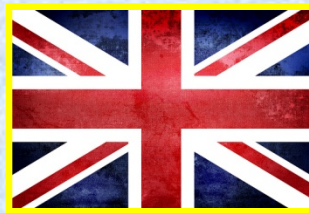


“Non esiste **la** birra,
esistono **le** birre!”

(L. Dabove - Kuaska)

Gli Stili Birrari 2



Inghilterra, Stati Uniti



*Organizzazione
Nazionale
Assaggiatori
Birra*

GIA[®]
Gruppo Italiano Assaggiatori

*Fossano 2018
Corso di 1° Livello*

Alberto Bosco

Cos'è uno Stile

Lo **STILE** è un insieme di caratteristiche che si combinano per formare un'unica entità identificabile:

- Territorio:

 - Materie Prime:

 - Caratteristiche organolettiche

 - Condizioni del clima:

 - Tipo di fermentazione

- Tecniche di produzione

- Storia:

 - Abitudini

 - Classi sociali di consumatori



Cos'è uno Stile

CARATTERISTICHE OGGETTIVE

COLORE

DENSITA'

GRADAZIONE
ALCOLICA

ATTENUAZIONE

+

CARATTERISTICHE SENSORIALI

AROMA

SAPORE

STRUTTURA

CORPO

+

CONTESTO DI ORIGINE

TECNOLOGIA

STORIA

GEOGRAFIA

CULTURA

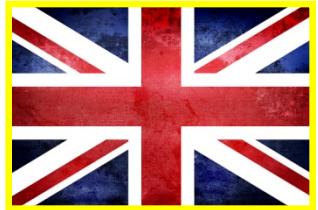
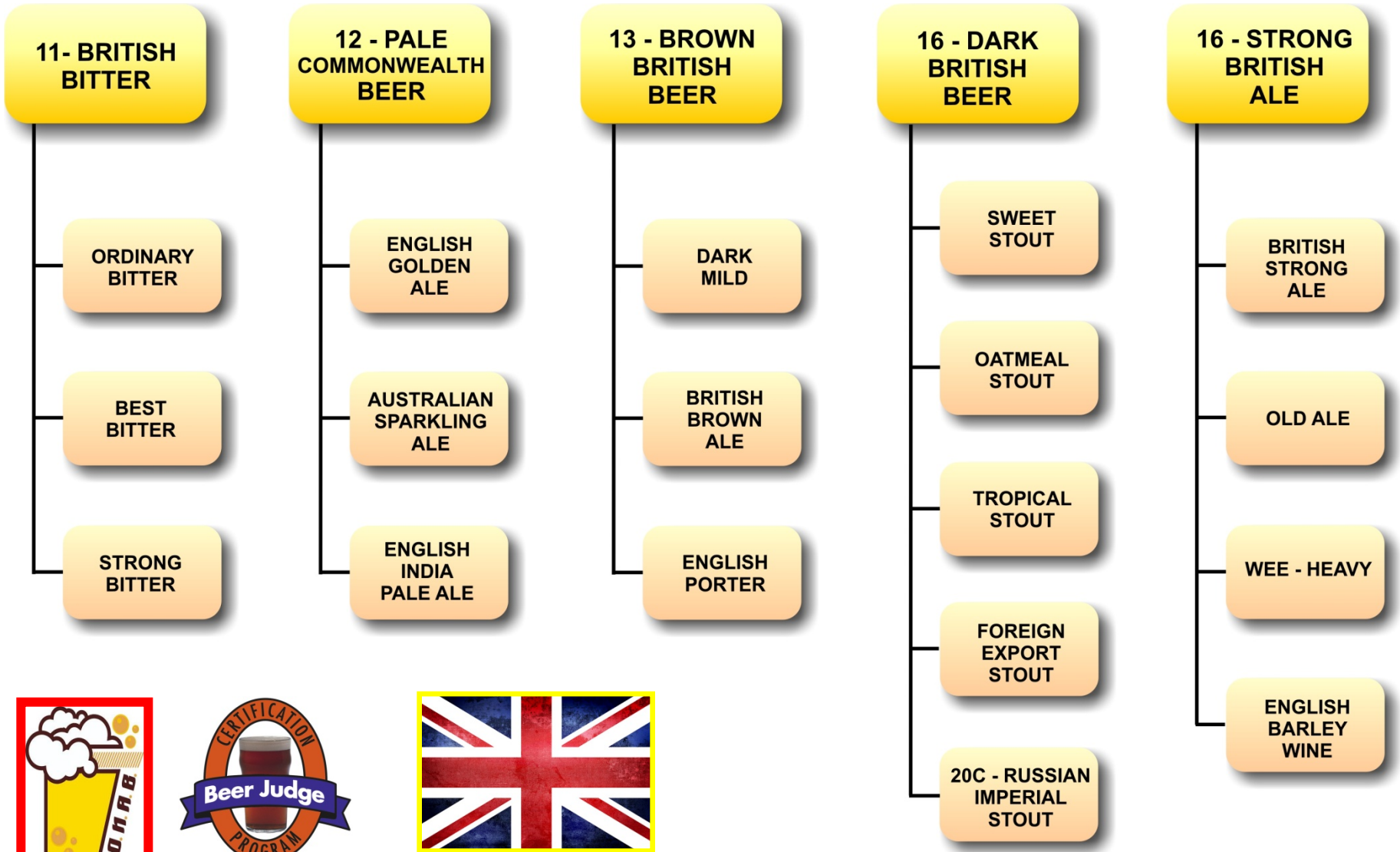
SOCIETA'

=

**S
T
I
L
E**



STILI INGLESI – BJCP 2015

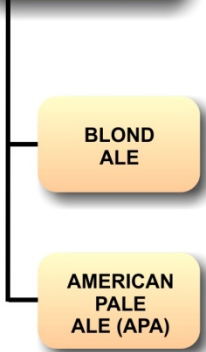


STILI U.S.A. – BJCP 2015

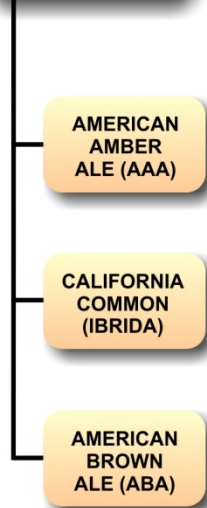
1 - STANDARD AMERICAN BEER



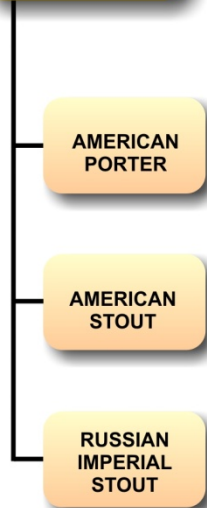
12 - PALE AMERICAN ALE



19 - AMBER & BROWN AMERICAN BEER



20 - AMERICAN PORTER & STOUT



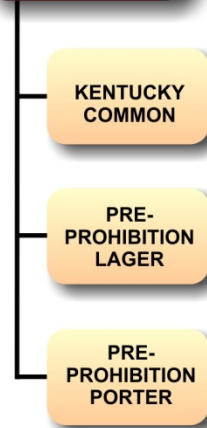
21 - INDIA PALE ALE (IPA)



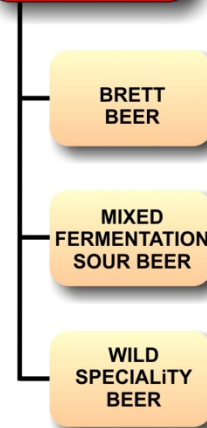
22 - STRONG AMERICAN ALE

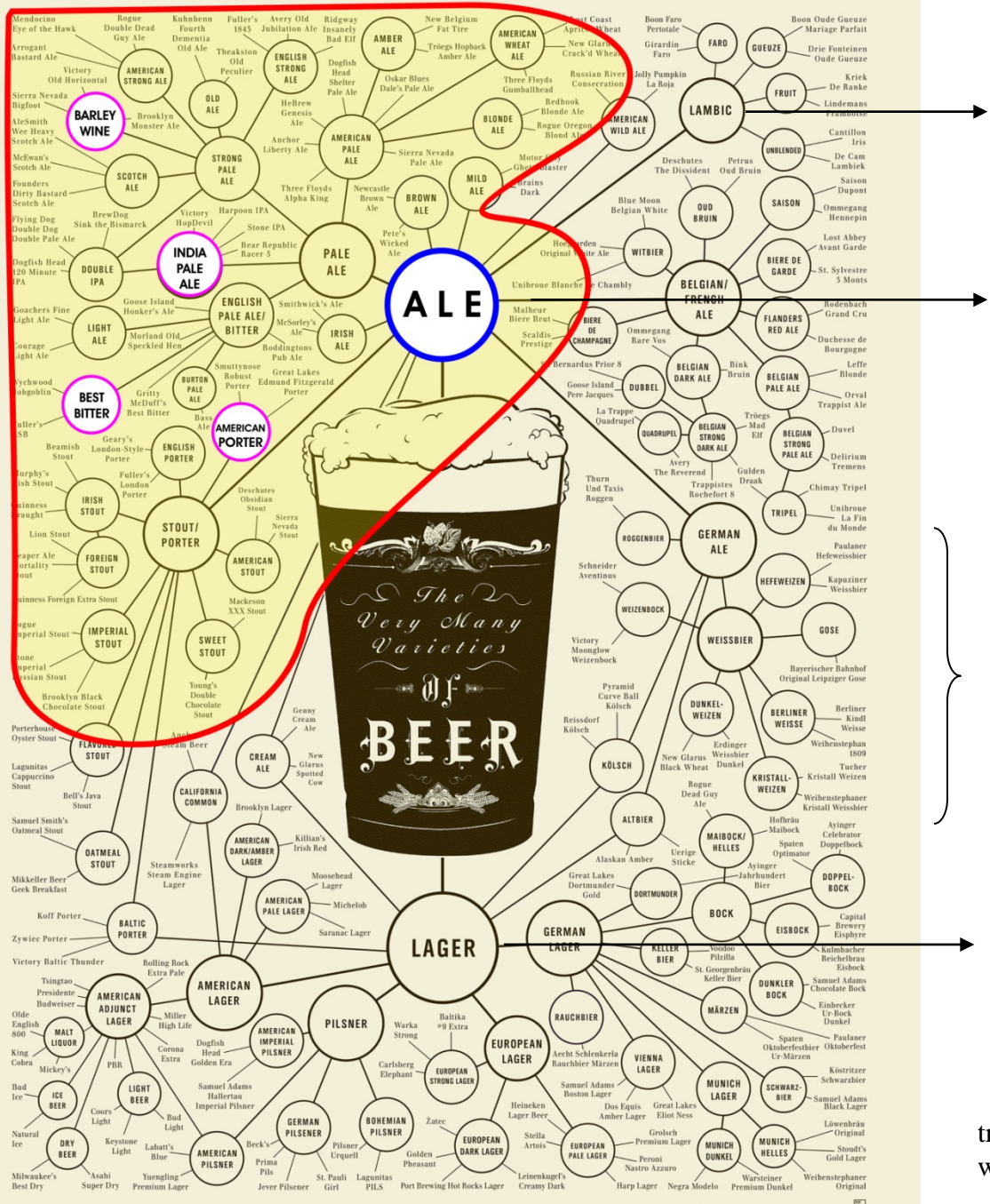


27 - HISTORICAL BEER



28 - AMERICAN WILD ALE





Fermentazione spontanea

Alta Fermentazione (top fermenting)

Fermentazione Ibrida

Bassa Fermentazione (bottom fermenting)



tratto da www.beeradvocate.com

La birra nell'arte



Happy Pleasures of our Life
 The Friendly Societies
 and with Pleasure and
 Labour and Art upheld by These
 Pleasantly advance
 We quaff the 'beery Juice with Glee
 And Willet leave to France
 Hence of Health, the grateful Taste
 Revolve the Cup of Joy,
 And warm each English generous Bos
 With Liberty and Love



From various Pleasures with their dangerous
 And when a man is in the
 It makes him a stupid, ignorant
 And sends him to the
 Hence of Health, the grateful Taste
 Revolve the Cup of Joy,
 And warm each English generous Bos
 With Liberty and Love



William Hogarth - Beer Street e Gin Lane 1751

Il salvataggio della Real Ale



**CAMPAIGN
FOR
REAL ALE**

Il CAMRA, fondato nel 1971, è un'associazione di consumatori indipendente e senza fini di lucro che ha lo scopo principale di promuovere la birra tradizionale inglese (cask ale) e mantenere viva la tradizione dei piccoli pubs.

Attualmente è la più grande organizzazione di consumatori (circa 185.000 soci) che si occupa di un singolo prodotto del Regno Unito e rappresenta gli interessi dei consumatori britannici, dei piccoli produttori e dei Real pubs nei confronti dei grandi gruppi birrari.



Descrittori birra 1

Aspetto visivo spuma

Altezza	assente, scarsa (< 1 cm), presente (1-2 cm), abbondante (> 2 cm)
Colore	bianca, rosa, crema, cappuccino
Persistenza	breve (< 5 secondi), media (5-10 secondi), lunga (> 10 secondi)

Aspetto visivo birra

Colore	giallo paglierino chiaro (4 EBC), giallo paglierino (6 EBC), dorato chiaro (8 EBC), dorato intenso (12 EBC) ambrato chiaro (18 EBC), ambrato medio (24 EBC), ambrato intenso (30 EBC), ambrato tendente al bruno (36 EBC), bruno (40 EBC), bruno rossastro (48 EBC), bruno intenso (60 EBC), nero (80+ EBC)
Limpidezza	torbida, velata, trasparente, brillante



Descrittori birra 2

Odore - Aroma

I livello	II livello	III livello
Fiorale	Fiorale	Rosa, viola, geranio, fiori di acacia, fiori di arancio, biancospino
Speziato	Speziato	Cannella, chiodi di garofano, pepe, liquirizia, anice, noce moscata, senape
Fruttato	Agrumi	Pompelmo, limone, arancia, mandarino, cedro
	Bacche	More, lamponi, fragole, ribes, mirtillo
	Drupe	Ciliegia, albicocca, pesca, prugna
	Pomacee	Pera, mela
	Uva	Moscato, fragola
	Frutta esotica	Ananas, melone, banana
	Frutta essiccata/cotta	Fico, prugna, uva sultanina, mela, pera
Caramellizzato	Caramellizzato	Caramello, cioccolato, caffè, melassa, miele
	Tostato/affumicato	Fumè, pane tostato
Frutta secca	Frutta secca	Mandorla, noce, nocciola, arachide, castagna
Vegetale	Erbaceo fresco	Raspo, trito d'erba, peperone
	Cotto, conservato	Olive, carciofi, asparagi, fagiolini
	Secco	Fieno, paglia, tabacco, the
	Aromatico	Basilico, salvia, rosmarino, foglia di fico, aglio, alloro, anice, finocchio, menta
Boisé	Fenolico	Fenoli, vaniglia, funghi secchi, incenso, muschio, sottobosco, tartufo, catrame, gomma, fumo/affumicato, idrocarburi
	Resinoso	Pino, cedro, eucalipto, quercia, sughero
Caseari	Caseari	Latte, burro, formaggio, yogurt
Di fermentazione/di ossidazione	Di fermentazione/di ossidazione	Aceto, acetone, alcol, etere, lievito, marsala, mosto cotto
Animali	Animali	Cera d'api, cuoio, pelliccia, pipì di gatto
Difetti	Difetti	Zolfo, carta/cartone, idrogeno solforato/uova marce, legno marcio, muffa, naftalina, polvere, metallico, tappo, bromo fenolo, acetaldeide, DMS



Descrittori birra 3

Sapore

Dolce, amaro, acido, salato, umami

Tatto

Sensazioni tattili	astringente, bruciante, caldo, pungente, metallico, grasso, untuoso
Corpo	esile, medio, elevato
Frizzantezza	bassa, media, elevata

Descrittori quantitativi (Odore - Sapore - Aroma)

Intensità	bassa, media, alta
Persistenza	breve, media, lunga





St Peter's Brewery



St. Peter's Brewery Best Bitter

Nazione: Regno Unito

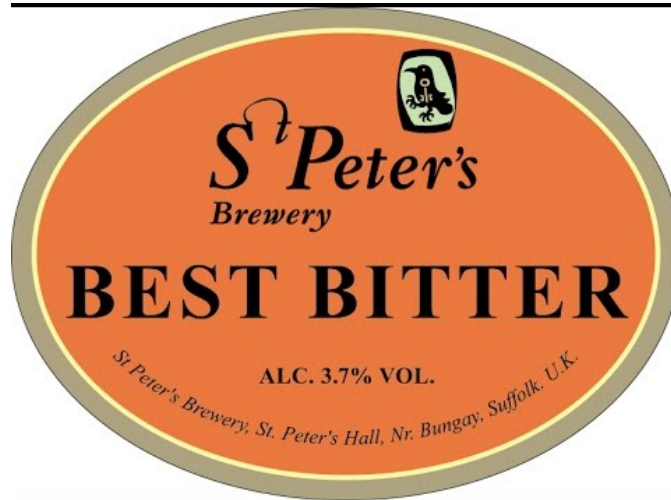
Fermentazione: alta

Stile: 11B – Best Bitter

Colore: ambrato medio (26 EBC)

IBU: 34

Gradi alcolici: 3,7% vol.



Un po' dolce,
un po' amara,
molto British.

11B. Best Bitter

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

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

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

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

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

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

Storia: La famiglia delle Bitter britanniche ha origine dalle Pale Ale inglesi in fusto nel tardo 19° secolo. L'impiego di malti Crystal nelle Bitter si diffuse dopo la prima guerra mondiale. Tradizionalmente sono servite molto giovani senza pressione (per gravità o con pompa a mano) a temperatura di cantina (cioè "Real Ale").

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

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

Numeri: OG: 1.040 – 1.048 IBUs: 25 – 40 FG: 1.008 – 1.012 SRM: 8 – 16 ABV: 3.8 – 4.6%

Tratto da "BJCP Linee Guida Stili 2015" traduzione italiana a cura di MoBI





Anchor Brewing Porter

Nazione: U.S.A. - California

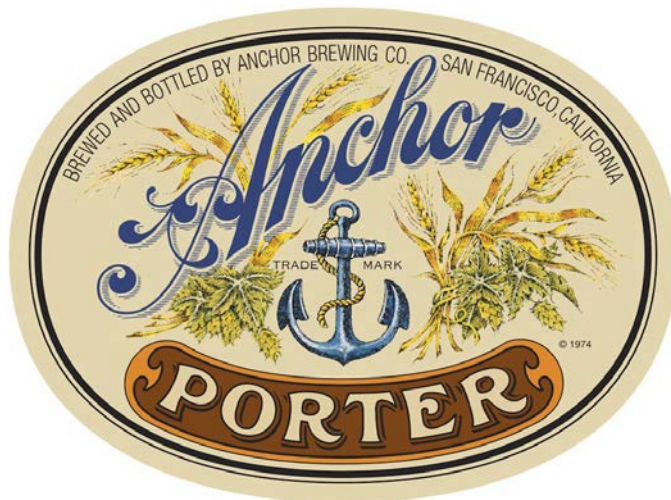
Fermentazione: alta

Stile: 20A – American Porter

Colore: quasi nero (75 EBC)

IBU: 20

Gradi alcolici: 5,6% vol.



La lunga strada dai
“porters” di Londra al
“Rinascimento”
birrario americano.



20A. American Porter

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Numeri: OG: 1.050 – 1.070 IBUs: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.018 SRM: 22 – 40 ABV: 4.8 – 6.5%

Tratto da "BJCP Linee Guida Stili 2015" traduzione italiana a cura di MoBI



India Pale Ale (IPA)



Birrificio a Burton upon Trent (prima metà XIX sec.)



THE LIVERPOOL MERCURY,
And Lancashire General Advertiser.

No. 1239.—Vol. XXV. FRIDAY, JANUARY 30, 1835. PRICE SEVENPENCE

HODGSON AND CO'S EAST INDIA PALE ALE.
WILLSON, from HODGSON and CO'S, London, has been found the attention of Messrs. Private Buyers, in the very superior Ale, brewed by the well-known and celebrated Brewer, the very desirable qualities of keeping in any climate, and the fact that the bottles have only equal to it in substance and quality. It is particularly suited for Exportation. Being brewed from the finest East Kent Grain, it contains a particularly fine tonic property, and is consequently much recommended by the Faculty, even to Invalids.
No. 2, Morrey Chambers, 5th Courtward, Liverpool.

“Pale Ale prepared for the East and West India climate”

30 gennaio 1835, per la prima volta compare il termine “India Pale Ale”



TRY A BOTTLE OF
HODGSON BEER-ALE
"Best Beer in Town"





PUNK
IPA

post modern classic
pale ale



BrewDog Punk IPA

Nazione: Regno Unito

Fermentazione: alta

Stile: 21A – American IPA

Colore: dorato (10 EBC)

IBU: 35

Gradi alcolici: 5,6% vol.

“La birra che iniziò una rivoluzione” contro la produzione di massa.

Luppoli:
Chinook,
Ahtanum,
Amarillo,
Cascade,
Simcoe,
Nelson Sauvign

21A. American IPA

Impressioni generali: una American Pale Ale decisamente luppolata e amara, moderatamente forte, che mostra i moderni luppoli americani e pacifici. L'equilibrio vira verso il luppolo, con un profilo fermentativo pulito, finale secco e malto pulito di supporto che permette di far risaltare l'elevata creatività nella luppolatura.

Aroma: luppolo da prominente a intenso che evidenzia una o più caratteristiche dei luppoli americani o pacifici quali agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. Molte versioni hanno il dry-hopping e offrono un aroma di luppolo fresco che è desiderabile ma non richiesto. Se è presente, l'erbaceo dovrebbe essere minimo. Come sottofondo si possono percepire aromi di cereale maltato. In alcune versioni si può percepire il fruttato proveniente dal lievito, anche se è accettabile una fermentazione neutra. Può essere presente una leggera nota alcolica, ma deve essere minima. Accettabile qualsiasi caratteristica impartita dai luppoli americani o pacifici: nuove varietà colturali continuano a essere immesse sul mercato e questo fatto non deve limitare lo stile.

Aspetto: il colore varia da dorato medio a rosso-ambrato chiaro. Dovrebbe essere limpida, anche se le versioni non filtrate e con dry-hopping possono essere un po' torbide. Schiuma media da bianca a color crema con buona persistenza.

Gusto: il luppolo varia da medio ad alto e deve riflettere le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici, quali: agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc. Amaro da medio-alto a molto elevato. Il gusto di malto dovrebbe essere da basso a medio-basso, pulito e con note di cereale, anche se sono accettabili gusti lievi di caramello o di tostato. Basso fruttato derivante dal lievito accettabile, ma non richiesto. Finale da secco a medio-secco con dolcezza residua vicina al nullo. L'amaro e il gusto di luppolo possono permanere nel retrogusto, ma non dovrebbero essere aspri. Si può notare una leggera e delicata nota alcolica nelle versioni più forti. Può infine essere leggermente sulfurea, ma la maggior parte degli esempi non manifesta questa caratteristica.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio con struttura morbida. Carbonazione da media a medio-alta. Nessuna astringenza derivata dal luppolo. Un delicato calore alcolico non è un errore, se non altera l'equilibrio generale.

Commenti: moderna interpretazione artigianale americana dello storico stile inglese, prodotta con approccio e ingredienti americani. È la base per molte moderne variazioni che comprendono la Double IPA, più alcolica, e le varie IPA con ingredienti diversi, anche se queste altre IPA dovrebbero essere inserite nello stile Speciality IPA.

Storia: si ritiene che il primo esempio moderno di birra artigianale americana sia la Anchor Liberty Ale, prodotta per la prima volta nel 1975 con fiori di luppolo Cascade. Questo stile si è spinto oltre il primo esempio originale e ora, al confronto, assomiglia più ad una American Pale Ale americana. Le IPA americane degli esordi non erano del tutto sconosciute (si pensi alla famosa IPA della Ballantine, una birra ispirata da una vecchia ricetta inglese e maturata in botti di quercia).

Ingredienti: come base malto Pale o distico, luppoli americani o pacifici e lievito inglese o americano con profilo pulito e lieve fruttato. In genere è una birra di tutto malto, ma ammostata a temperatura più bassa del solito per avere una attenuazione elevata. Accettabile l'aggiunta di zuccheri per migliorare l'attenuazione. L'utilizzo di malto Crystal deve essere limitato o nullo, perché grosse quantità possono dare un finale dolce che cozza con la luppolatura.

Confronti di Stile: più alcolica e molto più luppolata della American Pale Ale. In confronto con la IPA inglese ha meno carattere di malto, luppolo e lievito "inglesi" (meno caramello e meno pane/tostato; più luppoli americani/pacifici e meno esteri derivati dal lievito), minor corpo e spesso un equilibrio verso il luppolato ed è, infine, leggermente più alcolica. Ha tuttavia meno alcol della Double IPA ma un equilibrio simile.

Numeri: OG: 1.056 – 1.070 IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014 SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%





Anchor Brewing Old Foghorn

Nazione: U.S.A. - California

Fermentazione: alta

Stile: 22C – American Barleywine

Colore: ambrato tendente al bruno (38 EBC)

IBU: 52

Gradi alcolici: 8,8% vol.



**Una tradizione
inglese che rischiarà
le nebbie di San
Francisco.**

22C. American Barleywine

Impressioni generali: interpretazione americana ben luppolata della più ricca e robusta delle ale inglesi. Il carattere del luppolo deve sempre essere evidente dal naso al retrogusto, ma non deve essere sbilanciato. L'alcolicità e l'amaro del luppolo si combinano spesso per donare un finale molto lungo.

Aroma: luppolo da moderato a deciso che spesso evidenzia le varietà fruttate, agrumate e resinose americane e pacifiche (anche se sono ammesse altre varietà come luppoli inglesi floreali, terrosi o speziati o un mix di varietà). Ricca maltosità con toni dolci, caramellati, pane o anche sufficientemente neutra. Presenza di esteri fruttati da bassi a moderatamente forti e di componenti aromatiche dell'alcol. Da notare che l'intensità dei componenti aromatici diminuisce con l'invecchiamento. I luppoli tendono ad avere la stessa intensità del malto, mentre alcol ed esteri sono in secondo piano.

Aspetto: il colore varia da ambrato chiaro a ramato medio e di rado arriva al marrone chiaro. Ha spesso dei riflessi color rubino. Schiuma da moderatamente bassa a generosa, da bianco crema a marrone-rossiccio chiaro, con bassa ritenzione. A basse temperature può risultare torbida, ma in genere ha una limpidezza da buona a luminosa in corrispondenza dell'aumento di temperatura. Il colore sembra avere una grande intensità, come se si guardasse attraverso una grossa lente. L'alto contenuto alcolico e la viscosità sono visibili negli archetti che lascia sul bicchiere.

Gusto: ricco gusto di malto intenso, con una ben percepibile luppolatura e amaro nell'equilibrio generale. Al palato una dolcezza di malto tra il moderatamente basso e il moderatamente alto anche se il finale può essere in qualche modo tra il dolce e il decisamente secco (a seconda dell'età). L'amaro del luppolo varia da moderatamente forte ad aggressivo. Anche se la birra è fortemente maltata, l'equilibrio deve sempre tendere verso l'amaro. Gusti di luppolo da moderati a elevati (qualsiasi varietà, ma spesso sono presenti le caratteristiche dei luppoli americani e pacifici). Esteri fruttati da bassi a moderati. Percepibile la presenza alcolica, ma ben integrata. I gusti si smussano e declinano col passare del tempo, ma qualsiasi gusto di ossidato deve risultare ridotto o nascosto dalla luppolatura. Infine, si possono percepire gusti di malto, pane o caramello, ma non devono essere eccessivi e sono inappropriati i gusti di torrefatto o di bruciato.

In bocca: corpo pieno, quasi masticabile e spesso con una struttura vellutata e sostanziosa (la corposità può diminuire con l'invecchiamento). Percepibile, ma delicato, il calore dell'alcol. Non deve essere sciropposa e poco attenuata. La carbonazione varia da bassa a moderata, in relazione all'età e della maturazione.

Commenti: talvolta si chiama "Barley Wine" (due parole staccate) o "Barleywine Style Ale" (per problemi legali e non per scelta del birrificio).

Storia: è di solito la birra più forte offerta da un birrificio ed è spesso associata all'inverno o al periodo natalizio ed è millesimata. Come per molti stili artigianali americani, deriva da esempi inglesi ma contiene ingredienti americani e ha un profilo teso verso il luppolo. Una delle prime versioni artigianali americane fu la Anchor Old Foghorn, prodotta per la prima volta nel 1975. La Bigfoot della Sierra Nevada, prodotta nel 1983, fissò lo standard per lo stile odierno improntato sul luppolo.

Ingredienti: malto Pale ben modificato come ingrediente principale della lista dei cereali, con aggiunte di malti speciali o caratterizzanti. I malti scuri devono essere usati con parsimonia o essere assenti, perché il colore deriva dalla lunga bollitura. Sono comuni i luppoli americani e pacifici, anche se si possono usare in gran quantità luppoli di qualsiasi varietà. In genere si usa un lievito attenuante americano da ale.

Confronti di Stile: la versione americana di Barleywine tende ad avere una maggiore enfasi sull'amaro, il gusto e l'aroma di luppolo rispetto ai Barleywine inglesi; spesso mette in mostra le varietà di luppoli americani. È tipicamente più chiara degli scuri Barleywine inglesi (e spesso difetta dei più intensi gusti di malto), ma è più scura dei Barleywine inglesi color oro. Differisce dalla Double IPA in quanto i luppoli non sono estremi, il malto è più evidente e il corpo è più pieno e spesso più ricco. Il Barleywine americano ha tipicamente una maggior dolcezza residua della Double IPA, che influenza la bevibilità generale (sorvegliare versus bere).

Numeri: OG: 1.080 – 1.120 IBUs: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030 SRM: 10 – 19 ABV: 8.0 – 12.0%



La birra nell'arte



Edouard Manet - Un bar aux Folies Bergère 1882





***Grazie
dell'attenzione!***

***Organizzazione
Nazionale
Assaggiatori
Birra***

www.onabitalia.it