Caratteristiche descrittive delle categorie

Birra dell'Anno 2027

Cat. 1 – Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca e ceca (German e Bohemian Pilsner)

Fermentazione: Bassa

Gradi Plato: 10,5-14,0 °P

Alcolicità: 4,0-5,2 Alc. % Vol

Colore: 3-14 SRM – 6-28 EBC

Amaro: 15-45 IBU

Stili di riferimento: German & Bohemian Pilsner

Aspetto: Colore che va dal giallo leggero al dorato chiaro, molto limpide. Schiuma bianca generalmente di buona persistenza.

Aroma: Distintivo aroma di cereali e malto. Profumi tipicamente speziati e floreali derivanti dall'uso di luppoli europei, possono essere presenti leggeri sentori sulfurei derivanti dai lieviti e dalle acque usate. No esteri fruttati, è tollerata una leggera nota di DMS per le German Pils e di diacetile per le Bohemian Pils.

Gusto: In queste birre la pulizia è indispensabile, possono essere morbide e maltate, oppure secche e con un finale più lungo. Il tratto distintivo del luppolo deve essere armonico e bilanciato, il retrogusto equilibrato e verso l'amaro. Di corpo medio e gassatura da media ad alta.

Cat.2 – Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, caratterizzata dall'evidente presenza di luppolo d'aroma e d'amaro di ispirazione tedesca (Italian Pilsner)

Fermentazione: Bassa

Gradi Plato: 10,5-13,5 °P

Alcolicità: 4,0-5,5 Alc. %Vol

Colore: 3-14 SRM – 6-28 EBC

Amaro: 20-55 IBU

Stili di riferimento: German Pilsner

Aspetto: Colore che va dal giallo leggero al dorato chiaro, una velatura può essere accettata nello stile. Schiuma bianca generalmente di buona persistenza.

Aroma: Gli aromi distintivi prevalenti sono quelli del luppolo anche se supportati dai malti utilizzati. Profumi tipicamente speziati e floreali derivanti dall'uso di luppoli tedeschi accentuati dall'utilizzo degli stessi in dry-hopping. Queste birre, pur rimanendo pulite ed equilibrate devono risultare secche e più spinte (in paragone con le German Pilsner) verso il luppolo.

Gusto: Luppolatura da media ad alta con le caratteristiche del luppolo tedesco (floreale, speziato, erbaceo ecc.). Il maltato delicato da basso a moderato sostiene la decisa luppolatura . L'equilibrio tende normalmente verso l'amaro e il luppolo da aroma, ma la presenza del malto dovrebbe essere di supporto e non disturbare la percezione della luppolatura. Amaro da moderato ad alto con finale da medio a secco. Il gusto di luppolo e l'amaro spesso permangono nel finale ma il retrogusto deve in genere essere pulito. Il corpo da leggero a medio con carbonazione da moderata a media. Finale delicato, secco senza astringenza o asprezza.

Cat. 3 – Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione europea (European Lager, Helles, Zwickl, Keller, Dortmunder Export)

Fermentazione: Bassa

Gradi Plato: 11,4-14,5 °P

Alcolicità: 4,5-6,5 Alc. %Vol

Colore: 3-9 SRM – 6-18EBC

Amaro: 15-35 IBU

Stili di riferimento: Helles, Zwickl, Keller, Dortmunder Export, American Lager

Aspetto: Colore che va dal giallo leggero al dorato carico, una velatura può essere una caratteristica dello stile. Schiuma bianca generalmente di buona persistenza.

Aroma: Distintivo aroma di malto. Profumi tipicamente speziati, floreali derivanti dall'uso di luppoli europei e solo in minima parte americani, da lievi a moderatamente intensi. In alcune versione è possibile trovare sentori derivanti dalla lagerizzazione quali diacetile e leggeri solfuri.

Gusto: I sentori del malto e del luppolo si devono armonizzare in base allo stile a cui la birra è ispirata, è indispensabile trovare un buon equilibrio in cui non devono prevalere né le note dolci/corpose, né la parte amara. Il corpo e la gassatura variano solitamente da leggeri a medio.

Cat. 4 – Birre chiare ed ambrate, bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dall'evidente presenza di luppolo d'aroma e d'amaro di ispirazione americana (Hoppy Lager, Imperial Hoppy Lager, India Pale Lager, APA e AIPA fermentate a bassa)

Fermentazione: Bassa

Gradi Plato: qualsiasi

Alcolicità: qualsiasi

Colore: 3,5-17,0 SRM – 6-33 EBC

Amaro: 15-120 IBU

Stili di riferimento: American Lager, Hoppy Lager, India Pale Lager

Aspetto: Colore che va dal giallo leggero al dorato carico, generalmente limpide, ma l'aspetto velato può essere tollerato. Schiuma bianca, di buona persistenza.

Aroma: Profumi tipicamente agrumati, fruttati, erbacei e floreali derivanti dall'uso di luppoli prevalentemente americani, da moderati ad intensi, accentuati dall'utilizzo degli stessi in dry hopping. Leggere sensazioni maltate possono essere presenti. Leggero sentore di DMS può essere presente.

Gusto: Luppolatura da media ad alta con le caratteristiche tipiche dei luppoli utilizzati (agrumato, tropicale, floreale, erbaceo ecc.). Il maltato dev'essere da basso a medio, dovrebbe avere le note di pane o di cracker tipica dei malti chiari. L'equilibrio tende normalmente verso l'amaro e il luppolo da aroma, ma la presenza del malto dovrebbe essere di supporto e creare equilibrio. Amaro da medio ad alto senza alcuna astringenza. Il gusto di luppolo e l'amaro spesso permangono nel finale ma il retrogusto deve in genere essere pulito. Il corpo da leggero a medio con carbonazione da bassa ad alta. Astringenza o asprezza non dovrebbero essere presenti, accettabili leggere note di DMS e/o diacetile. In questa categoria le birre dovrebbero in generale esibire le note fresche dei luppoli utilizzati.

Cat 5 - Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione anglosassone (English Golden Ale, English Pale Ale)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 7,5 - 14,0 °P

Alcolicità: 3,0 – 5,5 Alc. % Vol

Colore: 2-14 SRM – 4-28EBC

Amaro: 10-40 IBU

Stili di riferimento: Golden Ale, English Pale Ale

Aspetto: Colore da paglierino a ramato chiaro, generalmente limpide, la schiuma è da bassa a moderata (è accettabile una ridotta formazione di schiuma a fronte di una bassa gassatura) e di colore dal candido all'avorio.

Aroma: L'aroma di malto è da basso a moderato, tipicamente con sentori di fieno, crosta di pane e cracker, negli esemplari tendenti all'ambrato è ammesso un aroma più intenso e biscottato che non dovrebbe però arrivare a sentori di caramello. L'aroma di luppolo può essere moderato (inferiore a quello di APA e IPA) ed essere contraddistinto da qualunque genere di profumo: sono ammessi tanto i sentori erbacei-speziati dei luppoli continentali quanto quelli terrosi delle varietà inglesi che quelli agrumati, resinosi e tropicali dei luppoli americani e oceanici nonché delle nuove varietà aromatiche tedesche (Mandarina Bavaria, Hull Melon, Hallertau Blanc ecc). Non di rado gli esemplari più chiari (Golden Ale, Summer Ale) sono contraddistinti dall'importante utilizzo di una sola varietà di luppolo in aroma. Gli esteri fruttati dovrebbero essere assenti o molto limitati, il diacetile è tollerabile solo in ridottissima quantità.

Gusto: Il corpo è da molto leggero a medio, la gassatura generalmente moderata ma non del tutto assente, i sentori di malto sono da lievi a medi, con ricordi di cereale e cracker che possono sfumare nel biscotto per gli esemplari ambrati. Il carattere luppolato è da medio a intenso, decisamente inferiore a quello di APA e IPA, e può essere contraddistinto dai flavour tipici di qualunque varietà di luppolo, con una sempre maggiore diffusione di birre contraddistinte da note agrumate, resinose e fruttate-tropicali. Il finale è di norma pulito e piuttosto secco, senza rilevanti presenze di zuccheri residui né astringenza da luppoli da amaro. Gli esteri fruttati sono di norma assenti o molto moderati negli esemplari più chiari, da moderati a medi in quelli ambrati, il diacetile è tollerabile solo in ridottissima quantità.

Cat. 6 – Birre chiare e ambrate, fermentazione ibrida, basso grado alcolico di ispirazione tedesca o americana (Kolsch, Alt, California Common, Cream Ale)

Fermentazione: Ibrida (utilizzo di ceppi di lievito fatti lavorare a temperature inusuali)

Gradi Plato: 11 – 13,5 °P

Alcolicità: 4,3 – 6 Alc. % Vol

Colore: 2-20,0 SRM – 4-39 EBC

Amaro: 15-50 IBU

Stili di riferimento: Kolsch, Alt, California Common, Cream Ale

Aspetto: Colore da paglierino pallido a ramato intenso tendente al marrone, generalmente limpide. Schiuma bianca o avorio, moderata e abbastanza persistente.

Aroma: Malto da basso a bassissimo con toni di cereale-dolce nelle birre ispirate alle Kolsch ed alle Cream Ale fino ad arrivare a note di cioccolato, pane cotto, crosta di pane tostata, frutta secca, espressione ben strutturata del malto Monaco (Altbier). Aroma di luppolo da basso a moderato con sentori pepati, speziali floreali ed erbacei, nelle birre ispirate allo stile California Common l'aroma leggero/moderato di malti tostati o caramellati sostiene una luppolatura che può anche essere di alto grado e caratterizzata da luppoli tradizionali americani (legnoso, rustico, menta) . Possibile presenza di sentori fruttati da esteri dell'alta fermentazione di livello sottile (ispirazione Kolsch, Cream Ale e California Common) fino a medio-basso (Altbier).

Gusto: Palato da morbido a rotondo. Malto da delicato con note di cereale dolce e delicati sentori di miele (Kolsch), accettati bassi sentori di mais e DMS (Cream Ale), fino a moderate note tostate e/o caramellate nella California Common ed a ben strutturati sentori di malto e frutta secca (Altbier). Amaro tendenzialmente delicato, può essere anche molto pronunciato nelle Altbier e California Common, ma comunque sempre ben bilanciato dal malto. Aromi da luppolo da bassi (nelle birre ispirate alle Kolsch, Cream Ale e Altbier) a moderatamente alti. Accettabile la presenza di esteri fruttati ma di bassa intensità. Corpo da medio-leggero a medio con gassatura da media a medio-alta. Astringenza da bassa a nulla.

Cat. 7 - Birre ambrate, bassa fermentazione, basso grado alcolico d'ispirazione tedesca (Vienna, Marzen)

Fermentazione: Bassa

Gradi Plato: 11 – 15 °P

Alcolicità: 4,3 – 6,3 Alc. % Vol

Colore: 8,0-17,0 SRM – 16-34 EBC

Amaro: 18-30 IBU

Stili di riferimento: Vienna, Marzen

Aspetto: Da dorato carico ad ambrato. Buona limpidezza. Schiuma solida e persistente, colore da bianco ad avorio.

Aroma: Malto in evidenza, da medio ad abbastanza intenso. Può variare da note di crosta di pane e frutta secca, biscotto e leggere tostature. Pulita, no diacetile e generalmente no esteri fruttati. Aroma di luppolo generalmente nullo, sono accettati bassi livelli di luppoli nobili.

Gusto: Corpo medio, morbido con lievi livelli di astringenza tollerati. Media gassatura e leggera percezione alcolica. Profilo maltato elegante, da neutrale a moderatamente intenso. Le note aromatiche si ritrovano nel gusto, con finale secco da buona attenuazione. L'amaro da luppolo deve avere un'intensità volta esclusivamente a bilanciare la maltosità.

Cat. 8 - Birre scure, bassa fermentazione, basso grado alcolico d'ispirazione tedesca (Munich Dunkel, Schwarz, Dark Lager)

Fermentazione: Bassa

Gradi Plato: 11 – 15 °P

Alcolicità: 4,5 – 6,3 Alc. % Vol

Colore: 17,0-30,0 SRM –34-60EBC

Amaro: 18-35 IBU

Stili di riferimento: Munich Dunkel, Schwarz, Dark Lager

Aspetto: Da ambrato carico al marrone molto scuro al nero, gli esempi più scuri possono avere riflessi rossastri. Buona limpidezza. Schiuma solida e persistente, da avorio a cappuccino.

Aroma: Malto in evidenza, da medio ad abbastanza intenso. Può variare da note di crosta di pane e frutta secca, a caramello e caffè, con leggere note tostate mai prevalenti. Pulita, no diacetile e generalmente no esteri fruttati. Aroma di luppolo generalmente nullo, sono accettati bassi livelli di luppoli nobili.

Gusto: Corpo medio, morbido con lievi livelli di astringenza tollerati. Media gassatura e leggera percezione alcolica. Profilo maltato elegante, da neutrale a moderatamente intenso. Pane tostato, leggero caramello, lievi note di cioccolato e caffè negli esemplari più scuri. No tostature estreme. L'amaro da luppolo deve avere un'intensità volta esclusivamente a bilanciare la maltosità.

Cat. 9 – Birre chiare, ambrate e scure, bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione tedesca (Bock, Doppelbock, Eisbock, Hellerbock, Maibock, Strong Lager)

Fermentazione: bassa

Gradi Plato: 14,5-18,0 °P

Alcolicità: 6,0-8,0 Alc. % Vol

Colore: 4-30 SRM – 8-60 EBC

Amaro: 18-40 IBU

Stili di riferimento: Bock, Heller Bock, Maibock, Doppelbock, Eisbock

Aspetto: Colore da dorato carico a marrone scuro, con eventuali riflessi aranciati o rossastri. Limpide. Schiuma abbondante e persistente, di colore variabile da bianco a avorio intenso.

Aroma: Aroma di malto da moderato a molto intenso (crosta di pane, caramello). Aroma di luppolo da nullo a leggero di luppoli nobili. Eventuali esteri fruttati (prugne, uva). No tostature aggressive. Alcol da moderato a intenso senza risultare pungente

Gusto: Corpo da medio a molto pieno. Gassatura da moderata a bassa. Morbida, senza risultare astringente. Alcol riscaldante ma mai bruciante, morbido e vellutato. Dolcezza del malto dominante, da moderato a molto intenso. Caramello, pane tostato, moderati livelli di esteri fruttati e note di cioccolato. No tostature aggressive. Luppolo presente in modo adeguato, per bilanciare la bevuta. Birra ben attenuata nonostante la dolcezza dominante.

Cat. 10 – Birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, di ispirazione britannica (Mild, British Bitter, Extra Special Bitter, Irish Red Ale, British Brown Ale)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 7,5-15 °P

Alcolicità: 3,0 - 6,2 Alc. % Vol

Colore: 8-25 SRM – 15-50 EBC

Amaro: 10-50 IBU

Stili di riferimento: Ordinary Bitter, Best/Special Bitter, Strong/Extra Special Bitter, Irish Red Ale, Mild, British Brown Ale

Aspetto: Colore da ambrato chiaro a marrone scuro con riflessi rubini o nocciola, generalmente limpide, la schiuma è da bassa a moderata (è accettabile una ridotta formazione di schiuma a fronte di una bassa carbonazione) di colore dal bianco al nocciola.

Aroma: L'aroma di malto è da lieve a medio, con sentori che possono spaziare dalla crosta di pane al biscotto inglese e al caramello fino a giungere, negli esemplari più scuri, a ricordi di frutta secca (tipicamente nocciola) e toffee, che possono sconfinare in lievi note di cioccolato e tostature, le quali non devono però essere dominanti. È tipica del lavoro dei lieviti di ceppo britannico una presenza, da moderata a media, di esteri fruttati che possono ricordare la susina fresca, la prugna secca, la mela cotta e la cotognata. L'aroma di luppolo può spaziare da nullo a moderatamente alto, con le caratteristiche note floreali e terrose tipiche dei tradizionali luppoli inglesi. È ammessa una modesta presenza di diacetile, che se rimane nei confini di una moderata nota burrosa può arricchire il bouquet.

Gusto: Il corpo non è mai troppo esile, nemmeno negli esemplari a più basso grado alcolico, e può spaziare da leggero a mediamente strutturato, assumendo non di rado una consistenza cremosa nelle Mild e Scottish Ale. La carbonazione è solitamente medio-bassa, anche se gli esemplari rifermentati in bottiglia possono arrivare a una gassatura anche medio-alta (specie le Brown Ale). L'intensità della dolcezza dei malti può variare da molto leggera negli esemplari più secchi e a basso grado alcolico (Ordinary Bitter) a piuttosto intensa nelle birre più forti e meno attenuate (Scottish Export), i sentori possono invece spaziare da ricordi di biscotto secco a più incisive note di shortbread, caramello, toffee e nocciola, fino ad arrivare a lievi accenni di tostature e cacao che devono però essere presenti in misura limitata. È tipica una significativa presenza di esteri fruttati, con possibili ricordi di mela cotta, prugna, susina e uvetta. Il finale è di norma da mediamente a molto secco, mentre l'intensità dell'amaro da luppolo può essere da molto bassa (Mild Ale) a piuttosto forte (Best Bitter/Strong Bitter) ma sempre prevalentemente improntata alle classiche note floreali e terrose dei luppoli inglesi e mai soverchiante o sbilanciata rispetto ai malti. Gli esemplari di colore più bruno possono presentare una tenue astringenza data dai malti tostati che non deve però essere paragonabile a quella di una birra scura, una lieve nota burrosa di diacetile può essere tollerata, specie nelle tipologie più contraddistinte dal sapore dolce (Scottish Ale, Irish Red Ale).

Cat. 11– Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione anglosassone (English IPA)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 11,5-15,5 °P

Alcolicità: 4,5-6,5 Alc. % Vol

Colore: 6-15 SRM – 12-30 EBC

Amaro: 30-60 IBU

Stili di riferimento: English IPA (NON è tollerata la presenza di luppoli che non siano di provenienza britannica. ESEMPIO: NO LUPPOLI USA, NEOZELANDESI, TEDESCHI, BELGI...)

Aspetto: Il colore varia da dorato ad ambrato intenso ma la maggior parte è abbastanza chiara. Dovrebbero essere limpide anche se le versioni non filtrate con dry-hopping possono essere un poco torbide. Schiuma di dimensioni ridotte, persistente e di color crema.

Aroma: Tipico aroma di luppoli tradizionali inglesi: floreale, speziato-pepato o di agrume- arancia naturale da moderato a moderatamente alto. Un aroma erbaceo da dry-hopping è accettabile ma non necessario. La presenza di aromi di malto moderatamente bassi che ricordano il caramello o il tostato sono opzionali e un fruttato da basso a moderato è accettabile. Alcune versioni possono avere una nota sulfurea, anche se non è obbligatoria.

Gusto: Corpo morbido da medio-leggero a medio con una leggera astringenza derivata dal luppolo, anche se la carbonazione, variabile da moderata a medio-alta, può combinarsi per rendere una sensazione globale di secco, nonostante la presenza del malto come supporto. Si dovrebbe percepire una leggera e morbida sensazione di calore da alcol nelle versioni più forti (ma non in tutte). Luppolo da medio ad alto con amaro da moderato a dominante. Il gusto del luppolo dovrebbe essere simile all'aroma (floreale, speziato-pepato, agrume-arancia e/o leggermente erbaceo). Il malto dovrebbe essere da medio-basso a medio e talvolta con gusto di pane, con lievi caratteristiche di biscotto, di tostato, toffee e/o caramello. Fruttato da medio- basso a medio con finale da medio-secco a molto secco e amaro che persiste nel retrogusto senza asprezza. L'equilibrio pende verso il luppolo ma il malto deve essere distinguibile come supporto. Se si usa acqua con molti solfati sono solitamente presenti zolfo, un finale secco e minerale con amaro che perdura. Nelle versioni più alcoliche si può percepire un gusto di alcol pulito. Il barricato (quercia) non è appropriato per questo stile.

Cat 12 - Chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Session APA, Session AIPA, Session IPA)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 8-12,0°P

Alcolicità: 3,5 – 5,0Alc. % Vol

Colore: 5-40 SRM – 10-79 EBC

Amaro: 30 - 50 IBU

Stile di riferimento: Session APA, Session AIPA, Session IPA

Aspetto: Colore da dorato chiaro ad ambrato chiaro fino al bruno scuro o nero. In ordine di colore la tendenza va dalle session APA, poi AIPA ed infine le più scure IPA anche se frequenti sono i casi di sovrapposizione del colore. Schiuma moderatamente generosa di colore che va dal bianco all'avorio e con buona ritenzione. Generalmente ben limpide, anche se versioni col dry-hopping possono risultare leggermente torbide.

Aroma: Sentori di luppolo americano o pacifico da moderato a forte, tipicamente con ampia varietà di caratteristiche, includendo note agrumate, floreali, pinose, resinose, speziate, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco o melone. Non è richiesta nessuna di queste specifiche caratteristiche ma il luppolo si deve percepire al naso. Una maltosità da bassa a moderata sostiene la decisa luppolatura e può mostrare note lievi o moderate di malti speciali (pane, pane tostato, biscotto, caramello, cioccolato, caffè). Gli esteri fruttati variano da nulli a moderati. Il dry-hopping (se usato) può aggiungere note erbacee nelle Session IPA, che diventano moderate nelle Session AIPA e delicate se non assenti nelle APA, anche se la sua presenza non dovrebbe essere eccessiva.

Gusto: Luppolatura da moderata ad alta con le caratteristiche del luppolo americano o pacifico (agrume, floreale, pinoso, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). Il maltato delicato da basso a moderato sostiene la decisa luppolatura e può mostrare lievi caratteristiche di malti speciali (pane, pane tostato, biscotto, caramello, cioccolato, caffè). L'equilibrio tende normalmente verso l'amaro e il luppolo da aroma, ma la presenza del malto dovrebbe essere di supporto e non disturbare la percezione della luppolatura. I gusti del caramello sono spesso assenti o molto limitati (ma sono accettabili se non sono in conflitto col luppolo). Gli esteri fruttati del lievito sono da nulli a moderati, anche se molte varietà di luppolo sono alquanto fruttate. Amaro da moderato ad alto con finale da medio a secco. Il gusto di luppolo e l'amaro spesso permangono nel finale ma il retrogusto deve in genere essere pulito e non aspro. Il dry-hopping (se presente) può aggiungere note erbacee ma non deve eccedere. Il corpo da leggero a medio con carbonazione da moderata ad alta. Finale delicato, morbido senza astringenza o asprezza. L'amaro, il malto caramellato e le note erbacee sono caratteristiche che si attenuano passando dalla Session IPA, alla session AIPA fino alla Session APA, mentre la secchezza è più spiccata nelle Session APA che non nelle Session IPA.

Cat. 13 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American Pale Ale)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 10,0-15,0 °P

Alcolicità: 4,0 - 6,2 Alc. % Vol

Colore: 5-10 SRM – 10-20 EBC

Amaro: 30 - 50 IBU

Stile di riferimento: American Pale Ale

Aspetto: Colore da dorato chiaro ad ambrato chiaro. Schiuma moderatamente generosa di colore che va dal bianco all'avorio e con buona ritenzione. Generalmente ben limpide, anche se versioni col dry-hopping possono risultare leggermente torbide.

Aroma: Aroma di luppolo americano o pacifico da moderato a forte, tipicamente con ampia varietà di caratteristiche, includendo note agrumate, floreali, pinose, resinose, speziate, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco o melone. Non è richiesta nessuna di queste specifiche caratteristiche ma il luppolo si deve percepire al naso. Una maltosità da bassa a moderata sostiene la decisa luppolatura e può mostrare note di malti speciali (pane, pane tostato, biscotto, caramello). Gli esteri fruttati variano da nulli a moderati. Il dry-hopping (se usato) può aggiungere note erbacee, anche se la sua presenza non dovrebbe essere eccessiva.

Gusto: Luppolatura da moderata ad alta con le caratteristiche del luppolo americano o pacifico (agrume, floreale, pinoso, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). Il maltato delicato da basso a moderato sostiene la decisa luppolatura e può mostrare lievi caratteristiche di malti speciali (pane, toast o biscotto). L'equilibrio tende normalmente verso l'amaro e il luppolo da aroma, ma la presenza del malto dovrebbe essere di supporto e non disturbare la percezione della luppolatura. I gusti del caramello sono spesso assenti o molto limitati (ma sono accettabili se non sono in conflitto col luppolo). Gli esteri fruttati del lievito sono da nulli a moderati, anche se molte varietà di luppolo sono alquanto fruttate. Amaro da moderato ad alto con finale da medio a secco. Il gusto di luppolo e l'amaro spesso permangono nel finale ma il retrogusto deve in genere essere pulito e non aspro. Il dry- hopping (se presente) può aggiungere note erbacee ma non deve eccedere. Il corpo da leggero a medio con carbonazione da moderata ad alta. Finale delicato, morbido senza astringenza o asprezza.

Cat. 14 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American IPA)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 14,0-17,0 °P

Alcolicità: 5,5 - 7,5 Alc. % Vol

Colore: 6-14 SRM – 12-28 EBC

Amaro: 40 - 70 IBU

Stile di riferimento: American IPA

Aspetto: Il colore varia da dorato medio a rosso-ambrato chiaro. Dovrebbero essere limpide, 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.

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.

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. Il 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.

Cat. 15 – Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Double IPA, Imperial IPA)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 16,0 – 20,0 °P

Alcolicità: 7,5 – 10,0 Alc. %Vol

Colore: 6-15 SRM – 12-30EBC

Amaro: 45-120 IBU

Stili di riferimento: Double IPA, Imperial IPA

Aspetto: Il colore varia da dorato a un leggero aranciato-ramato. Buona limpidezza ma è tollerata una leggera velatura soprattutto nelle versioni con dry-hopping. Schiuma solitamente ben presente e mediamente persistente di colore da bianco ad avorio.

Aroma: Luppolo da prominente a intenso che evidenzia le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici (agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). La maggior parte delle versioni hanno subito il dry-hopping e possono avere aromi erbacei o resinosi aggiuntivi, anche se ciò non è assolutamente richiesto. In sottofondo si può percepire una dolcezza delicata impartita dal malto. In alcune versioni si può rilevare del fruttato proveniente sia dagli esteri che dal luppolo, ma è tipica una fermentazione neutra. Si può infine notare dell'aroma di alcol, ma non deve essere troppo evidente.

Gusto: Corpo da medio. Gassatura da media a medio-alta. Tollerabile l'astringenza derivata dal luppolo. Accettabile un limitato calore dell'alcol. Il luppolo è forte e complesso e può riflettere le caratteristiche dei luppoli americani o pacifici (agrumato, floreale, balsamico, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). L'amaro varia da elevato ad estremamente elevato. Gusto di malto da basso a medio, in genere pulito, accettabili dei bassi livelli di caramello e di tostato. Un fruttato da basso a medio è accettabile ma non richiesto. Nel retrogusto è di solito presente un amaro lungo e persistente che però non deve essere aspro. Finale da secco a medio-secco, non dolce o pesante. Il gusto lieve e delicato di alcol non è un errore.

Cat. 16 – Birre chiare, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, con uso di frumento ed altri cereali, luppolate di ispirazione angloamericana (White IPA, American Wheat)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 12 – 16,5 °P

Alcolicità: 5,0 – 7 Alc. % Vol

Colore: 5-8 SRM – 10-16 EBC

Amaro: 40-70 IBU

Stili di riferimento: White IPA, American Wheat

Aspetto: Colore da chiaro a dorato intenso e tipicamente torbida. Schiuma da moderata a generosa, bianca, densa e persistente.

Aroma: Moderati esteri fruttati (banana, agrume possibile albicocca). Può avere uno speziato da leggero a moderato di coriandolo e pepe impartito dalle spezie vere e proprie e/o dal lievito belga (a ricordare stili di Witbier belga). L'aroma di luppolo varia da moderatamente basso a medio, di solito luppoli americani o pacifici con aromi di frutta col nocciolo, agrumati e tropicali. Gli esteri e le spezie possono ridurre la percezione dell'aroma del luppolo. Possono infine essere presenti leggeri fenoli dall'aroma di chiodi di garofano.

Gusto: Corpo medio-leggero con gassatura medio-alta. Lieve malto che può ricordare il pane. Gli esteri fruttati sono da moderati ad elevati con gusti agrumati simili al pompelmo e all'arancia o a frutta con nocciolo come l'albicocca, possono essere presenti gusti di banana. Il gusto del luppolo varia da medio-basso a medio-alto e riflette i luppoli americani di tipo agrumato. Possono essere presenti dei gusti speziati tipo chiodo di garofano impartiti dal lievito belga. Inoltre si possono notare coriandolo o buccia d'arancia se impiegati. L'amaro è elevato e porta a un finale moderatamente secco e rinfrescante. Tipicamente con minor astringenza rispetto ad altri stili IPA anche se gli esempi più speziati possono mostrare una leggera astringenza che non disturba.

Cat. 17 – Birre ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Red IPA, Brown IPA, Black IPA)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 12,5 – 18 °P

Alcolicità: 5,5 – 9 Alc. % Vol

Colore: 11-40 SRM – 22-80 EBC

Amaro: 40-90 IBU

Stili di riferimento: Red IPA, Brown IPA, Black IPA

Aspetto: La categoria abbraccia una ampia gamma di colore che va dal rossiccio-ambrato, bruno, marrone fino a nero. Dovrebbero essere limpide nelle versioni di colori più chiari, più opaca nelle versioni brown (ma comunque limpide in controluce) quasi mai torbida, ammessa leggera torbidità o velatura nelle versioni più scure con dry-hopping e in quelle con cereali diversi dall'orzo. Schiuma da media a ben compatta nelle versioni più scure, di colore da avorio a bruno/marroncino, persistenza da buona a ottima.

Aroma: Un aroma di luppolo evidente è la caratteristica trasversale richiesta alle tre tipologie di IPA raggruppate in questa categoria. Gli aromi di luppolo sono quelli tipici americani o pacifici con prevalenza del carattere fruttato (anche frutta secca) ma anche agrumato e balsamico/ resinoso. Le versioni RED avranno in aggiunta un aroma di malto dolce con note di caramello e toffee, nelle versioni BROWN si possono percepire aromi di cioccolato e frutta secca, nelle versioni BLACK si aggiungono note di caffè e pane tostato. Tutti questi aromi si devono comunque amalgamare bene con la selezione dei luppoli.

Gusto: Corpo morbido da leggero a medio. Gassatura media. Il gusto di luppolo è tipicamente da medio-basso ad alto con caratteristiche che dipendono dalle varietà usate. L'amaro di luppolo è tipicamente da medio-alto a molto alto con caratteristiche che dipendono dalle varietà usate tuttavia l'astringenza deve essere bassa o non troppo percettibile. Il gusto di malto in genere varia da basso a medio e le caratteristiche dipendono dalle varietà usate. Il malto utilizzato deve percepirsi e deve essere complementare rispetto ai luppoli, i due elementi devono arricchirsi a vicenda senza mai scontrarsi. Di norma il livello del malto dovrebbe pareggiare l'amaro e il luppolo. Il gusto di malto deve rispecchiare le caratteristiche dei malti utilizzati in accordo a quanto percepito a livello di aroma. Il finale è comunemente da medio- secco a secco senza essere mai aspro. Nelle versioni più forti si può percepire un leggero e delicato calore alcolico. Sono accettabili in alcune tipologie leggere percezioni di lievito e fruttato da lievito.

Cat. 18 – Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Speciality IPA, Rye IPA, Belgian IPA).

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 12,5 – 20,5 °P

Alcolicità: 5,5 – 9,5 Alc. % Vol

Colore: 5-20 SRM

Amaro: 40-100 IBU

Stili di riferimento: Speciality IPA, Rye IPA, Belgian IPA.

Aspetto: Il colore dipende dal tipo specifico di Specialty IPA ma rimane generalmente compreso tra il dorato chiaro e l'ambrato. La maggior parte dovrebbe essere limpida, anche se certi stili con importanti aggiunte di cereali diversi dall'orzo (Rye IPA) o le versioni che hanno subito il dry-hopping è normale che siano velate. Schiuma generosa e persistente con colore che dipende dal tipo specifico di Specialty IPA.

Aroma: In tutta l'ampia categoria è richiesto un aroma di luppolo evidente, la caratterizzazione specifica dipende dal tipo di Specialty IPA. Possono essere presenti altri aromi (consentito un leggero fenolico e note apportate dall'utilizzo di cereali diversi maltati o non maltati, caramellati), ma quello di luppolo è tipicamente l'elemento più importante. Nella variante Belgian consentita presenza di esteri fruttati derivanti da lievito belga che possono includere aromi di banana, pera e mela, deboli fenoli aroma di chiodi di garofano e di zucchero candito.

Gusto: Corpo morbido da leggero a medio. Gassatura media. Il gusto di luppolo è tipicamente da medio ad elevato con caratteristiche che dipendono dalle varietà usate. L'amaro di luppolo è tipicamente da medio ad alto. Normalmente è diffuso l'uso di luppoli americani o pacifici, in evidenza caratteristiche agrumate, fruttate, speziate resinose. Il gusto di malto o di altri cereali in genere varia da basso a medio. Nella versione RYE sono accettabili dei gusti di caramello chiaro e un leggero speziato dato dal malto di segale. Nella versione BELGIAN percepibili inizialmente spezie ed esteri moderati, associati ai ceppi di lievito belga, comuni il chiodo di garofano pepe banana e pera. Il gusto di malto deve dialogare con i luppoli in maniera armonica lasciando la bocca pulita per un finale che rimane comunemente da medio-secco a secco. Nelle versioni più forti si può percepire un leggero e delicato calore alcolico. Infine, vari tipi di Specialty IPA possono mostrare altre caratteristiche di malto e lievito, a seconda della tipologia.

Cat. 19 – Chiare e ambrate, alta fermentazione, massicciamente luppolate in aroma, di ispirazione statunitense (New England IPA)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 9,5 - 24,0 °P

Alcolicità: 3,0 – 10,5 Alc. % Vol

Colore: 4-14 SRM – 4-28 EBC

Amaro: 20-100 IBU

Stili di riferimento: New England IPA, New England Session IPA, New England Double IPA

Aspetto: Il colore può spaziare dal giallo paglierino all'ambrato medio, non di rado con curiosi riflessi rosati o perlacei. Sono spesso caratterizzate da una decisa velatura dovuta ai residui del massiccio dry hopping e all'alto contenuto di proteine e glucani: a volte varcano decisamente i limiti della torbidità (da cui il termine Juicy), non mancano però esemplari che si fermano all'opalescenza. La formazione di schiuma è solitamente modesta.

Aroma: L'aroma è dominato dai sentori di frutta tropicale o frutti dolci maturi (mango, passion fruit, ananas, guava, pesca gialla, melone, kiwi...) e resinosi dei luppoli utilizzati in dry hopping, che per queste birre può arrivare anche a una quota di 30 g/l: le varietà predilette sono quella a più alta presenza di oli essenziali, sia statunitensi (El Dorado, Mosaic, Simcoe, Ekuanot, Citra ma anche il classico Amarillo) che oceaniche (Enigma, Galaxy, Vic Secret). In alcuni casi vi è aggiunta frutta fresca o polpa di frutta, il produttore dovrebbe segnalare ciò al momento dell'iscrizione. Gli intensi profumi dei luppoli da aroma sono rafforzati da una significativa presenza di esteri fruttati dovuta all'utilizzo di lieviti ad alta fermentazione non neutri (Vermont Ale ma anche varietà inglesi e il German Ale), all'opposto di quanto avvenga per le ordinarie American IPA. Gli aromi di malto sono da nulli a molto moderati, il frequente uso di frumento e avena può però donare alcune note di cereale e floreali. Il diacetile non è tollerato, queste birre hanno una shelf life molto breve e sono parecchio sensibili all'ossidazione, l'eventuale presenza di aromi ossidativi (cartone, note vinose) è perciò da considerare un difetto.

Gusto: Il corpo è molto rotondo, quasi masticabile, e con una caratteristica texture vellutata che può ricordare un succo di frutta (da ciò il già citato nomignolo juicy): ciò è dovuto all'alta presenza di proteine e zuccheri residui che può essere generato dall'uso di frumento e/o avena in fiocchi e di lattosio, ingredienti che spesso si trovano in queste birre mentre è più rara l'aggiunta di frutti interi o polpa di frutta, unita all'impiego di lieviti non molto attenuanti e poco flocculanti. La gassatura è generalmente moderata, la componente dolce è molto più rilevante che nelle classiche American IPA e assume sovente una nota di pesca matura oltreché di cereale. Il finale è caratterizzato da un amaro ben percepibile ma meno intenso che nelle ordinarie American IPA (l'utilizzo di luppolo da amaro in queste birre è solitamente basso o addirittura nullo negli esemplari a più basso grado alcolico) con un importante ritorno delle note fruttate e resinose nel retrolfatto, un'eventuale astringenza e sentori graffianti, quasi piccanti, da pellets di luppolo sono da considerarsi un difetto, così come non è tollerato il diacetile.

Cat. 20 – Strong Ale di ispirazione angloamericana (English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale export, Heavy Scottish Ale)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 14,5 – 21,0 °P

Alcolicità: 6,0 – 10,0 Alc. % Vol

Colore: 4-22 SRM – 8-45EBC

Amaro: 15-100 IBU

Stili di riferimento: English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale (Export e Heavy)

Aspetto: Colore da dorato intenso a ramato chiaro a marrone molto scuro. Generalmente limpide, anche se le versioni più scure possono esser quasi opache. Schiuma cremosa color avorio da bassa a media.

Aroma: Maltosità da bassa a media, spesso con aroma di crosta di pane tostato, frutta secca, caramello, nocciole, toffee, spesso presenti esteri fruttati. Sono permessi un caramello da basso a medio e un basso aroma di mou. Possibili anche note di pane e di tostato e, in alcuni esempi, lievi sentori di torrefatto e/o cioccolato. Sono accettabili note alcoliche, ma non dovrebbero essere brucianti o di solvente. Gli aromi del luppolo possono variare molto e hanno intensità da medio ad alto nelle birre di ispirazione americana con note tipiche dei luppoli americani o pacifici (agrumato, resinoso, tropicale, frutta col nocciolo, melone, ecc.). Il torbato non è appropriato.

Gusto: Corpo da medio-basso a pieno e gassatura da bassa a moderata. Le birre di ispirazione anglosassone sono maggiormente centrate sul malto con gusti che variano dal malto chiaro, pane con note di caramello e toffee al malto ben tostato con cenni di torrefatto (mai eccessivo) o cioccolato. Comune la presenza moderata di esteri fruttati con frutta scura o frutta secca. Nelle interpretazioni di ispirazione americana l'intensità del luppolo è da moderata ad alta, i gusti del luppolo sono simili all'aroma (agrumato, resinoso, tropicale, frutta col nocciolo, melone, ecc.) e l'amaro è da medio-alto a elevato. Il calore dell'alcol è spesso evidente e sempre desiderabile.

Cat. 21 – Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione anglosassone (Porter, Stout)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 8,0 – 14,5 °P

Alcolicità: 3,0 – 5,5 Alc. % Vol

Colore: 13-30 SRM – 26-60 EBC

Amaro: 12-45 IBU

Stili di riferimento: English Porter, Irish Stout, Oatmeal Stout, Sweet Stout

Aspetto: Colore da ramato a marrone scuro o mogano anche con riflessi rubino, fino a nero. Schiuma da esigua a moderata, di colore variabile dal color crema al marroncino. Possono essere velate, anche opache, altrimenti sono limpide.

Aroma: Da basso a evidente aroma di malto, con la presenza di moderati sentori fruttati (prugna, frutta rossa, ecc) che non devono essere dominanti. L'espressione del malto può offrire un'ampia gamma di note tra cui caramello, toffee, nocciola, cioccolato, caffè, ecc. Il luppolo può arrivare fino a livelli moderati e ha tipicamente sentori floreali o terrosi. Il diacetile va da nullo a medio-basso.

Gusto: Birre maltate ad ampio spettro di sensazioni con accenni fruttati: caramello, toffee, caffè tostato, nocciola, cioccolato, liquirizia, melassa, prugna, uva passa (non necessariamente concomitanti). Il finale può essere dolce o secco a seconda dello stile di ispirazione. Amaro da leggero a moderato prevalentemente conferito dall'utilizzo di malti tostati e torrefatti. Il gusto di luppolo varia da nullo a moderato con caratteristiche terrose o floreali quando presente e in generale serve esclusivamente a bilanciare i gusti del malto scuro con il quale non dovrebbe essere in conflitto. Corpo da medio-leggero a pieno e gassatura da moderatamente bassa a moderatamente alta.

Cat. 22 – Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico di ispirazione americana (American Porter, American Stout)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 11,0 – 16,0 °P

Alcolicità: 4,8 – 7,0 Alc. % Vol

Colore: 22 - 40 SRM – 43 -79 EBC

Amaro: 25-75 IBU

Stili di riferimento: American Porter, American Stout

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

Aroma: Malto torrefatto da moderato a elevato, spesso con le caratteristiche del caffè torrefatto o del cioccolato scuro/fondente o possibile anche un leggero bruciato. Può anche essere presente un carattere aggiuntivo di malto complesso e/o dolce come supporto (cereale, pane, toffee, caramello). Aroma del luppolo da basso ad alto con toni agrumati, floreali, terrosi o resinosi. Possibili aromi da dry hopping. Esteri da nulli a moderati.

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 a volte con gusti di cioccolato e caramello. 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. Corpo da medio a medio-pieno. Gassatura da bassa a moderatamente alta. Le versioni più forti possono presentare un leggero calore alcolico. Possono essere un poco astringenti per i malti scuri, ma questa caratteristica non deve essere marcata.

Cat. 23 – Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Imperial Stout)

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: 16,0 – 22,0 °P e oltre

Alcolicità: 6,0 – 9,0 Alc. % Vol

Colore: 13-30 SRM – 26-60 EBC

Amaro: 15-60 IBU e oltre

Stili di riferimento: Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Imperial Stout

Aspetto: Colore da bruno-rossastro a marrone molto scuro fino a raggiungere il nero, spesso con riflessi rubino e granata. Schiuma color marroncino: spessa, compatta e di buona persistenza. In alcuni casi la viscosità data dall'elevata struttura alcolica può portare alla formazione di lacrime visibili sulla parete del bicchiere.

Aroma: Oltre a un carattere maltato di fondo (dolce, caramello, toffee, tostato, nocciola, cioccolato, caffè, liquirizia) si può facilmente percepire un aroma di arrostito (spesso simile ad un leggero sentore di bruciato tipico dei malti molto scuri e tostati). L'aroma di luppolo può essere da basso ad elevato, in alcuni casi aggiunto in dry hopping. Fruttati ed esteri da assenti fino ad assumere un complesso profilo che si combina con l'alcol per dare sfumature di prugna, ciliegia, uva passa oltre che vinosità tipo Porto. Diacetile assente.

Gusto: Il forte sentore di malto conferisce un tipico gusto leggermente arrostito a queste birre, con sfumature sul cioccolato e il caffè, e un finale tipicamente tostato. A seconda delle combinazioni di malti utilizzati e degli apporti dei luppoli si possono avere delle chiusure da molto secche a mediamente dolci. La percezione gustativa dei luppoli è molto variabile da leggera a moderata e va a bilanciare il tostato del malto. Esteri fruttati moderati o assenti. Diacetile assente.

Cat. 24 – Alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana (Barley Wine, Old Ale, American Barley Wine)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 15,0 – 30,0 °P e oltre

Alcolicità: da 8,0 Alc. % Vol e oltre

Colore: 6-30 SRM – 12-60 EBC

Amaro: 20-60 IBU

Stili di riferimento: Barley Wine, Old Ale, American Barley Wine. Se le caratteristiche conferite da un'eventuale affinamento in botti di legno dovessero essere predominanti, la birra dovrà essere iscritta nella Cat. 35 – Birre affinate in legno.

Aspetto: Colore da dorato carico fino a marrone. L'età e l'ossidazione possono scurire ulteriormente le birre. A volte si possono presentare di aspetto opaco, altrimenti con una buona trasparenza. La schiuma, da moderata a scarsa, assume colori che variano tra il crema e il marroncino. L'elevata alcolicità e viscosità possono essere visibili dall'impronta lasciata sulle pareti del bicchiere.

Aroma: Questa categoria si esprime con un ricco carattere dolce e maltato, che in genere propone una complessa miscela di frutta secca, vinoso, caramello, melassa, toffee e si combina con note di esteri fruttati. L'alcolicità è ben percettibile e alcune note di ossidazione sono accettabili se riconducibili a quelle dello Sherry o del Porto. L'aroma di luppolo è solitamente assente. Diacetile da nullo a molto basso.

Gusto: Il gusto si esprime con un medio/ricco carattere maltato, lussuosamente variegato di note morbide e complesse (dolce, biscotto, caramello, toffee, nocciola, cioccolato, melassa...). Il bilanciamento è spostato sulla dolcezza dei malti anche se il luppolo può essere abbondantemente presente ma poco percepito e attenuato dall'invecchiamento. Ben espressi gli esteri tramite sentori di frutta secca (prugna secca, uva passa, …) e di carattere vinoso. Il finale può variare da secco a leggermente dolce. Presenti sentori dell'ossidazione dovuti all'invecchiamento assimilabili a quelli di Sherry, Porto, Madeira. Alcolicità ben evidente ma ben domata. Assenza o quasi di diacetile. Alcune versioni affinate in legno possono avere un carattere lattico o da brettanomyces, ma deve essere accessorio e non manifestarsi con forza.

Cat. 25 – Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione con lievito Weizen, uso di frumento maltato, da basso ad alto grado alcolico di ispirazione tedesca (Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 11,0 – 14,0 °P (Weizenbock fino a 20 °P)

Alcolicità: 4,5 – 5,5 Alc. % Vol (Weizenbock fino a 9 Alc. % Vol)

Colore: 3-9 SRM – 6-18 EBC (Dunkel e Weizenbock fino a 30 SRM e 60 EBC)

Amaro: 10-15 IBU (Weizenbock fino a 25 IBU)

Stili di riferimento: Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock

Aspetto: Aspetto opalescente anche marcato, schiuma abbondante e persistente, gassatura generosa.

Aroma: Le tipiche caratteristiche legate agli stili che ispirano questa categoria: esteri, banana e speziato fenolico possono essere presenti anche in modo evidente purché in equilibrio con gli aromi del malto e, nel caso di birre scure, con il caramello e il tostato. Il diacetile non è ammesso.

Gusto: Sapori da bassi a moderatamente forti di banana e chiodi di garofano. Il bilanciamento e l'intensità dei componenti fenolici (chiodo di garofano) e degli esteri (banana) può essere molto variabile. Opzionalmente un carattere leggero di vaniglia può accentuare il sentore di banana, la dolcezza e la rotondità. Nel caso di birre scure sono percepite note di caramello o di lievi tostature. Il sapore del luppolo ha livelli molto bassi o nulli e l'amaro va da molto basso a moderatamente basso. Molto rotonda, piena di sapori al palato e con un finale relativamente secco. Assenza di diacetile e DMS.

Cat. 26 – Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento non maltato, di ispirazione belga (Blanche, Witbier)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 11,0 – 13,0 °P

Alcolicità: 4,5 – 5,5 Alc. % Vol

Colore: 2-4 SRM – 4-8 EBC

Amaro: 8-20 IBU

Stili di riferimento: Blanche/Witbier (l'eventuale speziatura anche con spezie diverse da quelle tradizionali è consentita ma non deve essere predominante).

Aspetto: Colore da paglierino chiarissimo a dorato molto chiaro. La birra è alquanto torbida per l'amido e/o il lievito che le danno un'apparenza lattiginosa, giallo-biancastra. Schiuma densa, bianca quasi come panna e con ritenzione molto buona.

Aroma: Moderata dolcezza di malto (spesso con note di miele e/o vaniglia) assieme a lievi aromi speziati e di cereale del frumento, uniti a un tocco di asprezza. Moderato profumo di coriandolo, spesso con complesse note erbacee, speziate o pepate come sottofondo. Fruttato moderato di buccia di limone o arancia. Un leggero aroma di luppolo speziato-erbaceo è opzionale, ma non deve mai coprire le altre caratteristiche. Sono inappropriati aromi vegetali, di sedano o prosciutto. Le spezie devono miscelarsi bene con gli aromi fruttati, floreali e dolci e mai essere troppo forti.

Gusto: Piacevole gusto maltato-dolce (spesso con note di miele e/o vaniglia) insieme a un fruttato di buccia d'arancia o agrume. Fresca, rinfrescante con finale secco e spesso aspro. Può inoltre avere un leggero gusto di pane. Può avere una leggerissima acidità lattica. Sono comuni gusti erbacei-speziati di coriandolo o altre spezie, ma devono essere lievi ed equilibrati e non coprire gli altri gusti. Il gusto di luppolo speziato/terroso varia da nullo a basso e, se percepibile, non deve ostacolare le spezie. L'amaro di luppolo è da basso a medio-basso, non interferisce con i gusti rinfrescanti di frutta e spezie e non persiste nel finale. Non deve essere presente l'amaro della parte bianca della buccia d'arancia. Il corpo da medio-leggero a medio, spesso con una delicatezza e leggera cremosità originate dal frumento non maltato e dall'occasionale avena aggiunta. Nonostante il corpo e la cremosità, il finale risulta secco e spesso un po' aspro. Carattere effervescente per la elevata gassatura. È rinfrescante per la carbonazione, per la leggera acidità e per la mancanza di amaro nel finale. Nessuna asprezza o astringenza causate dalla parte bianca della buccia d'arancia. Non deve essere troppo secca e acquosa, ma neppure densa e pesante.

Cat. 27 – Birre chiare, alta fermentazione, basso gradazione alcolica, di ispirazione belga (Belgian Blond, Belgian Pale Ale)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 11,0 – 14,0 °P

Alcolicità: 4,5 – 5,5 Alc. % Vol

Colore: 3-14 SRM – 6-28 EBC

Amaro: 20 - 60 IBU

Stili di riferimento: Belgian Blond, Belgian Pale Ale

Aspetto: Colore da dorato a ramato con ottima limpidezza. Schiuma cremosa e massiccia.

Aroma: Moderato aroma di malto che può essere una combinazione di tostato, biscottato, nocciola con note lievi di caramello o miele. Fruttato da moderato a moderatamente alto, con sentori di arancia o pera, aromi di luppolo da bassi a moderatamente alti (floreali, erbacei o speziati), che si possono miscelare in sottofondo con i fenoli pepati e speziati ed esteri.

Gusto: Inizialmente ha un moderato e morbido gusto maltato unito a un profilo variabile di note tostate, biscottate, di nocciola e lievi sentori di caramello e/o miele. Fruttato da moderato a moderatamente alto, talvolta di pera o arancia e lieve carattere (da basso a medio-basso) di luppolo speziato, erbaceo o floreale. L'amaro di luppolo oscilla da medio-basso a medio-alto e può essere evidenziato da quantità (da basse a molto basse) di fenoli pepati. Ha un finale da secco a bilanciato, con i luppoli che diventano più pronunciati nel retrogusto rispetto alle birre con un finale più secco. Equilibrio generale ben bilanciato, senza nessun elemento che emerge. Il maltato e il fruttato sono più evidenti all'inizio, mentre l'amaro e il carattere secco fanno da supporto successivo. Corpo da medio a medio-leggero. Palato morbido. Il livello di alcol è contenuto e, se presente, il calore alcolico deve essere basso. Gassatura da media a medio-alta.

Cat. 28 – Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga (Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ale)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 12,0 – 16,0 °P ma anche leggermente oltre

Alcolicità: 3,5 – 7,0 Alc. % Vol (è possibile che alcune raggiungano i 9,5 Alc. % Vol)

Colore: 5-22 SRM – 9-43 EBC

Amaro: 20 – 35

Stili di riferimento: Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ales

Aspetto: Le versioni chiare hanno un distinto color arancio chiaro, ma possono anche essere da dorato chiaro ad ambrato (il colore più comune varia da dorato a dorato-ambrato). Le versioni più scure sono dal ramato al marrone scuro. Schiuma massiccia, persistente, densa, imponente, di colore dal bianco all'avorio, che lascia i caratteristici merletti sul bicchiere. La limpidezza varia da bassa a buona, anche se la torbidezza è tipica di questa birra non filtrata. Effervescente.

Aroma: Alquanto aromatica con evidenti caratteristiche fruttate, speziate e luppolate. Gli esteri possono essere abbastanza elevati (da moderati ad alti) e spesso ricordano gli agrumi, arancia o limone. Il luppolo è da basso a moderato ed è spesso speziato, floreale, terroso o fruttato. Le versioni più alcoliche hanno note morbide di alcol speziato (a bassa intensità). Le note speziate sono tipicamente di pepe, più che da chiodi di garofano, e possono essere moderatamente forti (tipicamente derivano dal lievito). Sono permesse piccole aggiunte complementari di erbe o spezie, ma non devono dominare. Il maltato è tipicamente da cereale morbido e basso di intensità. Le versioni più scure e più alcoliche hanno un maltato più percepibile e le versioni più scure assumono le caratteristiche associate ai cereali di quel colore (tostato, biscottato, caramellato, cioccolato, ecc.).

Gusto: Corpo da leggero a medio. La sensazione di alcol varia con la forza alcolica presente: da nullo a moderata: in ogni caso, il senso di calore deve essere alquanto basso. Gassatura elevata. C'è una sufficiente acidità, pungente sulla lingua, utile a bilanciare il finale molto secco. Gusti fruttati e speziati da medio-bassi a medio-alti, sostenuti da un morbido maltato, da basso a medio, spesso con gusto di cereale. L'amaro è tipicamente da moderato ad elevato. L'attenuazione estremamente elevata conferisce il caratteristico finale secco di questo stile: una Saison non deve mai finire dolce. Il fruttato è frequentemente agrumato (arancia o limone) e le spezie tendono al pepato. Si può permettere una certa gamma di equilibrio tra il fruttato e lo speziato, di solito influenzato dalla scelta del lievito. Il gusto del luppolo è da basso a moderato e in genere di carattere speziato o terroso. L'equilibrio è verso il fruttato, lo speziato e il luppolato, senza però che l'amaro o l'aspro coprano gli altri gusti. Le versioni più scure hanno maggior carattere di malto e presentano una gamma di gusti derivanti dai malti scuri (tostato, pane, biscottato, cioccolato, ecc.) che fanno da supporto al carattere fruttato-speziato della birra (il gusto di torrefatto non è tipico). Le versioni più alcoliche avranno in generale maggiori gusti di malto insieme a una leggera impronta alcolica. Il finale è molto secco e il retrogusto è tipicamente amaro e speziato. L'amaro da luppolo è comunque ridotto, anche se può sembrare accentuato a causa degli alti livelli di attenuazione.

Cat. 29 – Birre chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Belgian Golden Strong Ale, Tripel)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 16,0 – 24,0 °P

Alcolicità: 6,5 – 11,0 Alc. % Vol

Colore: 4-10 SRM – 8-20 EBC

Amaro: 20 – 50

Stili di riferimento: Belgian Golden Strong Ale, Tripel

Aspetto: Colore da giallo a dorato intenso con una buona limpidezza. Effervescente. Schiuma bianca, persistente, che lascia sul bicchiere i caratteristici merletti.

Aroma: Bouquet complesso con esteri fruttati e speziature moderati. Leggeri aromi di alcol e luppolo. Gli esteri rimandano alla frutta chiara e agli agrumi. I fenoli pepati e speziati hanno intensità media. Gli aromi da luppolo sono da bassi a moderati con note speziate o floreali. Gli alcoli sono morbidi, speziati e di bassa intensità. Il maltato è delicato con morbide suggestioni di cereale lieve e dolce o di tenue aroma di miele. Note di solvente non sono tollerate.

Gusto: Birra effervescente, altamente carbonata. Corpo da leggero a medio, anche se più leggero di quanto potrebbe suggerire la elevata gravità. Calore alcolico delicato ma percepibile. Nessun carattere pungente di alcol o solvente. Matrimonio di gusti speziati, fruttati e alcolici sostenuti da un maltato morbido, rotondo e unito a leggerissime note di miele. Le note fenoliche di carattere pepato variano da bassa a media intensità. Può essere presente uno speziato di luppolo, da basso a moderato. Gli esteri ricordano frutta chiara e agrumi e sono da bassi a moderati. Gli alcoli sono morbidi, speziati e di bassa intensità. L'amaro è tipicamente da medio ad alto e deriva dalla combinazione dell'amaro del luppolo con i fenoli prodotti dal lievito. La gassatura decisa e l'amaro conducono a un finale secco con retrogusto amaro da basso a moderato.

Cat. 30 – Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga (Belgian Dark Strong Ale, Dubbel, Quadrupel)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 16,0 – 26,0 °P

Alcolicità: 7,0 – 11,0 Alc. % Vol

Colore: 12-22 SRM – 23-43 EBC

Amaro: 20 – 35

Stili di riferimento: Belgian Dark Strong Ale, Dubbel, Quadrupel

Aspetto: Colore da ambrato intenso a bruno-ramato intenso. Schiuma di colore leggermente brunito, enorme, densa, pannosa e persistente. Possono essere da limpide a leggermente torbide.

Aroma: Aroma complesso con ricca presenza di malto dolce, significativi esteri e alcol e uno speziato, opzionale, da leggero a moderato. Il malto è ricco e robusto e può avere un intenso sapore di pane-tostato unito a una intensa complessità di caramello. Gli esteri fruttati variano da moderatamente bassi a elevati e offrono note di uvetta, susina, ciliegia disidratata, fico o prugna. Possono essere presenti fenoli speziati, di solito pepati e non di chiodo di garofano, possibile riscontrare anche un lieve aroma di vaniglia. Gli alcoli sono morbidi, speziati, aromatici e/o di rosa, con una intensità da bassa a moderata. Di solito non sono presenti aromi di luppolo, anche se è accettabile un leggero aroma speziato, floreale o erbaceo. Nessun aroma di malto scuro o torrefatto e neppure aromi di alcoli superiori o di solvente.

Gusto: Gassatura elevata ma non pungente. Morbida con un percepibile calore alcolico. Il corpo, cremoso, varia da medio-leggero a medio-pieno, tuttavia la maggior parte ha corpo medio. Simile all'aroma (i commenti fatti sopra riguardo a malto, esteri, fenoli, alcol e luppolo sono validi anche per il gusto). Al palato è moderatamente ricca di malto e può dare un'impressione di dolce se l'amaro è basso. Il finale è di solito da moderatamente secco a secco, anche se può arrivare a un dolce moderato. Amaro da medio-basso a moderato. L'alcol fornisce parte dell'equilibrio al malto. In generale, l'equilibrio tende al maltato ricco ma questo può essere anche alla pari con l'amaro. I gusti vari e complessi dovrebbero amalgamarsi in maniera delicata e armoniosa. Il finale non deve essere pesante o sciropposo.

Cat. 31 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di spezie

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessun stile specifico, ma le birre in stile Blanche/Witbier devono essere iscritte nella Categoria 26. La speziatura deve essere ben in evidenza, l'utilizzo delle spezie è visto, infatti, come ingrediente caratterizzante della birra. Il birraio deve obbligatoriamente indicare l'uso delle spezie e quali qualità ha utilizzato.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza e caratteristiche della schiuma.

Aroma: L'aroma è caratterizzato dall'utilizzo delle spezie (es: cannella, vaniglia, pepe, zafferano, chiodi di garofano), l'aroma del luppolo può essere da moderato a nullo.

Gusto: Come per il profilo aromatico, l'utilizzo di spezie deve essere ben evidente. L'amaro ed il retrogusto del luppolo può essere presente per bilanciare la speziatura, ma non deve mai prevaricarla.

Cat. 32 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di caffè e/o cacao

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessun stile specifico. L'uso del caffè e/o del cacao deve essere ben in evidenza. Il birraio deve obbligatoriamente indicare l'uso di caffè e/o cacao ed eventuali specifiche riguardo le qualità e tipologie utilizzate.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza e caratteristiche della schiuma.

Aroma: L'aroma è caratterizzato dall'utilizzo del caffè e/o del cacao, l'aroma del luppolo può essere da moderato a nullo.

Gusto: Come per il profilo aromatico, l'utilizzo di caffè e/o cacao deve essere ben evidente. L'amaro e il retrogusto del luppolo possono essere presenti per bilanciare il sapore del caffè e del cacao ma non devono mai prevaricarlo.

Cat. 33 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di cereali speciali (compresi grani antichi)

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessun stile specifico. La caratterizzazione e tipicità dei cereali deve essere ben in evidenza, considerato che l'utilizzo dei cereali (compresi i grani antichi) è visto come ingrediente caratterizzante della birra, che esula dalle caratteristiche stilistiche delle birre delle altre categorie. Il birraio deve obbligatoriamente indicare l'uso dei cereali speciali, soprattutto quale tipologia ha utilizzato.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza e caratteristiche della schiuma.

Aroma: L'aroma è caratterizzato dall'utilizzo di cereali speciali (aroma di malto o di cereali non maltati a seconda del cereale usato), l'aroma del luppolo può essere da moderato a nullo.

Gusto: Come per il profilo aromatico, l'utilizzo di cereali speciali (compresi grani antichi) deve essere ben evidente. L'amaro ed il retrogusto del luppolo può essere presente per bilanciare il gusto del cereale ma non deve mai prevaricarlo.

Cat. 34 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico affumicate e torbate

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico. La birra deve essere caratterizzata dall'affumicatura. Non ci sono limitazioni al tipo di affumicatura, quindi rientrano in questa categoria anche le birre connotate da note torbate.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza e caratteristiche della schiuma.

Aroma: L'aroma dell'affumicatura deve essere pronunciato ma non deve prevaricare le note luppolate o maltate.

Gusto: Come per l'aroma, l'affumicatura deve bilanciarsi con il malto e il luppolo (che può avere anche bassissima intensità). L'intensità della nota affumicata può variare dal basso al marcato, l'utilizzo di malti che hanno subito un'affumicatura con legno di faggio, o da torba o con altri legni duri possono apportare profili aromatici molto diversi tra loro.

Cat. 35 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico affinate in legno

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico. La birra deve essere caratterizzata dall'affinamento in botti di legno o dall'utilizzo di chips (che vanno dichiarate).

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza e caratteristiche della schiuma.

Aroma: L'aroma di malto spazia da una bassa a un'alta intensità. Possono essere presenti esteri fruttati e fenoli speziati, alcuni esemplari possono includere sentori di Brettanomyces o altra microflora e, naturalmente, le note provenienti dal passaggio in legno devono essere chiaramente percettibili. L'aroma da luppolo può andare dal basso al molto pronunciato.

Gusto: Rintracciabile una gran varietà di sapori, il malto può andare dal lieve al molto intenso così come il luppolo, sentori provenienti da microflora diversa dai lieviti utilizzati è accettabile. Devono ovviamente essere evidenti le note che denotano il passaggio in legno.

Cat. 36 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso frutta

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico. Si tratta di birre con aggiunta di frutta in cui i sentori di frutta siano ben in evidenza. È consentita una certa acidità che non deve essere prevalente rispetto alla frutta: in quel caso la birra dovrà essere iscritta nella “Categoria 39 – Sour Fruit Ale”.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza e caratteristiche della schiuma.

Aroma: Il frutto che è stato aggiunto alla birra dovrebbe essere l'aroma dominante anche se deve comunque ben bilanciarsi con gli aromi di malto, luppolo, esteri, etc, un moderato aroma aspro/acidulo è spesso presente.

Gusto: Il frutto aggiunto alla birra dovrebbe essere evidente ma correttamente bilanciato con gli aromi del malto, il luppolo non dovrebbe essere preponderante. Caratteri aspri da bassi a moderati. L'acidità è comunque accettata ma deve essere ben bilanciata e non prevalente.

Cat. 37 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di castagne

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico. Si tratta di birre con sentori di castagna ben in evidenza. Consentito anche l'uso di miele di castagno ma le note apportate dal miele non devono essere predominanti pertanto le birre prodotte solo con miele di castagno o caratterizzate prevalentemente dall'utilizzo di questo ingrediente devono essere iscritte nella “Categoria 38 – Birre al Miele”

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza e caratteristiche della schiuma.

Aroma: L'aroma di castagna deve essere evidente e ben integrato con le altre componenti dello spettro olfattivo, accettabili sentori di malto e di luppolo accompagnati da esteri fruttati e speziati.

Gusto: L'utilizzo delle castagne deve essere ben riconoscibile, il malto può essere da leggero a molto intenso così come la luppolatura che però non deve mai sovrastare la caratteristica della castagna.

Cat. 38 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di miele

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico ma rientrano in questa categoria le birre con sentori di miele ben in evidenza.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza e caratteristiche della schiuma.

Aroma: L'aroma del miele deve essere ben in evidenza ma comunque integrato e bilanciato con le note derivanti dalle altre materie prime utilizzate.

Gusto: L'utilizzo del miele deve essere ben riconoscibile ma ben bilanciato con le altre componenti gustative evitando di risultare stucchevole.

Cat. 39 – Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista o spontanea anche Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dalle note acide con aggiunte di frutta (Sour Fruit Ale)

Fermentazione: Alta, Spontanea, Mista, Brettanomyces

Gradi Plato: Nessun riferimento °P

Alcolicità: Nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: Nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: Nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Rientrano in questa categoria le birre di spiccata acidità con aggiunta di frutta e anche le birre connotate da un predominante utilizzo di lieviti Brettanomyces e aggiunta di frutta (anche se in questo caso con minore acidità). Caratteristiche predominanti di questa categoria sono la spiccata acidità/presenza di Brettanomyces e l'utilizzo di frutta. L'acidità non deve derivare solo da batteri lattici, questi possono essere presenti ma parte integrante di una fermentazione mista.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza della schiuma, limpidezza variabile da bassa a buona.

Aroma: Animale, sudore di cavallo, cuoio, cantina, legno, leggero fenolico tipici delle fermentazioni miste, spontanee e da utilizzo di Brettanomyces sono da valorizzare se armonici e ben equilibrati nel complesso. Sono da ricercare sentori fruttati ben evidenti derivanti dall'utilizzo di frutta.

Gusto: Il carattere acido di queste birre può derivare sia dai lieviti/batteri che dall'utilizzo di frutta o dalla maturazione in legno, senza che quest'ultimo sia predominante sull'esame gustativo (in alternativa la birra sarebbe da iscrivere nella categoria 35). Si ricerca una affinità con l'esame olfattivo e un equilibrio che non trascuri la complessità della componente batterica integrata all'utilizzo della frutta. Le note fruttate conferite tramite l'utilizzo diretto di frutta o suoi estratti/infusi devono essere ben equilibrate con la spiccata acidità o presenza predominante di Brettanomyces.

Cat. 40 – Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista, spontanea, Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dalle note acide senza aggiunte di frutta (Sour Farmhouse/Sour Ale)

Fermentazione: Alta, Spontanea, Mista, Brettanomyces

Gradi Plato: Nessun riferimento °P

Alcolicità: Nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: Nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: Nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Rientrano in questa categoria le birre con una predominante acidità (citrica/ lattica o lieve acetico) e le birre connotate da un prevalente utilizzo di lieviti Brettanomyces che hanno un'acidità da nulla a contenuta. Non sono ammesse in questa categoria le birre che utilizzano frutta tra gli ingredienti, mentre è ammesso l'utilizzo di spezie solo se il carattere finale è equilibrato, ben integrato e non risulta prevalente a livello olfattivo e gustativo. L'acidità non deve derivare solo da batteri lattici (in alterativa, inserimento in categoria 41), questi possono essere presenti ma devono essere parte integrante di una fermentazione mista o spontanea. Nelle versioni più scure, gli aromi di malto tostato, caramello e cioccolato sono lievemente presenti. Gli aromi di diacetile e DMS non dovrebbero essere percepibili. Per consentire un giudizio accurato si richiede al birraio di fornire tutte le informazioni necessarie relative alle eventuali aggiunte di spezie.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza della schiuma, limpidezza variabile da bassa a buona.

Aroma: Animale, sudore di cavallo, cuoio, cantina, legno, leggero fenolico tipici delle fermentazioni miste, spontanee e da utilizzo di Brettanomyces sono da valorizzare se armonici e ben equilibrati nel complesso. Sono da ricercare anche sentori citrici, frutta rossa, frutta gialla o a pasta bianca e speziati.

Gusto: Il carattere acido di queste birre può derivare sia dai lieviti/batteri che dalla maturazione in legno, senza che quest'ultimo sia predominante sull'esame gustativo (in alternativa la birra sarebbe da iscrivere nella categoria 35). Si ricerca una affinità con l'esame olfattivo e un equilibrio che non trascuri la complessità della componente batterica. Le note fruttate non possono essere conferite tramite l'utilizzo diretto di frutta o suoi estratti/infusi. Le birre caratterizzate dall'utilizzo (anche esclusivo) di Brettanomyces non sono da penalizzare per una minore acidità.

Cat. 41 – Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico salate e/o lattiche di ispirazione tedesca (Berliner, Gose)

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: 7,5-11,5 °P

Alcolicità: 2,8-5%

Colore: 3-14 SRM – 6-28 EBC

Amaro: 3-15 IBU

Stili di riferimento: Berliner Weisse, Gose

Aspetto: Giallo paglierino da pallido a intenso, da limpide a torbide, schiuma da scarsa a presente, con breve-media persistenza.

Aroma: Note fruttate da delicate a intense, leggeri sentori lattici, per le Gose la nota del coriandolo può essere evidente, per le Berliner aromatizzate alla frutta la nota fruttata deve essere percepibile ma non invadente, leggero quasi assente sentore di luppolo.

Gusto: Le note lattiche possono essere ben evidenti, con buona percezione anche del frumento soprattutto nelle Berliner Weisse. La nota fruttata per le Berliner aromatizzate deve essere presente ma non invadente. Nelle birre ispirate allo stile Gose l'acidità può anche essere meno intensa, ma il profilo gustativo deve essere completato dalla sapidità conferita dall'utilizzo del sale, che deve essere ben distinguibile, nel retrogusto è possibile ritrovare la nota di coriandolo. Molto beverine, finale secco con buona attenuazione, amaro scarso o nullo. Corpo da leggero a medio, da media ad alta carbonazione.

Cat. 42 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve bianche (White Italian Grape Ale)

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico ma rientrano in questa categoria le birre realizzate con l'utilizzo di uve bianche (frutto, mosto d'uva fresco o cotto, vinacce).

Aspetto: Il colore può variare dal dorato al ramato, con schiuma prevalentemente bianca (ma può essere leggermente caratterizzata dalla tipologia di uve usate). Trasparenti e leggermente velate per l'utilizzo dell'uva.

Aroma: Le caratteristiche aromatiche provenienti dal particolare tipo di uva utilizzato dovrebbero essere ben apprezzabili ma non invasive o predominanti. Il carattere vinoso dovrebbe essere piacevole e senza ossidazione. L'impronta maltata dovrebbe essere tenue, la luppolatura dovrebbe conferire aromi in minima quantità. Diacetile assente.

Gusto: Le caratteristiche gustative sono influenzate dal tipo di uva utilizzato, pur non dovendo essere troppo invasive. In particolare l'utilizzo di uva bianca dovrebbe conferire gusti di frutta tropicale o a pasta bianca (albicocca, pesca, ananas). I malti utilizzati aggiunti ai malti base possono conferire gusti specifici, sempre bilanciati. Le caratteristiche provenienti dai malti tostati non sono previsti nello stile. La gassatura, da media ad alta, favorisce le percezioni aromatiche. Il corpo dovrebbe essere ben presente, contribuendo alla secchezza.

Cat. 43 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse (Red Italian Grape Ale)

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico ma rientrano in questa categoria le birre realizzate con l'utilizzo di uve rosse (frutto, mosto d'uva fresco o cotto, vinacce).

Aspetto: Il colore può variare dal dorato al ramato scuro, schiuma generalmente avorio o rosata (influenzata dal tipo di uva usata). Trasparenti e leggermente velate per l'utilizzo dell'uva.

Aroma: Le caratteristiche aromatiche provenienti dal particolare tipo di uva utilizzato dovrebbero essere ben apprezzabili ma non invasive o predominanti. Il carattere vinoso dovrebbe essere piacevole e senza ossidazione. L'impronta maltata dovrebbe essere tenue, la luppolatura dovrebbe conferire aromi in minima quantità. Diacetile assente.

Gusto: Le caratteristiche gustative sono influenzate dal tipo di uva utilizzato, pur non dovendo essere troppo invasive. In particolare l'utilizzo di uva nera dovrebbe conferire gusti di frutti rossi, come la ciliegia e la fragola. I malti utilizzati aggiunti ai malti base possono conferire gusti specifici, sempre bilanciati. Le caratteristiche provenienti dai malti tostati non sono previsti nello stile. La gassatura, da media ad alta, favorisce le percezioni aromatiche. Il corpo dovrebbe essere ben presente, contribuendo alla secchezza.

Cat. 44 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse o bianche, caratterizzate dalle note acide (Sour Italian Grape Ale)

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Nessuno stile specifico ma rientrano in questa categoria le birre realizzate con l'utilizzo di uva che presentano all'esame gustativo evidenti note acide.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore specifiche. Il colore può variare dal giallo paglierino all'ambrato scuro. La schiuma da scarsa a presente.

Aroma: Le caratteristiche aromatiche provenienti dal particolare tipo di uva utilizzato dovrebbero essere ben apprezzabili ma non invasive o predominanti. Consentite, senza essere eccessive e invasive, le note di animale, cuoio, leggero fenolico tipiche delle fermentazioni influenzate da microrganismi diversi dai tradizionali lieviti. Il carattere vinoso, quando presente, dovrebbe essere piacevole. L'impronta maltata dovrebbe essere tenue, la luppolatura dovrebbe conferire aromi in minima quantità. Diacetile assente.

Gusto: Le caratteristiche gustative sono influenzate dal tipo di uva utilizzato, pur non dovendo essere troppo invasive. Il carattere acido di queste birre può derivare sia dai lieviti che dai batteri, conferiti dall'uso dell'uva e dall'eventuale maturazione in legno. I sentori della maturazione in legno non devono essere però predominanti. I malti utilizzati aggiunti ai malti base possono conferire gusti specifici, sempre bilanciati. Le caratteristiche provenienti dai malti tostati non sono previsti nello stile. Gassatura da bassa ad alta. Il corpo è solitamente medio.

Cat. 45 - Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, analcoliche o a basso tenore alcolico (Low/No Alc Beers).

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: da 0 a 1,2 Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

Questa categoria è aperta a qualsiasi stile di birra, che deve obbligatoriamente essere indicato dal produttore in fase di iscrizione per permettere una corretta valutazione, purché prodotta con tecniche volte a limitare o rimuovere l'alcol. La giuria valuterà la birra in base alla fedeltà allo stile base dichiarato, tenendo conto delle limitazioni sensoriali intrinseche dovute alla mancanza di alcol.

Aspetto: varia in base allo stile di riferimento dichiarato. La schiuma può essere leggermente meno persistente rispetto alla controparte alcolica, ma deve essere comunque presente. La limpidezza o torbidità deve essere coerente con lo stile base

Aroma: l'aroma deve riflettere gli ingredienti utilizzati (malto, luppolo, fermentazione).

Gusto: la componente gustativa deve bilanciare la dolcezza residua con l'amaro o l'acidità.È fondamentale che la birra non risulti eccessivamente dolce (worty). L'amaro del luppolo deve essere presente se lo stile lo richiede, ma bilanciato per non risultare astringente data la mancanza o limitata presenza della componente alcolica. La sensazione palatale deve ritrovare un corpo che sarà inevitabilmente più leggero rispetto a una birra standard, ma non deve risultare "acquoso" (watery) o vuoto.

Cat. 46 – Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico di ispirazione libera e non rientranti in nessuna delle precedenti categoria (Extraordinary Ale / Extraordinary Lager)

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: nessun riferimento °P

Alcolicità: nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: nessun riferimento IBU

In questa categoria rientrano tutte quelle birre che non trovano collocazione, quindi non iscrivibili in altre categorie, per modalità di produzione o utilizzo di ingredienti speciali che le caratterizzano in maniera determinante, escludendole da uno stile di ispirazione ben definito.