

---

# Gli Stili della Birra

---

## **Malt liquor**

Termine diffuso negli Stati Uniti per indicare una strong lager. Di colore chiaro con oltre il 5% di alcol.

## **Märzen**

Bavarese prodotta nel mese di marzo per essere consumata in autunno. È tipicamente una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato, con un contenuto alcolico attorno al 5%.

## **Mild ale**

Tra le birre più diffuse in Inghilterra. È di colore ambrato abbastanza carico, si differenzia dalla bitter per essere più maltata e meno luppolata. È anche leggermente meno alcolica, con circa il 3,5%.

## **Münchner/Monaco**

È stato codificato come uno dei primi stili di birra a bassa fermentazione. È scura con un carattere maltato e un'alcolicità attorno al 4,5%. Tipica di Monaco di Baviera.

## **Old ale**

Scura inglese ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata un paio di anni prima di essere consumata. Possiede il 6% di alcol, buon corpo e gusto strutturato.

## **Pale ale**

Ale inglese di colore ambrato con riflessi ramati o aranciati. Possiede un discreto corpo e un carattere luppolato e circa il 4% di alcol. Tipica di Burton-on-Trent.

## **Pilsner/Pils**

Birra chiara a bassa fermentazione nata a Pilsen, in Boemia. È di colore dorato, talvolta con riflessi verdastri. Rispetto a una lager comune, dovrebbe essere particolarmente luppolata e dotata di maggiore corpo. Oggi il nome è inflazionato e potrebbe non descrivere una birra di questo tipo.

## **Porter**

Originaria di Londra, simile alla stout ma poco meno scura e amara.

## **Premium**

In teoria dovrebbe identificare una lager chiara di qualità superiore. Nella realtà è un termine spesso abusato che può non significare nulla.

## **Rauchbier**

Specialità a bassa fermentazione tipica della Franconia prodotta con malto affumicato. Scura di

colore, con circa il 5% di alcol.

### **Saison**

Stile ad alta fermentazione tipico del Belgio di lingua francese. È una birra fresca e ben luppolata con un'alcolicità tra il 6 e l'8%. Spesso rifermentata in bottiglia, può essere indicata per l'invecchiamento.

### **Schwarzbier**

Lager tedesca di colore scuro, dal gusto deciso di malto e con un'alcolicità vicina al 5%.

### **Scotch ale**

Ale proveniente dalla Scozia, di colore ambrato intenso con riflessi mogano. Indipendentemente dal contenuto alcolico, che può andare dal 3 al 10%, è una birra caratterizzata da evidenti note maltate.

### **Stout**

Birra ad alta fermentazione tipica dell'Irlanda. Possiede una schiuma cremosa color nocciola, un colore scuro impenetrabile e un distintivo gusto amaro. Le stout inglesi sono più dolci e prendono nomi come sweet stout, milk stout o cream stout.

### **Strong ale**

Stile diffuso principalmente in Belgio e Gran Bretagna. Di solito è una birra ambrata e piuttosto aromatica. Supera facilmente il 6% di alcol.

### **Strong lager**

Birra a bassa fermentazione e alto tenore alcolico, tipicamente chiara. Non sempre alla quantità di alcol corrisponde una complessa struttura gustativa.

### **Trappista**

Ale rifermentata in bottiglia prodotta in uno dei sei monasteri trappisti tra Belgio e Olanda. Può essere chiara, ambrata o scura e contenere dal 6 al 12% di alcol. Alcune possono invecchiare.

### **Tripel/Triple**

Ale belga di colore chiaro rifermentata in bottiglia. Rispetto alla dubbel è più alcolica, speziata e meno maltata.

### **Vienna**

Birra a bassa fermentazione di colore ambrato scarico con un buon tasso alcolico e un gusto delicato.

### **Weissbier**

Birra tedesca di frumento. Può prendere il nome di hefeweisse se viene imbottigliata con del lievito, dunkel weisse se è ambrata e kristall weisse quando viene filtrata, risultando così brillante. In ogni

caso la weissbier produce una schiuma abbondante, ha un profumo intenso, una buona frizzantezza, una discreta acidità e un gusto fresco. Contiene circa il 5% di alcol.

### **Weizen**

Termine usato nel Sud della Germania per la weissbier.

### **Weizenbock**

Birra di frumento tedesca di colore ambrato scuro. Unisce in sé l'acidità di una weizen con la rotondità e la potenza di una bock.

### **Wheat beer**

Birra di frumento americana. Meno fruttata di quelle europee ma ugualmente fresca e frizzante.