

EUAN FERGUSON

Birra artigianale

**LE VERE RICETTE
DEI MIGLIORI BIRRIFICI**

**BREWD OG
BROOKLYN
MIKKELLER
ANCHOR
EVIL TWIN
BEAVERTOWN
KERNEL
E MOLTI ALTRI**



**50 ricette di birre artigianali
dai migliori birrifici del mondo**

Guido Tommasi Editore

EUAN FERGUSON

Birra artigianale

**50 ricette di birre artigianali
dai migliori birrifici del mondo**

Guido Tommasi Editore



Le qualità benefiche dei cereali fermentati sono note fin dal 9000 a.C. e oggi la birra è la bevanda alcolica più diffusa al mondo. Di recente si è assistito a un grande fervore per la “rinascita” o “rivoluzione” della birra, il che sembra strano, visto che non è mai scomparsa. Ciò che sta cambiando è piuttosto il modo in cui consideriamo la versatilità, il sapore, la forza, il potenziale e persino il posto all'interno della società di questa bevanda; e al cuore di questo cambiamento c'è la “birra artigianale”.

Cos'è la birra artigianale?

Artigianale: cosa significa davvero? Qualcuno pensa che i birrai artigianali producano poca birra (il che non è falso se si fa il confronto con la Budweiser), ma esistono anche birrifici come Lagunitas, che nel 2014 ha prodotto 600.000 fusti nella sua sede in California. Altri pensano che le produzioni artigianali siano indipendenti, e in gran parte è vero: gli appassionati vi diranno che la birra non contaminata da grandi somme di denaro ha un sapore più dolce. Altri ancora sostengono che le birre artigianali abbiano un sapore troppo forte e un tasso alcolico così alto da farvi andare in blackout, e poi che siano piene di ingredienti che non hanno nulla a che vedere con la birra, come erbe di campo, pompelmo o fave tonka. Provate però la Manchester Bitter del Marble (vedi p. 173), un'interpretazione moderna di una birra antica, che si siede accanto a voi per coccolarvi

senza darvi un colpo in testa: sarete costretti ad abbandonare i preconcetti. Diamo ora la nostra definizione: la birra artigianale preferisce il valore al volume, lo spirito alla finanza, l'anima al cinismo. Se il principio vi piace, allora la produzione artigianale fa per voi.

Questo libro vi aiuterà non solo ad apprezzare la birra artigianale degli altri, ma a farla voi stessi. La produzione casalinga è parte integrante della rivoluzione: molti dei birrai artigianali ora sul mercato hanno iniziato a casa, e rimane una forte connessione tra loro, il prodotto e chi lo consuma.

I migliori birrifici del mondo

Tutte le ricette vengono direttamente dai birrifici più entusiasmanti, innovativi, coraggiosi e inflessibili del mondo. Prendete ispirazione: lanciatevi con una Cream Ale di Mikkeller o con una Ginormous imperial IPA di Gigantic, sarà molto più emozionante che produrre birre antiche e monotone. Iniziate da qualcosa di semplice e proseguite quando vi accorgete di aver fatto vostri strumenti e tecniche. Quando sarete più sicuri, usate le ricette come spunto per le vostre personali creazioni, utilizzando più, meno o un altro tipo di luppoli in momenti diversi, aggiungendo un tocco di malto, segale o avena tostati, oppure ingredienti complementari, come frutta, erbe, spezie, tè, cioccolato, vaniglia, caffè... L'unico limite è la vostra immaginazione.



Cosa serve

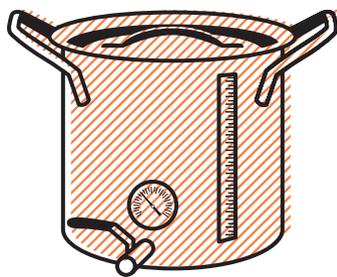
In realtà, produrre la birra è semplice, ma servono un po' di tempo e qualche investimento per farlo bene.

L'attrezzatura avrà un enorme effetto sul prodotto finito, anche più della ricetta. Quando diventerete più esperti, imparerete a conoscere i vostri utensili, come si comportano, a cosa servono e come dovete usarli per raggiungere i vostri obiettivi. La conoscenza dei processi fondamentali vi darà una solida base da cui partire. Questo capitolo illustra il minimo indispensabile per preparare una birra artigianale in casa, più qualche attrezzo che dovreste pensare di acquistare se fate sul serio.

La produzione casalinga ha una storia fatta di innovazioni, inventiva, adattamenti, improvvisazione e ingenuità. Molti strumenti possono essere sostituiti da utensili quotidiani che si hanno in casa, e potrete aggiungerne altri man mano che vi addentrate nella materia. Prima di spendere somme importanti, pensate alla possibilità di cooperare: i birrifici aperti, come il Chaos Brew Club a Chicago o l'Ubrew a Londra, sono spazi in cui i membri possono usare la miglior attrezzatura, acquistare ingredienti e condividere le conoscenze. La cosa non deve per forza essere così organizzata. Poche persone possono collaborare per mettere su un birrificio in una stanza vuota o persino in un garage, il che significa minor investimento individuale e più mani per lavorare (nonché più bocche per gustare il risultato). La creazione della birra, così come il suo consumo, è migliore se avviene in compagnia.

01 Recipiente per "liquor caldo"

Per produrre la birra, dovrete iniziare scaldando l'acqua a una temperatura precisa (l'acqua calda, in gergo, è detta "liquor"). Una pentola delle giuste dimensioni è un classico per iniziare: deve essere grande abbastanza da contenere tutta insieme l'acqua per la vostra birra (vedi Mash a p. 53), cosicché non dovrete scaldarla in due volte per l'impasto e il filtraggio e, se volete, potrete modificarne la composizione prima di cominciare (vedi p. 28). Le pentole apposite sono più accurate e facilitano le infusioni multiple; un rubinetto renderà più sicuro il travaso del liquido. I modelli più avanzati hanno anche misuratori di volume e termometri incorporati.



Termometro, misuratore e rubinetto sono extra

02 Mash tun

Un contenitore termico di plastica con un coperchio è un economico e semplice mash tun (tino di ammostamento), basterà aggiungere ancora una sorta di rubinetto per il drenaggio e qualche filtro. Potete farlo voi stessi con i giusti elementi (i tutorial online abbondano), oppure acquistarli pronti all'uso. Il passo successivo è scegliere l'acciaio inossidabile al posto della plastica, ma anche in questo caso le misure sono importanti: il contenitore deve essere abbastanza capiente per la quantità di cotta. Se troppo grande, lo strato di cereali non sarà alto abbastanza da riuscire a filtrare bene. Per molte ricette del libro andrà bene un mash tun da 30 litri (anche se per le birre con elevato tasso alcolico uno più grande può agevolarvi). È fondamentale un filtro per separare il liquido post-ammostamento dai solidi; ne esistono di vari tipi e ogni birraio ha il suo preferito.

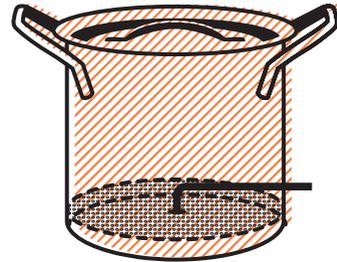
01. Falso fondo: un filtro che si adagia sul fondo del mash tun con un rubinetto di scolo sotto di esso. La struttura a rete trattiene i cereali ma lascia passare il liquido. Forse è il metodo più efficace per la birra casalinga.

02. Collettore: un insieme di tubi di rame o plastica che coprono il fondo del recipiente; i tubi hanno piccoli buchi per permettere il drenaggio del mosto. Funziona bene, ma è più difficile da pulire.

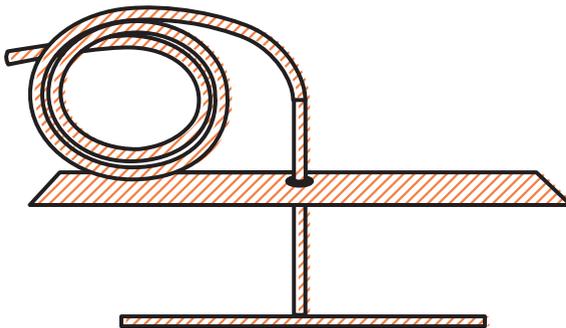
03. Treccia: tubo di acciaio inossidabile intrecciato che funziona quasi come un collettore.

04. Filtro bazooka: è usato più spesso nei bollitori, ma alcuni birrai pensano che vada bene anche in un mash tun. È un tubo singolo di maglia di acciaio che si collega direttamente al rubinetto di drenaggio. Si sono riscontrati alcuni problemi di efficienza nell'estrazione dello zucchero.

05. Sacchetto: alcuni birrai riempiono un sacchetto di maglia di nylon con i cereali, per poi toglierlo dal liquido dopo l'ammostamento.



Interno del falso fondo e del rubinetto



03 Braccio di filtraggio rotante

Questo semplice attrezzo, molto utile nella fase dello sparging (filtraggio), rimane sopra il recipiente e ruota quando vi passa dentro l'acqua, bagnando il mash in modo tanto delicato da non disturbare il letto di cereali. Un trucco semplice ed economico è quello di bucherellare un foglio di alluminio grande abbastanza da coprire lo strato di cereali, e versarvi sopra l'acqua di filtraggio con una brocca graduata.

Brooklyn Brewery

Brooklyn, New York, USA

La storia della Brooklyn Brewery è così affascinante che meriterebbe un libro a parte, che per fortuna esiste già: *Beer School: Bottling Success at the Brooklyn Brewery*. È ricco di aneddoti e dettagli, fatti e cifre, storie e leggende dell'impresa di Williamsburg, ancora frizzante come una birra fredda appena stappata dopo 30 anni di attività. La Brooklyn è davvero la regina della birra artigianale: è stata fondata nel 1988 da Steve Hindy, un ex corrispondente dal Medio Oriente e appassionato birraio casalingo, e dal banchiere Tom Potter. Il simbolo indiscutibilmente iconico è stato creato da

Milton Glaser, disegnatore del noto logo I ♥ NY. Dal 1994 la produzione è sotto la gestione del mastro birraio Garrett Oliver, che è diventato una sorta di autorità nel mondo della birra casalinga. La Brooklyn si è creata una reputazione con la sua pubblicità innovativa e le sue birre che non scendono a compromessi, tra cui l'armoniosa e bilanciata East IPA, la Summer Ale, fatta per essere bevuta all'aperto, e la Brooklyn Lager, una birra famosa in tutto il mondo, che con il suo ricco sapore di malto in stile viennese sorprende, intriga e converte i bevitori di birre commerciali dal 1988.



Brooklyn Brewery
"Beer has dispelled the illness which was in me."
-Liam Neeson, *Immortals*



Lagunitas Brewing Company

Petaluma, California, USA

LITTLE SUMPIN' SUMPIN' PALE ALE DI FRUMENTO

20 L | ALC. VOL. 7,5%
OG 1,070 | FG 1,016

Sonoma County è un luogo tranquillo: montagne, ruscelli, incredibili spiagge sul Pacifico, i tipici abitanti rilassati e un soleggiato clima californiano. È qui che ha sede la Lagunitas Brewing Company, fondata nel 1993, che era solita organizzare incontri informali al bar, alle 16.20 esatte di ogni giovedì pomeriggio. Se avete capito il significato dell'orario, la tranquillità che si respira qui non vi è estranea. Oggi è uno dei birrifici più importanti degli Stati Uniti, ma le sue birre sono sempre perfette per rilassarsi: le IPA sono un mirabile esempio di birra della West Coast che ha inaugurato

la rivoluzione artigianale anni fa. Questa Little Sumpin' Sumpin' ha un'alta percentuale di frumento, che conferisce una nota vellutata, mentre l'esplosione di pino a opera dei luppoli aromatici ricorda che l'odore è buono quanto il sapore. Evitate il blocco dello sparging procedendo con un mash delicato e lasciando il liquido libero di fluire. La Little Sumpin' Sumpin' è filtrata e potete farlo anche voi, così da ottenere una birra più limpida (nei negozi specializzati vendono l'occorrente). Una birra adatta agli amanti del luppolo (e di qualunque altra cosa).

CEREALI

3,23 kg di malto d'orzo distico
American Pale (50%)

2,46 kg di malto di frumento
American wheat (38%)

720 g di frumento soffiato
inglese (11%)

80 g di malto di frumento tostato
tedesco (1%)

MASH

65.5°C per 60 minuti,
mash out a 75°C

LUPPOLI

9 g di Nugget pellet AA 9%,
90 minuti

1,5 g di Horizon pellet AA 12,5%,
90 minuti

1,5 g di Summit pellet AA 17,5%,
90 minuti

7 g di Willamette pellet AA 5,2%,
45 minuti

23 g di Santiam pellet AA 5,6 %,
15 minuti

9 g di Willamette pellet AA 5,2 %,
15 minuti

20 g di Cascade, di Centennial
e di Simcoe pellet, a freddo

24 g di Chinook pellet, a freddo

13 g di Columbus pellet, a freddo

15 g di Amarillo pellet, a freddo

LIEVITO

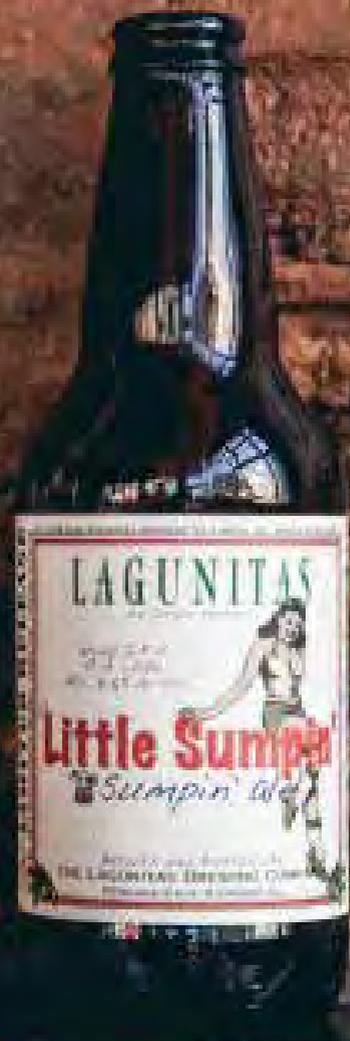
WLP002 English Ale
della White Labs

FERMENTAZIONE

17-18°C per 36 ore,
poi 20°C per altre 36 ore
e 21°C fino alla fine

ALTRI INGREDIENTI

Se avete un'acqua povera
di minerali, aggiungete solfato
di calcio (gypsum)



*“Tante deliziose ricette e informazioni utili.
Una grande guida alla birrificazione casalinga”.*

WILL HAWKES, THE INDEPENDENT

*“Un libro brillante e coinvolgente, un manuale pratico
e dettagliato per gli amanti della birra”.*

TIME OUT

La birra più buona è quella fatta in casa. Con pochi ingredienti, un'attrezzatura di base e un po' di dedizione, presto potrete gustare lo spaziale mix di luppoli di una IPA o sorseggiare una deliziosa porter scura. E quale guida migliore dei produttori più innovativi e prestigiosi al mondo? Hanno iniziato tutti così: dal desiderio di una buona birra. Per la prima volta i più entusiasmanti, rivoluzionari e intransigenti birrifici artigianali svelano le loro ricette, da provare a casa vostra.

In collaborazione con **CAMDEN TOWN • TWO BIRDS
SIREN CRAFT BREW • RUSSIAN RIVER • TO ØL
CROOKED STAVE • e molti altri**



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

22,50 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 67531 479



9 788867 531479