di base. Solitamente è presente un aroma legnoso da basso a moderato; alcune varietà possono avere un carattere più forte o distintivo. Se il legno è tostato o carbonizzato, potrebbero essere presenti aromi di vaniglia, caramello, toffee, pane tostato o cacao da bassi a moderati. Gli aromi associati all'alcol (ad esempio, alcolici distillati, vino) precedentemente conservati nel legno dovrebbero essere evidenti, ma bilanciati.

Aspetto: varia con lo stile base. Spesso più scura dello stile di birra base puro, in particolare se vengono utilizzate botti carbonizzate. Anche le birre invecchiate in botti di vino o altri prodotti con colori distintivi possono contribuire al colore della birra finita.

Gusto: varia con lo stile base. Il legno solitamente conferisce un sapore legnoso e possibilmente un carattere varietale distintivo. Il legno tostato o carbonizzato può aggiungere note di vaniglia, caramello, butterscotch, pane tostato, noci tostate, caffè, cioccolato o cacao, a seconda della varietà di legno e del livello di tostatura o carbonizzazione. Gli aromi derivati dal legno e gli aromi dell'alcol intriso dovrebbero essere bilanciati, reciprocamente supportati e evidenti, senza però sopraffare lo stile della birra base o l'uno con l'altro.

Sensazioni boccali: Variano con lo stile base. I tannini del legno possono aumentare la percezione del corpo, oltre ad esaltare la secchezza del finale; è consentita una certa astringenza dovuta ai tannini del legno. Di solito si nota un ulteriore riscaldamento dovuto dall'alcol, ma non dovrebbe essere "bruciante" o aspro. Le caratteristiche aspre o acide dovrebbero essere da basse a nulle e mai disturbanti.

Storia: Uguale alla Wood-Aged Beer 33A.

Commenti: il successo in questo stile dipende da quanto bene il carattere del legno e dell'alcol supporta ed esalta la birra base e da quanto sono ben integrati con il profilo aromatico generale. Il carattere dell'invecchiamento è consentito, ma l'eccessiva ossidazione o acidità è un difetto. Le birre Special Wood-Aged Wild maturate in legno dovrebbero essere incluse nello stile 28C Wild Specialty Beer.

Ingredienti caratteristici: varia con lo stile base. Botti o barili di legno invecchiati precedentemente utilizzati per conservare alcol (ad esempio whisky, bourbon, rum, gin, tequila, porto, sherry, Madeira, vino). Spesso vengono utilizzati stili di base più corposi e di gravità più elevata poiché possono resistere meglio ai sapori aggiuntivi, sebbene la sperimentazione sia incoraggiata.

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare il carattere alcolico aggiuntivo, con informazioni sulla botte se rilevanti per il profilo aromatico finale. Nel caso sia stato utilizzato un legno o un ingrediente insolito, il concorrente dovrà fornire una breve descrizione degli aspetti sensoriali che gli ingredienti apportano alla birra. Il partecipante deve specificare una descrizione della birra, identificando uno stile base o gli ingredienti, le specifiche o il carattere ricercato nella birra. Una descrizione generale della natura speciale della birra può coprire tutti gli elementi richiesti.

Parametri tecnici: 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; IBU: varia in base allo stile di base; SRM: varia con lo stile base, spesso più scuro dello stile di base.

Esempi commerciali: AleSmith Barrel-Aged Old Numbskull, Founders Kentucky Breakfast Stout, Firestone Walker Parabola, Goose Island Bourbon County Stout, Great Divide Barrel Aged Yeti, The Lost Abbey Angel's Share Ale

Tags: specialty-beer, Legno

34. SPECIALTY BEER

Anche se in queste linee guida sono presenti molte birre di tipo speciale, la categoria di stile Specialty Beer è destinata a quelle birre che non rientrano in nessun'altra categoria. Si prega di controllare ciascuna categoria di Tipo Specialità precedente prima di inserire una birra in uno di questi stili.

34A. Commercial Specialty Beer

Questo stile è destinato a riproduzioni o interpretazioni di birre commerciali specifiche che non rientrano negli stili definiti. Le birre inserite qui non devono necessariamente essere copie esatte. La birra dovrebbe essere giudicata in base a quanto bene si adatta allo stile più ampio rappresentato dalla birra di esempio, non a quanto bene sia una copia esatta di uno specifico prodotto commerciale. Se una birra speciale commerciale si adatta ad un altro stile definito, non inserirla qui.

Impressioni generali: basate sulla birra dichiarata.

Aroma: Basato sulla birra dichiarata.

Aspetto: Basato sulla birra dichiarata.

Gusto: Basato sulla birra dichiarata.

Sensazioni boccali: basato sulla birra dichiarata.

Commenti: questa categoria è intesa come luogo di raccolta per birre specifiche basate su esempi commerciali unici che non si adattano agli stili esistenti. Le versioni precedenti delle Linee guida di stile includevano uno stile Belgian Specialty Ale; questo stile si adatta a questo scopo generale, oltre a consentire voci non belghe con intenti simili.

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare il nome della birra commerciale, le specifiche (Parametri tecnici o numeri) della birra e una breve descrizione sensoriale o un elenco degli ingredienti utilizzati nella produzione della birra. Senza queste informazioni, i giudici che non hanno familiarità con la birra non avranno basi di confronto.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra dichiarata.

Esempi commerciali: Orval, La Chouffe

Tag: Specialty-beer

34B. Mixed-Style Beer

Questa categoria è destinata alle birre di stili esistenti (birre in stile classico o birre di tipo speciale precedentemente definite) che sono:

- Una combinazione di stili esistenti che non sono definiti in precedenza nelle linee guida, inclusa la combinazione di birre di tipo speciale non altrimenti consentite altrove.
- Una variazione di uno stile esistente utilizzando un metodo o un processo non tradizionale (ad esempio, dry-hopping, 'eis-ing, stein bier) per quello stile.
- Una variazione di uno stile esistente utilizzando un ingrediente non tradizionale (ad esempio, lievito con un profilo non tradizionale, luppolo con un carattere diverso da quello descritto nello stile base).
- Variazioni fuori specifica di uno stile esistente (ad esempio, versioni "imperial", versioni "di session", versioni eccessivamente dolci, ecc.).

Questa categoria è destinata alle birre che non possono essere inserite negli stili elencati in precedenza, incluso (e soprattutto) lo Stile Base dichiarato della birra. Tuttavia, se il metodo, il processo o l'ingrediente insolito danno come risultato una birra che ora rientra in un altro stile definito, la birra dovrebbe essere iscritta lì. Bisogna tener presente che alcuni stili consentono già diverse intensità (ad esempio IPA, Saison), quindi tali variazioni devono essere inserite come stile base appropriato.

Si tenga presente che una birra mal fatta e difettosa non dovrebbe essere utilizzata per definire un nuovo stile. La bevibilità dovrebbe essere sempre mantenuta, pur consentendo nuovi concetti creativi.

Impressioni generali: basate sugli stili base, sui metodi e sugli ingredienti dichiarati. Come per tutte le birre di tipo speciale, la combinazione risultante di stili birrari deve essere armoniosa ed equilibrata e piacevole da bere.

Aroma: basato sugli stili base dichiarati.

Aspetto: basato sugli stili base dichiarati.

Gusto: basato sugli stili base dichiarati.

Sensazioni boccali: basata sugli stili base dichiarati.

Commenti: vedere il preambolo precedente.

Istruzioni per la partecipazione: il concorrente deve specificare lo stile o gli stili di base utilizzati e qualsiasi ingrediente speciale, processo o variazione coinvolta. Il concorrente può fornire una descrizione aggiuntiva del profilo sensoriale della birra o i parametri tecnici (o numeri) della birra risultante.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra dichiarata.

Esempi commerciali: Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack's Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior

Tags: Specialty-beer

34C. Experimental Beer

Questa è esplicitamente una categoria onnicomprensiva per qualsiasi birra che non rientra nella descrizione di uno stile esistente. Nessuna birra è mai "fuori stile" in questo stile, a meno che non possa prima essere inserita in un altro stile di birra. Questa è l'ultima risorsa per qualsiasi birra iscritta a un concorso. Data l'ampia definizione degli stili precedenti, questo stile dovrebbe essere utilizzato raramente.

Impressioni generali: varia, ma dovrebbe essere un'esperienza unica.

Aroma: Varia.

Aspetto: Varia.

Gusto: Varia.

Sensazioni boccali: varia.

Commenti: questo stile non può rappresentare una birra commerciale ben nota (altrimenti sarebbe una birra speciale commerciale- 34A Commercial Specialty Beer) e non può adattarsi a nessun altro stile di birra di tipo speciale esistente (compresi quelli all'interno di questa categoria principale).

Istruzioni per il concorrente: il concorrente deve specificare la natura speciale della birra sperimentale, inclusi gli ingredienti o i processi speciali che la rendono non ascrivibile ad altre parti delle linee guida. Il concorrente deve fornire Parametri tecnici o numeri sulla birra e una breve descrizione sensoriale o un elenco degli ingredienti utilizzati nella produzione della birra. Senza queste informazioni, I giudici non avranno alcuna base per la valutazione.

Parametri tecnici: OG, FG, IBU, SRM e ABV varieranno a seconda della birra dichiarata.

Esempi commerciali: nessuno

Tag: Speciality-beer

APPENDICE A: CLASSIFICAZIONI ALTERNATIVE

Molti hanno richiesto categorizzazioni alternative degli stili BJCP poiché le linee guida possono essere utilizzate per scopi diversi dalle competizioni per homebrewers (ad esempio istruzione, ricerca, studio). Per soddisfare meglio queste esigenze, sono stati sviluppati sistemi di classificazione aggiuntivi. Vengono elencate le categorie alternative, insieme agli attuali stili 2021 dalle linee guida principali.

1. Stili ordinati utilizzando le categorie del 2008 (classificazione rigida)

Questo sistema utilizza le categorie del 2008 con gli stili di birra equivalenti delle linee guida del 2021. Qualsiasi stile 2021 non presente nelle linee guida del 2008 è classificato come 23 Speciality 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

- . 5D. German Pils
- B. 3B. Czech Premium Pale Lager
- C. 27. Historical Beer: Pre-Pro 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. Commercial Specialty Beer (Solo stili belga)

(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 Barley Wine
- 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. 27. Historical Beer: Kellerbier
- H. 12A. British Golden Ale
- I. 12B. Australian Sparkling Ale
- J. 21B. Specialty IPA (all)
- K. 15C. Irish Extra Stout
- L. 16C. Tropical Stout
- M. 26A. Belgian Single
- N. 17A. English Strong Ale

- O. 22B. American Strong Ale
- P. 22D. Wheatwine
- Q. 27. Historical Beer (quelle non ancora elencate)
- R. 28A. Brett Beer
- S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
- T. 28C. Wild Specialty Beer
- U. 29B. Fruit and Spice Beer
- V. 29C. Specialty Fruit Beer
- W. 29D. Grape Ale
- X. 30B. Autumn Seasonal Beer
- Y. 20D. Specialty Spice Beer
- Z. 31A. Alternative Grain Beer
- AA. 31B. Alternative Sugar Beer
- BB. 32B. Specialty Smoked Beer
- CC. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
- DD. 34A. Commercial Specialty Beer (stili non Belgi)
- EE. 34B. Mixed-Style Beer
- FF. 34C. Experimental Beer

2. Stili ordinati secondo le linee guida del 2008 (modificate)

Questo sistema utilizza le categorie del 2008 con lo stile birrario equivalente più consono alle linee guida del 2021. I nuovi stili introdotti nelle linee guida 2021 sono stati aggiunti (in modo soggettivo) alla più appropriata categoria del 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. 27. Historical Beer: 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. Belgian Single

C. 24B. Belgian Pale Ale

D. 25B. Saison

E. 24C. Bière de Garde

F. 34A. Commercial Specialty Beer (Solo stile belga)

(2) 17. Sour Ale

A. 23A. Berliner Weisse

B. 23G. 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 Barley Wine
- E. 22C. American Barleywine
- F. 22D. Wheatwine

(2) 20. Fruit Beer

- A. 29A. Fruit Beer
- B. 29D. Grape Ale

(2) 21. Spice/Herb/Vegetable Beer

- A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
- B. 30B. Autumn Seasonal Beer
- C. 30C. Winter Seasonal Beer
- D. 30D. Specialty Spice 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. Wild Specialty 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. Commercial Specialty Beer (stili non-Belga)
- K. 34B. Mixed-Style Beer
- L. 34C. Experimental Beer

3. Stili ordinati secondo le famiglie di stili

Questo sistema utilizza nuove categorie basate sulle famiglie di stili o nomi di stili di birra non considerando la loro storia o i paesi di origine; basato principalmente sul colore 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

(3) 2. Pilsner

- A. 3B. Czech Premium Pale Lager
- B. 5D. German Pils
- C. 27. Historical Beer: Pre-Pro 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. 27. Historical Beer: 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. Belgian Single

(3) 7. IPA

- A. 12C. English IPA
- B. 21A. American IPA
- C. 21B. Specialty IPA (all)
- 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-Pro 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 Barley Wine
- 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. 23G. Gose
- J. 24A. Witbier
- 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 Barley Wine
- 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. Belgian 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. 27. Historical Beer: Kellerbier

M. 8A. Munich Dunkel

N. 8B. Schwarzbier

O. 9A. Doppelbock

P. 9B. Eisbock

Q. 10A. Weissbier

R. 10B. Dunkles Weissbier

S. 10C. Weizenbock

T. 23A. Berliner Weisse

U. 23G. 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. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager

E. 5A. German Leichtbier

(5) 2. Mass Market Pale Lager

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. 27. Historical Beer: 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 (derivati 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 (derivati dagli stili inglesi)

- A. 18B. American Pale Ale
- B. 19A. American Amber Ale
- C. 21A. American IPA

(5) 12. American Bitter Beer (derivate 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 Barley Wine

B. 22C. American Barleywine

C. 22D. Wheatwine

(5) 22. Belgian Ale

A. 25A. Belgian Blond Ale

B. 26A. Belgian 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. 23G. 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 contiene le descrizioni degli stili presentate dai giudici BJCP o dai birrai locali all'interno di un singolo paese o regione per stili emergenti di importanza locale che possono o meno avere una popolarità più ampia. Il BJCP ha rivisto, modificato e verificato le descrizioni di stile, che possono essere utilizzate da chiunque, non solo come denominazione nell'area locale (anche se i giudici esterni all'area potrebbero non averne familiarità). Questi stili locali fanno parte delle Linee guida sugli stili e non sono stili provvisori.

STILI ARGENTINI

X1. Dorada Pampeana

- classificazione dello stile suggerito: Cat.18 (Pale American Beer).

Agli inizi, gli homebrewer argentini erano molto limitati nelle possibilità di scelta: non esistevano gli estratti e si trovava solo malto Pilsen e luppolo Cascade, il lievito era solo in polvere, normalmente erano Nottingham, Windsor o Safale. Con questi ingredienti gli homebrewers argentini svilupparono una versione specifica della Blond Ale, che chiamarono Dorada Pampeana.

Impressioni generali: Facilmente bevibile, accessibile, con orientamento verso il malto.

Aroma: aroma dolce, maltato da leggero a moderato. È accettabile l'aroma fruttato da basso a moderato. Deve avere aroma di luppolo da basso a medio. Senza diacetile.

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

Gusto: delicata dolcezza maltata iniziale. Tipicamente assenti i sapori di caramello. Sapore del luppolo da leggero a moderato (normalmente Cascade), però non dovrebbe essere aggressivo. Amaro da basso a moderato, ma il bilanciamento tende al malto. Finale medio-secco con punte di dolcezza. Senza diacetile.

Sensazioni boccali: Corpo da medio leggero a medio. Carobonazione da media a alta. Sensazione delicata senza amaro ruvido o astringenza.

Commenti: è difficile ottenere il bilanciamento corretto.

Storia: I primi birrai argentini avevano accesso solamente al malto Pilsen e luppolo Cascade e con quello svilupparono questa variante della Blond Ale.

Ingredienti: normalmente sono malto Pale o Pilsen, anche se si può includere una bassa percentuale di malto caramellizzato. Solitamente luppolo Cascade. Lieviti americani puliti, britannici lievemente fruttati o Kolsh, conservati al freddo

Parametri tecnici:

OG 1.042 - 1.054	IBU 15 -22;
FG 1.009 - 1.013	SRM 3 - 5;
ABV 4,3% - 5,5%	

X2. IPA Argenta

- classificazione dello stile suggerito: Cat. 21(IPA).

Impressioni generali: Una Pale Ale Argentina decisamente amara e luppolata, rinfrescante e moderatamente forte. La chiave dello stile sta nella bevibilità senza asprezza e con un buon bilanciamento.

Aroma: Intenso aroma di luppolo con carattere floreale e citrico, derivato dai luppoli argentini. Molte versioni sono con dry-hopping, che le conferisce una punta erbacea aggiuntiva, però con minore intensità rispetto alle IPA inglesi. Un carattere fruttato lieve degli esteri è accettabile, così come un tocco di fenolico prodotto dalla fermentazione dei grani che mai deve essere dominante e deve solo aggiungere complessità. In ogni caso, il carattere relativamente neutro della fermentazione, è la caratteristica più comune. Si può notare un po' più di alcool nelle versioni più forti. Senza DMS. Il diacetile è un demerito importante in questa birra, perché coprirebbe il luppolo, per questo non deve essere mai presente.

Aspetto: Il colore varia da medio-dorato a rame medio-rossiccio. Alcune versioni possono avere una tonalità aranciata. Deve essere chiara, anche se le versioni in dry-hopping e quelle contenenti frumento non maltato possono avere una lieve torbidità. Buona schiuma persistente.

Gusto: luppolo da medio a alto, dovendo riflettere il carattere del luppolo argentino, con aspetti prominenti citrici di pompelmo rosa e buccia di mandarino che devono dominare. Possono avere pure dei toni floreali

come fiori di arancio o anche erbaceo e/o resinoso anche se è meno abituale e solo deve aggiungere complessità. Amaro da medio a medio-alto, supportato da una maltosità pulita che mostra un bilanciamento adeguato.

Sapore di malto da basso a medio, limpido, sono accettabili anche bassi livelli caramellati o speziati per via del frumento che sia o meno maltato. Senza diacetile. Un basso carattere fruttato è accettabile anche se non richiesto, L'amaro deve permanere nel retrogusto però mai deve essere ruvido. Finale da medio-secco a secco e rinfrescante. Si può percepire un sapore di alcool nelle versioni più forti.

Sensazioni boccali: corpo da medio-leggero a medio, delicato senza astringenze derivate dal luppolo nonostante la carbonazione da moderata a moderato-alta che possono combinarsi con il frumento per dare una sensazione secca, anche in presenza della dolcezza del malto. Leggera sensazione di alcool nelle versioni più forti (non in tutte). Corpo inferiore rispetto alle IPA inglesi e più secca delle IPA americane.

Storia: La versione argentina dello storico stile inglese si è sviluppata attraverso una serie di incontri della Asociaicion Civil Somos Cerveceros nel 2013, dove si andarono a definire le caratteristiche distintive. Si differenzia dalla IPA Americana per l'aggiunta del frumento al grist dei grani e all'uso del luppolo argentino che ha caratteristiche uniche sia di sapore che di aroma. Si cerca di fare armonizzare le caratteristiche citriche del luppolo argentino con il frumento così come succede nelle Witbier. L'aggiunta di basse quantità di frumento può ricordare la composizione della Kolsh, dove anche lì è presente un fruttato prodotto dalla fermentazione.

Ingrédients: malto Pale (ben modificato e ben disposto per mash semplice) una quantità di frumento in complemento che non deve superare il 15% del grist. Il frumento può essere o meno maltato. Nel caso si aggiunga malto caramellato, questo deve essere limitato, preferibilmente frumento caramellizzato. I luppoli argentini come il Cascade, Mapuche e Nugget sono quelli abituali anche se possono contenere Spalt, Victoria e Bullion per aggiungere complessità. Lievito americano che dona un profilo limpido o lievemente fruttato. L'acqua varia da blanda a moderatamente sulfidica.

Parametri tecnici: OG 1.055 - 1.065 IBU 35- 60;
FG 1.008 - 1015 SRM 6 - 15;
ABV 5.0% - 6,5%

Esempi commerciali: Antares Ipa Agenta, Kerze Ipa Agenta.

STILI ITALIANI

X3. Italian Grape Ale

- per usi fuori dall'Italia vedere la cat. 29D Grape Ale.

Aroma: Si deve notare l'aroma caratteristico di un particolare vitigno ma non dovrebbe sovrastrare gli altri aromi. Il carattere dell'uva deve essere gradevole e non deve presentare difetti come ossidazioni. Il carattere del malto è generalmente contenuto e non dovrebbe mostrare un profilo torrefatto, simile a quello della stout. L'aroma del luppolo (floreale, terroso) può variare da medio-basso ad assente. Alcune tipologie possono avere un carattere leggermente selvatico descritto come di cortile, terroso, caprino, ma non dovrebbero essere così intensi come in un lambic/lambic alla frutta. Nessuna presenza di diacetile.

Aspetto: il colore può variare dall'oro chiaro al rame ma alcuni esemplari possono essere marroni. Il colore rossastro/rubino è solitamente dovuto all'utilizzo di vitigni ad acini rossi. Schiuma da bianca a rossastra con ritenzione generalmente medio-bassa. La chiarezza è generalmente buona, ma può essere presente un po' di torbidità.

Gusto: Come per l'aroma, deve essere presente il carattere dell'uva (mosto o vino) che può variare da un'intensità medio-bassa a medio-alta. Le varietà di uva possono contribuire in modo diverso al profilo aromatico: in generale gli aromi di frutta con nocciolo/tropicale (pesca, pera, albicocca, ananas) possono provenire da uva bianca e gli aromi di frutta rossa (ad esempio ciliegia, fragola) da varietà di uva rossa. Sono comuni anche ulteriori caratteri fruttati di origine fermentativa. Possono essere utilizzati diversi tipi di malti speciali, ma dovrebbero essere di supporto ed equilibrati, non così prominenti da oscurare la birra base. Un forte carattere tostato e/o cioccolato non è appropriato. Leggere note aspre, dovute all'uso dell'uva, sono comuni e possono aiutare a migliorare la bevibilità ma non dovrebbero essere prominenti come nelle Sour ale/Lambic o simili.

Possono essere presenti aromi di quercia, insieme ad alcune note di cortile, terra e capra, ma non dovrebbero essere predominanti. L'amaro e il sapore del luppolo sono bassi. Il diacetile è assente.

Sensazioni boccali: La carbonazione medio-alta migliora la percezione dell'aroma. Il corpo è generalmente da basso a medio e una certa acidità può contribuire ad aumentare la percezione di secchezza. Qualche tipologia forte può mostrare un certo calore alcolico ma senza tramutarsi in incandescenza o solvente.

Impressioni generali: una birra italiana a volte rinfrescante, a volte più complessa, caratterizzata da diverse varietà di uva.

Storia: Inizialmente prodotta presso il Birrificio Montegioco e il Birrificio Barley nel 2006-2007, l'Italian Grape Ale (IGA) è ora prodotta da molti birrifici artigianali italiani. Sta diventando popolare anche negli Stati Uniti e in altri paesi vinicoli. Rappresenta una comunione tra birra e vino promossa alla grande disponibilità locale di diverse varietà di uva in tutto il Paese. Possono essere espressione del territorio, della biodiversità e della creatività del birraio. Normalmente vista come una birra speciale nella gamma di prodotti del birrificio. I birrifici chiamano "Wild IGA" o "Sour IGA" qualsiasi versione selvaggia/aspra dello stile.

Ingredienti: Pils nella maggior parte dei casi o malto base pale chiaro con alcuni malti speciali (se presenti). Il contenuto di uva può rappresentare fino al 40% dell'intero grist. L'uva o il mosto d'uva, talvolta ampiamente bolliti prima dell'uso, possono essere utilizzati in diverse fasi: durante la bollitura o più comunemente durante la fermentazione primaria/secondaria. Il lievito può mostrare un carattere neutro (più comune) o un profilo fruttato/speziato (ceppi inglesi e belgi). Il lievito di vino può essere utilizzato anche insieme ad altri lieviti. Le varietà di luppoli continentali, principalmente tedeschi o inglesi, vengono utilizzate in basse quantità per non caratterizzare eccessivamente la birra.

Confronti di Stile: simile alla Fruit Beer ma evoluta come stile autonomo grazie all'abbondanza di vitigni in Italia.

Parametri tecnici: OG 1.045 - 1.100 IBU 6 - 30;
FG 1.005 - 1.015 SRM 4 - 25;
ABV 4,5% - 12 %

Esempi commerciali: Montegioco Open Mind, Birrificio Barley BB5-10, Birrificio del Frote li Tralcio, Viess Beer al mosto di Gewurtzrtaminer, Crack Iga cabernet, Birrificio Apuano Ninkasi, Luppolajo Mons Rubus.

Tag: Speciality-beer. Frutta

STILI BRASILIANI

X4. Catharina Sour

- classificazione dello stile suggerito: Cat. 29 (Fruit Beer).

Impressioni generali: una birra di frumento acida, fruttata e rinfrescante, con un vibrante carattere fruttato e un acido lattico pulito. L'alcol contenuto, il corpo leggero, la carbonazione elevata e la mancanza di amarezza percepita permettono di mettere in risalto il frutto fresco. Il frutto è spesso, ma non sempre, di natura tropicale.

Aroma: carattere fruttato da medio ad alto, immediatamente evidente e riconoscibile. Una netta acidità lattica, da bassa a media, sostiene il frutto. Tipicamente malto neutro, ma può avere note di grani o di pane come supporto. Profilo di fermentazione pulito senza carattere di lievito selvaggio o strano. Nessun profumo di luppolo. Nessuna presenza forte di alcol. Spezie, erbe e verdure opzionali dovrebbero supportare la frutta, se presenti.

Aspetto: il colore è spesso piuttosto pallido, dal paglierino all'oro. Schiuma bianca da medio ad alta con ritenzione da discreta a buona. Il colore della birra e della schiuma può assumere anche il colore del frutto. La chiarezza può variare da chiara a torbida. Effervescente.

Gusto: domina il sapore di frutta fresca da medio ad alto, con un'acidità lattica pulita, di supporto ma evidente, da bassa a medio-alta. Il frutto dovrebbe avere un carattere fresco, non sembrare cotto, simile a marmellata o artificiale. Il malto è spesso assente, ma se presente può dare un sapore di cereale leggero o di pane che non compete mai con il frutto o l'acidità. Amaro del luppolo sotto la soglia sensoriale. Finale secco con un retrogusto pulito, aspro e fruttato. Nessun sapore di luppolo, note acetiche, diacetile o sapori tipici di Brett. Spezie, erbe aromatiche e verdure sono facoltative a supporto della frutta.

Sensazioni boccali: corpo da basso a medio-basso. Carbonazione da medio ad alta. Nessun calore alcolico. Acidità da bassa a medio-alta senza essere aggressivamente acida o astringente.

Commenti: Da consumare preferibilmente fresca. L'acidità può far sembrare la birra più secca e leggera nel corpo di quanto la gravità finale possa suggerire. Le birre Berliner Weisse alla frutta devono essere inserite come 29A Fruit Beer.

Storia: Singoli esemplari esistevano con nomi diversi in precedenza in Brasile, ma lo stile è diventato popolare con questo nome dopo essere stato formalmente definito nel 2015 durante un workshop tra birrifici artigianali e homebrewer nello stato brasiliano di Santa Catarina. Caratterizzato da ingredienti locali adatti al clima caldo,

lo stile si è diffuso in altri stati del Brasile e altrove, ed è uno stile moderno molto popolare in Sud America, sia a livello commerciale sia nelle competizioni di homebrewers.

Ingredienti: malto Pilsner e frumento maltato o non. La tecnica più comune è la tecnica Kettle Sour con Lacto, seguita dalla fermentazione con un lievito ale neutro. Frutta tipicamente aggiunta tardivamente nella fermentazione. Frutta fresca di stagione, spesso tropicale. Spezie, erbe aromatiche e verdure sono facoltative, ma dovrebbero sempre supportare e valorizzare la presentazione della frutta.

Confronti di stile: come una Berliner Weisse più forte, ma con frutta fresca e senza Brett. Meno aspra del Lambic e della Gueuze e senza carattere Brett. A partire dalle Linee guida del 2021, birre simili potrebbero essere inserite nel più ampio stile 28C Wild Specialty Beer.

Parametri tecnici: OG 1.039 - 1.048 IBU 2 -8;
FG 1.004 - 1.012 SRM 2 - 6;
ABV 4% - 5,5%

Esempi commerciali: Armada Deanerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerangina Clemenules

Tag: Stile artigianale, Frutta, Acida, Specialty-beer

STILI NEOZELANDESI

X5. New Zealand Pilsner

- classificazione dello stile suggerito: Cat. 12 (Pale Commonwealth Beer).

Impressioni generali: una birra chiara, secca, dal colore dorato, fermentata in modo pulito che mostra il caratteristico luppolo tropicale, agrumato, fruttato ed erboso della Nuova Zelanda. Corpo medio, sensazione boccale morbida, palato e finale morbidi, con una base di malto da neutra a panosa forniscono il supporto per questa birra molto beverina, rinfrescante e luppolata.

Aroma: aroma di luppolo da medio ad alto delle moderne varietà di luppolo del Nuovo Mondo, che spesso evidenzia frutta tropicale, agrumi (lime, pompelmo bianco), uva spina, melone, peperone verde chiaro o caratteri erbacei. Malto da medio-basso a medio in supporto, con una qualità da neutra a cracker di pane. DMS molto basso accettabile ma non richiesto. Carattere di lievito neutro e pulito, eventualmente con una nota solforosa molto leggera. Il carattere del luppolo dovrebbe essere prevalente nell'equilibrio, ma un po' di carattere del malto deve essere evidente.

Aspetto: colore dal paglierino all'oro intenso, ma la maggior parte degli esemplari sono giallo-oro. Generalmente da abbastanza chiaro a brillante; La torbidità è un difetto. Schiuma bianca cremosa e di lunga durata.

Gusto: Amaro di luppolo da medio ad alto, amaro pulito e non aspro, più evidente nell'equilibrio e persistente nel retrogusto. Gusto di luppolo da medio ad alto con caratteristiche simili all'aroma (tropicale, agrumi, uva spina, melone, erba). Sapore di malto da medio a medio-basso, dolcezza dei cereali, pane o cracker. Profilo di fermentazione pulito (gli esteri di fermentazione sono un difetto). Da secco a semisecco con un finale pulito e liscio e un retrogusto amaro ma non aspro. Il malto può suggerire un'impressione di dolcezza ma la birra non dovrebbe essere letteralmente dolce. Il finale può essere secco senza apparire nitido o pungente. L'equilibrio dovrebbe essere sempre amaro, ma il sapore del malto deve essere percepibile.

Sensazioni boccali: corpo da medio a medio-leggero. Carbonazione da media a medio-alta. La morbidezza è l'impressione più evidente. Mai dura né astringente.

Commenti: gli aromi del luppolo hanno spesso una qualità simile a quella di molti vini Sauvignon Blanc neozelandesi, con aromi di frutta tropicale, erba, melone e lime. Spesso prodotta come stile ibrido in Nuova Zelanda utilizzando un lievito di birra neutro a temperature fresche. Limitare il contenuto di zolfo nel prodotto finito è importante poiché può scontrarsi con il carattere del luppolo.

Storia: in gran parte definita dall'originale creata presso la Emerson's Brewery a metà degli anni '90, la Pilsner neozelandese ha ampliato il suo carattere man mano che le varietà di luppolo neozelandese sono aumentate in numero e popolarità.

Ingredienti: varietà di luppolo neozelandesi, come Motueka, Riwake, Nelson Sauvin, spesso con Pacific Jade per l'amaro. Possono essere utilizzate altre varietà del Nuovo Mondo provenienti dall'Australia o dagli Stati Uniti, se hanno caratteristiche simili. Malti base chiari, tipi Pilsner o Pale, magari con una piccola percentuale di malto di frumento. Acqua poco minerale, in genere con più cloruri che solfati. Lievito lager pulito o lievito ale molto neutro.

Confronti di stile: rispetto alla Pils tedesca, non è così croccante e secca nel finale, con una presentazione più morbida e maltata e un corpo più pieno. Rispetto alla Premium Pale Lager ceca, meno complessità del malto, fermentazione più pulita. Simile nell'equilibrio alla Kolsch o alla British Golden Ale, ma con un aroma più luppolato. Rispetto a uno qualsiasi di questi stili tedeschi, mette in mostra i luppoli neozelandesi con caratteristiche tropicali, agrumate, fruttate ed erbacee, spesso con un carattere simile al vino bianco. Non dovrebbe essere luppolata o amara nel suo bilanciamento come una IPA.

Parametri tecnici: OG 1.044 - 1.056 IBU 25 - 45;
FG 1.009 - 1.014 SRM 2 - 6;
ABV 4,5% - 5,8%.

Esempi Commerciali: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka.

Tag: Amara, Chiara, Standard, Bassa-fermentazione, Luppolata, Pilsner, Lagerizzata, Stile artigianale, Pacifica.