

Gordon Strong

# LA BIRRA PERFETTA

Consigli e indicazioni pratiche  
per l'homebrewer evoluto



EDIZIONI  
LSWR

**B**  
BREWERS  
PUBLICATIONS

**MO  
BI**  
www.movimentobirra.it



**Gordon Strong**

LA BIRRA  
**PERFETTA**

**Consigli e indicazioni pratiche  
per l'homebrewer evoluto**

EDIZIONI  
LSWR

Titolo originale: *Brewing Better Beer | Master Lessons for Advanced Homebrewers*

ISBN: 978-0-937381-98-4

Brewers Publications, [www.BrewersPublications.com](http://www.BrewersPublications.com)

A Division of the Brewers Association

PO Box 1679, Boulder, Colorado 80306-1679

© Copyright 2011 by Brewers Association

Arranged through Sylvia Hayse Literary Agency, LLC, Bandon, Oregon, USA

**Edizione italiana:**

*La birra perfetta | Consigli e indicazioni pratiche per l'homebrewer evoluto*

**Traduzione di:** Francesca Sangiorgio

**Revisione tecnica per l'edizione italiana:** Davide Bertinotti, Massimo Faraggi

**Progetto grafico e impaginazione:** Diana Pavesi

**Immagine di copertina:** Jon Edwards Photography

**Collana:** Grandi passioni

**Publisher:** Marco Aleotti

© 2017 Edizioni Lswr\* - Tutti i diritti riservati

**ISBN:** 978-88-6895-500-7

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i Paesi. Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.*

*Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail [autorizzazioni@clearedi.org](mailto:autorizzazioni@clearedi.org) e sito web [www.clearedi.org](http://www.clearedi.org).*

*La presente pubblicazione contiene le opinioni dell'autore e ha lo scopo di fornire informazioni precise e accurate. L'elaborazione dei testi, anche se curata con scrupolosa attenzione, non può comportare specifiche responsabilità in capo all'autore e/o all'editore per eventuali errori o inesattezze.*

*L'Editore ha compiuto ogni sforzo per ottenere e citare le fonti esatte delle illustrazioni. Qualora in qualche caso non fosse riuscito a reperire gli aventi diritto è a disposizione per rimediare a eventuali involontarie omissioni o errori nei riferimenti citati.*

*Tutti i marchi registrati citati appartengono ai legittimi proprietari.*

**EDIZIONI  
LSWR**

Via G. Spadolini, 7  
20141 Milano (MI)  
Tel. 02 881841  
[www.edizionilswr.it](http://www.edizionilswr.it)

Printed in Italy

Finito di stampare nel mese di novembre 2017 presso "Rotolito Lombarda" S.p.A., Seggiano di Pioltello (MI) Italy

(\* ) Edizioni Lswr è un marchio di La Tribuna Srl. La Tribuna Srl fa parte di LSWR GROUP.



# SOMMARIO

<b>Ringraziamenti</b> .....	<b>XI</b>
<b>Prefazione</b> .....	<b>XIII</b>
<b>Introduzione</b> .....	<b>XVII</b>
<i>L'esplosione</i> .....	XVII
<i>Il viaggio è la ricompensa</i> .....	XX
<i>Struttura del libro</i> .....	XXII
<i>Utilizzare questo libro</i> .....	XXII
<i>Ma perché non c'è nulla sulle birre da estratto?</i> .....	XXIII
 <b>PARTE 1 - LA FILOSOFIA</b> .....	 <b>1</b>
<b>CAPITOLO 1 - La filosofia della birrificazione</b> .....	<b>3</b>
<i>Tutti hanno una storia</i> .....	4
<i>Incanalare le influenze</i> .....	7
<i>Padroneggiare le abilità</i> .....	9
<i>Sviluppare il proprio stile personale</i> .....	10
 <b>PARTE 2 - PADRONEGGIARE LA PROPRIA ARTE</b> .....	 <b>13</b>
<b>CAPITOLO 2 - Padroneggiare le tecniche</b> .....	<b>15</b>
<i>Trasformare i grani</i> .....	16
Le basi dell'ammostamento.....	16
Pause di ammostamento comuni.....	17
Dough-in.....	19
Ammostamento a infusione singola.....	20
Step mash.....	22
Ammostamento per decozione.....	23
Gestire i grani scuri.....	29
<i>Filtrazione</i> .....	32

Prepararsi allo sparge.....	33
Opzioni di filtrazione.....	34
<i>Gestire la bollitura.....</i>	40
<i>Utilizzare i luppoli.....</i>	46
Luppolatura tradizionale.....	47
Luppolatura all-late.....	47
Luppolatura First Wort (FWH).....	49
Metodi di luppolatura finale post-boil.....	51
Aggiunte multiple.....	53
<b>CAPITOLO 3 - Padroneggiare l'attrezzatura.....</b>	<b>55</b>
<i>Abbinare l'attrezzatura al compito.....</i>	55
Misurare gli ingredienti.....	56
Macinare i grani.....	57
Spostare i liquidi.....	58
Gestire il calore.....	59
Ammostamento.....	60
Filtrazione.....	61
Bollire il mosto.....	62
Raffreddare e separare il mosto.....	63
Fermentazione e condizionamento.....	64
Confezionamento.....	66
<i>Conoscere il vostro impianto.....</i>	67
<i>Ottimizzare la vostra birrificazione.....</i>	70
<i>Pianificare il calendario di birrificazione.....</i>	71
<i>Pianificare la giornata di birrificazione.....</i>	72
<i>Approssimare e stimare.....</i>	75
<b>CAPITOLO 4 - Padroneggiare gli ingredienti.....</b>	<b>79</b>
<i>Valutare gli ingredienti.....</i>	79
<i>Malto.....</i>	81
Modificazione, potere diastatico e livelli di proteine.....	82
Caratterizzare il malto.....	84
Selezionare il malto.....	85
Preparare il malto.....	86
Quindi cosa devo fare?.....	87
<i>Aggiunte.....</i>	89
Quindi cosa devo fare?.....	90
<i>Luppoli.....</i>	93
Conservare i luppoli.....	94
Caratterizzare i luppoli.....	94
Selezionare i luppoli.....	97
Quindi cosa devo fare?.....	98
<i>Lievito.....</i>	99
Scegliere un ceppo di lievito.....	100
Preparare il lievito.....	101

Gestire la fermentazione.....	104
Quindi cosa devo fare?.....	106
<i>Acqua</i> .....	108
Fonti d'acqua e profili classici, un racconto cautelativo.....	108
Le basi dell'acqua.....	109
Valutare la propria acqua.....	111
Regolare l'acqua per la birrificazione.....	113
Quindi cosa devo fare?.....	118
<b>PARTE 3 - APPLICARE LA CONOSCENZA</b> .....	<b>121</b>
<b>CAPITOLO 5 - Valutare la propria birra</b> .....	<b>123</b>
<i>Comprendere gli stili di birra</i> .....	124
Lo scopo degli stili di birra.....	124
Comprendere i termini BJCP.....	125
La "limitatezza" di stile.....	126
Lo spazio di stile.....	126
Come leggere e applicare gli stili.....	127
<i>Allenare il palato</i> .....	128
La mappa della lingua.....	129
Comprendere l'equilibrio.....	129
Tecniche per l'aroma.....	131
Tecniche di degustazione.....	132
Maltato vs dolce.....	136
Costruire le proprie abilità.....	137
<i>Valutare criticamente la propria birra</i> .....	139
Degustazione strutturata.....	140
Valutare i difetti.....	142
Valutare lo stile.....	142
Analisi degli scostamenti.....	143
Applicare le lezioni apprese.....	144
<b>CAPITOLO 6 - Immaginare la propria birra</b> .....	<b>145</b>
<i>Formulazione delle ricette</i> .....	148
<i>Regolare l'equilibrio</i> .....	155
Scalare le ricette.....	156
Regolare la densità finale e l'attenuazione.....	157
Bilanciare amaro, alcol e tannini.....	157
Interazioni.....	159
<i>Evitare sapori discordanti</i> .....	159
<i>Esempi di formulazione di ricette</i> .....	161
Esempio: Clonare una birra di classe mondiale.....	161
Esempio: Modificare o migliorare la birra di qualcun altro.....	164
Esempio: Produrre uno stile non presente nelle linee guida.....	165
Esempio: Creare una birra a partire da un cibo.....	168

Esempio: Costruire una ricetta da una ricerca storica.....	170
Esempio: Fare una birra di riferimento, poi modificarla.....	173
<i>Concettualizzare nuovi stili</i> .....	175
Raccogliere le idee.....	175
Creare una ricetta fusion.....	177
Evitare idee stupide.....	178
<b>CAPITOLO 7 - Risoluzione dei problemi</b> .....	<b>183</b>
<i>Identificare i difetti nella birra</i> .....	184
<i>Difetti tecnici di birrificazione</i> .....	185
<i>Difetti legati allo stile</i> .....	194
Bassa densità.....	194
Attenuazione non corretta.....	195
Problemi legati alla bollitura.....	196
Asprezza.....	196
Problemi di retrogusto.....	197
Limpidezza.....	197
<b>CAPITOLO 8 - Completare la birra</b> .....	<b>199</b>
<i>Fattori che influenzano la stabilità della birra</i> .....	199
<i>Condizionamento</i> .....	200
<i>Lagerizzazione</i> .....	202
<i>Chiarificazione</i> .....	202
Stabilizzazione.....	204
<i>Carbonazione e confezionamento</i> .....	204
<i>Modifiche finali</i> .....	207
Regolare il pH della birra finita.....	209
Regolare i sali per il sapore.....	210
Regolare il colore.....	210
Regolare la carbonazione.....	210
Regolare la limpidezza.....	211
Regolare l'equilibrio.....	211
<i>Miscelazione</i> .....	211
Perché miscelare?.....	212
Concettualizzare le birre miscelate.....	214
Strategie di miscelazione.....	217
Metodi di miscelazione.....	218
<b>CAPITOLO 9 - Produrre birra per le competizioni</b> .....	<b>221</b>
<i>Birrificare per la qualità</i> .....	221
Il tempismo è tutto.....	223
<i>Birrificare per la quantità</i> .....	224
<i>Vincere le competizioni BJCP</i> .....	229
Comprendere le competizioni e i giudizi.....	230
Prepararsi per le competizioni.....	234
Imballaggio e spedizione.....	237



<b>CAPITOLO 10 - Conclusione</b> .....	<b>241</b>
<i>Espandere la propria conoscenza</i> .....	241
<i>Restare aggiornati</i> .....	243
<i>Consigli finali</i> .....	243
<b>Elenco delle ricette</b> .....	<b>247</b>





## RINGRAZIAMENTI

**D**al momento che questo libro ha una natura personale e in un certo senso autobiografica, devo ringraziare tutti coloro che hanno ricoperto un ruolo nel mio sviluppo come birraio. Ho incontrato le persone che mi hanno mostrato come produrre birra all-grain grazie al club di homebrew DRAFT; grazie a Steve Zabarnick, Ted Holloway, Mike Boetger, e Steve Bertolo per avermi mostrato metodi e approcci diversi. Ho anche incontrato due birrai professionisti con delle forti radici da homebrewer, Doug Beedy ed Eric Asebrook, che mi hanno dato i primi consigli e supporto critico.

Mentre venivo coinvolto nei giudizi e nelle competizioni, ho incontrato alcuni grandi birrai che sono ancora miei buoni amici: Joe Formanek, Jamil Zainasheff, Frank Barickman, Keith Kost, e Paul Shick. Sono sempre stati utili per scambiarsi birre e storie, e per condividere informazioni sulla birrificazione.

Più recentemente, ho imparato molto dai miei compagni del Saint Paul Homebrewers Club: Curt Stock, Kris England, Thomas Eibner, e Steve Fletty. Sono loro che mi hanno spinto al successo negli ultimi anni.

Dennis Hall mi ha insegnato come apprezzare e degustare in modo appropriato il vino, il che mi ha dato delle abilità che da allora utilizzo continuamente. Ho anche imparato molto negli anni dalle discussioni tecniche con A. J. deLange, Al Korzonas, Pete Devaris, Alan McKay, Jeff Sparrow, Steve Hamburg, e Martin Brungard. Regnier de Muyneck mi ha mostrato tanto del Belgio.

Voglio ringraziare coloro che hanno fatto sì che il mio lavoro venisse apprezzato da un pubblico ampio: Justin Crossley e Chad Moshier di The Brewing Network, che mi hanno ospitato diverse volte, e i redattori Jim Parker, Jill Redding, Betsy Parks, e Greg Barbera per aver pubblicato i miei articoli.

Grazie a Joe Formanek per la sua revisione tecnica. Nulla aiuta di più di un secondo paio di occhi da parte di un compagno vincitore del premio Ninkasi che è anche un dottore in chimica alimentare. Ringraziamenti sinceri vanno a Jamil Zainasheff, Peter Symons, e Randy Mosher, che hanno tutti rivisto la bozza e mi hanno fornito commenti molto utili.

Il mio più grande ringraziamento va a Michael Ferguson per la sua sentita prefazione. Quan-

do chiesi che fosse lui a scrivere la prefazione, non sapevo proprio che avrei ottenuto un così grande sostegno da una vera leggenda del settore e un birraio coi fiocchi. Mufasa è molto rispettato tra gli homebrewer per i suoi discorsi onesti, diretti, aggiornati e spiritosi, e per averci stimolati tutti a migliorare le nostre abilità.

Infine, grazie a Kathrin Porter Drapeau per avermi consigliato di scrivere questo libro, e a Kristi Switzer, la mia editrice, per il suo supporto e la sua comprensione mentre lo scrivevo. Kristi, visto che mi piace utilizzarle, concludo con un'altra citazione da Douglas Adams: "Amo le scadenze. Amo il rumore che fanno quando mi sfrecciano accanto."



## PREFAZIONE

**F**ondamentalmente esistono due ragioni per leggere una prefazione. O avete già letto il libro e cercate di trarne il più possibile, o state pensando di comprarlo e state cercando degli indizi per capire se dovrete spendere quei soldi. Le prefazioni ai libri sono simili alle recensioni e spesso sono scritte da altri esponenti del settore. Leggere la prefazione di un libro è un modo per prepararsi a leggere il libro in questione.

Be', veniamo al sodo: se avete già acquistato il libro, siete a cavallo. Per chi è indeciso, acquistatelo. Non resterete delusi.

Esistono tantissimi manuali: come birrificare, come utilizzare il lievito, come imitare gli stili classici... L'elenco è molto lungo. La maggior parte è decente, alcuni di essi sono fantastici. Secondo me, tuttavia, ci sono già abbastanza manuali tecnici sul mercato, ma sono sicuro che ne arriveranno molti altri.

Questo libro però non è un manuale, è un libro che vi dice: "volete farlo?".

In che senso?

Lasciatemi spiegare.

Le domande che dovete porre a voi stessi sono: Volete inseguire l'arte dell'homebrewing? Volete conversare con qualcuno che è considerato un Maestro dell'homebrewing? Volete sapere cosa ci vuole per essere un Maestro dell'homebrewing? Volete vincere più premi? Volete sapere se avete la stoffa? Volete sapere quanto impegno ci vuole per arrivare a un livello che in pochi raggiungono?

Volete conversare con Gordon Strong?

Avete capito?

Forse sembra che stia parlando di un libro motivazionale. Forse è così, in un certo senso. Gordon ha preso le sue esperienze di vita e le ha sfruttate per diventare un Maestro della sua arte e, anche se le mie esperienze di vita sono diametralmente opposte, mi sono ritrovato a dire: "Gordon, esci dalla mia testa." Così tanto di quello che dice in questo libro corrisponde alla mia filosofia della birrificazione. La stessa cosa succederà a molti tra voi che avete dedicato la vostra vita alla birrificazione.

Non fraintendetemi: non sto dicendo che questo libro è solo per quelli che vogliono diventare maestri o che vogliono dedicare le loro vite alla birrificazione, come se fossero dei membri di una società segreta. In questo libro c'è qualcosa per tutti.

Gordon direbbe che questo libro è per il birraio esperto che produce già ricette all-grain. Io invece dico che questo è un libro per chiunque abbia mai pensato o provato a produrre birra in casa, dal principiante che guarda dalla finestra al birraio professionista che è ritornato alle sue radici, come ho fatto io.

Senza esagerare posso dire che questo libro ha qualcosa per tutti. È simile a *Lo zen e l'arte della manutenzione della motocicletta* per la birrificazione. Io vedo la "Metafisica della Qualità" in tutto il libro. È avvenuto un netto cambiamento metafisico nelle esperienze di vita di Gordon, che lo hanno aiutato a comprendere dove focalizzare la sua energia. Per fortuna non abbiamo bisogno di un'esperienza ai confini della morte per trovare questa comprensione. Tutto ciò di cui abbiamo bisogno è leggere questo libro e imparare le lezioni.

Ricordo il mio primo tentativo di produrre birra in casa. Non esistevano negozi di homebrewing, né negozi online... Non c'era proprio l'online! La "ricetta" proveniva da un mio amico di scuola, che l'aveva preso da suo zio, che quando era nell'esercito produceva vari intrugli. Lievito di birra in polvere e un sacco di zucchero erano due dei tantissimi ingredienti che abbiamo utilizzato per produrre quella che forse era la bevanda alcolica peggiore mai fatta. A questo punto ero abbastanza sicuro che non volevo avere niente a che fare con l'homebrewing, anche quando iniziò a essere legale nello stato. Semplicemente non faceva per me. A questo aggiungete la delusione, quando iniziarono a comparire i primi brewpub, di scoprire che là fuori c'erano delle birre davvero terribili. Non mi sembrava proprio possibile trarre ispirazione dalla birrificazione in casa o artigianale. Ho sempre amato la birra, già dal primo assaggio concessomi da mio papà quando ero piccolo fino a quando diventai un giovane adulto che amava la nuova vita data ad Anchor Brewing Company da Fritz Maytag. Semplicemente non credevo di poterla produrre!

Questo è successo molto tempo fa, e dopo vent'anni nel settore finalmente capisco che cosa mi mancava allora. Mi mancava qualcuno che mi indirizzasse nella direzione giusta. Mi mancava quella persona che mi indirizzasse verso il libro di Charlie Papazian. Mi serviva un mentore.

Questo libro è proprio come avere un mentore. I mentori utilizzano le loro esperienze di vita attraverso storie ed allegorie per motivarvi a imparare e a guadagnare la loro esperienza. Ecco quello che fa questo libro: Gordon Strong vi fa da mentore mentre lo leggete. Ed è un'ottima cosa.

*La Birra Perfetta* è il viaggio personale di un homebrewer e dell'homebrewing, con frequenti fermate lungo il cammino per ricette e tecniche vincitrici di premi. Gordon non usa mai l'analogia e l'allegoria in modo forzato, colpisce sempre nel segno, anche se potrebbe essere necessario qualche momento di riflessione per afferrare la mente di un Maestro. Questi paragoni creano una filosofia di pensiero relativa all'homebrewing e alla sua padronanza.

Utilizzo spesso delle analogie quando mi riferisco alle filosofie della birrificazione durante

i miei discorsi e le lezioni, e negli articoli che ho scritto. Quando create il vostro stile e la vostra filosofia birraria, pensate al musicista jazz che realizza una cover di una canzone. Non parte immediatamente improvvisando: i grandi studiano la melodia e la praticano esattamente come è scritta fino a quando non ne hanno padroneggiato le sfumature, l'intento e l'emozione del pezzo originale. Solo allora lo espanderanno e lo renderanno loro.

Questo libro scorre lungo le linee dell'analogia, della tecnica e della pratica. Discute gli strumenti disponibili senza giudicarli ed esamina i motivi per cui essi contribuiscano a supportare i vostri sensi e le vostre abilità di valutazione. Quando approfondisce le tecniche, Gordon regala una conversazione piena di filosofia e di dettagli tecnici. È questo il vero fascino del libro: non vuole fare la predica né proseliti, non vi prepara ad una battuta finale. Ha un flusso logico senza sembrare un manuale. Vi convince quasi con l'inganno ad imparare e all'introspezione. Il fatto è che si legge bene: in parte romanzo, in parte prosa educativa, un po' autobiografico, e molto colloquiale.

Sono colpito dal modo in cui Gordon mischi la scienza e la tecnica con l'arte e l'artigianato per dare al lettore una visione chiara di come affrontare il processo di birrificazione. Come in *Lo Zen* egli esamina le forme o la visione romantica dell'homebrewing, così come i meccanismi orientati al dettaglio e l'analisi razionale. Si tratta di una visione microcosmica della coscienza collettiva sulla birrificazione.

La Birra Perfetta parte da dei presupposti importanti, il primo dei quali è che sia un libro su e per la birrificazione all-grain. Sì! La birrificazione all-grain! Giusto. Si parte dagli ingredienti di base.

Se mi conoscete, sapete che sono un fermo sostenitore della birrificazione all-grain. Credo che la birrificazione da estratto sia come produrre delle bevande disidratate: dovete solo aggiungere l'acqua. Credo che sia questo il vero motivo per cui sono stato scelto per scrivere questa prefazione. Non vedo motivi per cui continuare a birrificare da estratto una volta che si sono comprese le basi: sanitizzazione, imbottigliamento, carbonazione e così via.

Credo che la parte più importante della produzione di un'ottima birra avvenga nell'ammontamento. È in questo passaggio che viene fatta la birra. Certo, il lievito, i profili di fermentazione e la sanitizzazione hanno dei ruoli importanti nella creazione del prodotto finale, ma la produzione del mosto vero e proprio è la chiave del lavoro di quelle altre parti. Se il mosto è sbagliato, allora il lievito e i profili di fermentazione non lo aiuteranno per niente. Con la birrificazione all-grain aumenta la soddisfazione: chiedete a chi tra noi produce all-grain; la risposta sarà sempre la stessa.

La birrificazione da estratto è come la pittura con i numeri; la birrificazione all-grain è come dipingere col cuore... La vera abilità artigiana della birrificazione. Ammostamenti per decozione, no-sparge e multistep sono tecniche fantastiche con cui sperimentare e sono possibili solo con la birrificazione all-grain.

Ecco a voi: tutti gli errori sono già stati fatti e documentati, tutte le informazioni sono fornite in un formato comprensivo che include consigli, indicazioni, esempi, tecniche, ricette, analogie e allegorie. *La Birra Perfetta* è uno dei libri che gli homebrewer esperti necessitano

per migliorarsi. È il libro che i birrai meno esperti necessitano per decidere dove vogliono arrivare con questo hobby, che può trasformarsi facilmente in uno stile di vita. È il libro che può mostrare qualcosa di nuovo ad ogni birraio.

Amo dire che dovremmo tutti imparare qualcosa di nuovo ogni giorno e che impareremo come morire sul letto di morte. Dopo tutto, non è così che dovrebbe essere la vita?

La mia speranza è che vi piaccia questo libro quanto è piaciuto a me alla prima lettura e continuerà a piacermi a quelle successive. Lo considero già uno dei libri fondamentali nella biblioteca, che sia un professionista o un homebrewer. Contiene troppe informazioni per non apprezzarlo per diversi anni a venire.

Einstein disse: “Se ho visto più lontano, e perché stavo sulle spalle dei giganti.”

Ecco la vostra opportunità di stare sull'ampia spalla di un gigante della birrificazione. La Birra Perfetta: Consigli e indicazioni pratiche per l'homebrewer evoluto è una spiegazione dettagliata su come possiamo tutti birrificare meglio!

Vi auguro una birrificazione lunga e felice. Prosit!

Michael “Mufasa” Ferguson

*Direttore di Produzione Birraria*

*BJ's Restaurants Inc.*





# INTRODUZIONE

*Un uomo intelligente impara dai suoi errori,  
ma un uomo davvero saggio impara dagli errori degli altri.*

-Variazione da Publilio Siro

## L'ESPLOSIONE

C'è qualcosa riguardo all'essere vicino alla morte che tende a concentrare la nostra attenzione su ciò che è importante nella vita. All'inizio di giugno 2007, ebbi un'esperienza ai confini della morte mentre lavoravo con un mio amico ad un progetto del club di homebrewing. Stavamo preparando una botte di bourbon da riempire con 50 galloni di English Barley Wine, che il nostro club aveva fatto in occasione del National Homebrew Day, quando questo esplose all'improvviso, ferendoci gravemente.

Lo avevamo già fatto prima, quindi credevamo di sapere cosa stessimo facendo. Stavamo cercando di eliminare la muffa nella botte utilizzando un candelotto di zolfo a combustione lenta, una tecnica comune nella produzione di vino. Ma apparentemente nella botte erano ancora presenti troppi vapori di bourbon, e il candelotto di zolfo li innescò. Le fiamme fuoriuscirono dal cocchiame, bruciando la mano del mio amico. La pressione era troppa per essere contenuta ed esplose dalla testa della botte. Sfortunatamente per me, io ero proprio lì accanto.

Venni bruciato dalle fiamme, colpito da almeno quattro pezzi pesanti di quercia, e lanciato a un buon 5 metri dallo scoppio. La botte continuò a bruciare sul pavimento, mentre alcuni pezzi vennero poi ritrovati a una distanza di 30 metri. I medici del pronto soccorso continuavano a interrogarci come se fossimo stati terroristi, finché non li convincemmo che eravamo solo una coppia di homebrewer che avevano avuto una giornataccia.

Impiegammo più di otto settimane per riprenderci, ma entrambi ci sentivamo incredibilmente fortunati perché non eravamo stati feriti più gravemente. Dopo la guarigione, mi presi del tempo per riflettere su ciò che era accaduto. Per qualche ragione, continuavo a pensare a quel falso poster motivazionale di *despair.com* dal titolo "Mistakes" (errori) che ritrae una nave che sta affondando con la scritta "Potrebbe essere che lo scopo della propria vita sia solo servire come monito per gli altri." Non volevo che quello fosse lo scopo della mia vita da homebrewer, volevo essere famoso per qualcosa di più positivo.

In precedenza avevo avuto molto successo nella birrificazione e nelle competizioni, ma non avevo mai gareggiato a livello nazionale o scritto molto del mio approccio alla birrificazione. Dopo l'incidente cambiò tutto: rivalutai le mie priorità e decisi che un lavoro era solo un

modo per essere pagati, ma l'homebrewing era la mia passione, e che volevo portarlo avanti con un ritrovato scopo e concentrazione. Volevo ottenere di più dalla birrificazione e vedere dove sarei riuscito ad arrivare se ci avessi provato sul serio. Quello fu il momento in cui cominciai a competere seriamente nella National Homebrew Competition.

Dopo qualche successo a livello nazionale, cominciai a ricevere più domande da alcuni homebrewer riguardo al mio approccio alla birrificazione e ai segreti del mio successo. Dopo aver risposto a queste domande per qualche tempo, realizzai che avrei dovuto raccogliere tutte queste chicche ed organizzarle in un libro unico sulla mia filosofia birraria. In questo modo avrei potuto condividere le mie esperienze con il maggior pubblico possibile e lasciare un contributo duraturo.

Ho sempre creduto all'apprendimento costante e al ripagare come modo di onorare quelli che avevano condiviso con me così tante informazioni. Credo che scrivere un libro sia il modo migliore di aiutare le persone a produrre delle birre migliori e di condividere lo stesso divertimento che io provo dalla birrificazione.

Cominciai a scrivere questo libro dopo aver vinto il mio secondo Ninkasi Award, e lo sviluppai durante la stagione di birrificazione 2009-2010, mentre mi stavo preparando per la National Homebrew Competition del 2010.

Questa è la ricetta che stavamo facendo durante il Big Bang. L'ho fatta diverse volte ed è una preferita nella zona. Dovrebbe avere il sapore di una *J. W. Lee's Harvest Ale* invecchiata, una delle mie birre preferite. Quando è giovane, credo che la *J. W. Lee's* sia stucchevole, ma dopo diversi anni assume una bellissima complessità di malto. Io cercavo di saltare il lungo periodo di invecchiamento e trovare qualcosa di bevibile entro sei mesi.

Si chiama Old Draft Dodger in onore del mio club di homebrewing locale, il Dayton Regional Amateur Fermentation Technologists (DRAFT). So che si tratta di una ricetta complicata, ma è quello che dovete aspettarvi in questo libro.

## **OLD DRAFT DODGER - ENGLISH BARLEY WINE**

### **Ricetta per 22,7 litri**

4,5 kg malto Maris Otter

4,5 kg malto Vienna

907 g malto amber

680 g frumento maltato

907 g malto Victory

680 g malto CaraPils

1,4 kg malto crystal 60 °L

340 g malto crystal 120 °L

450 g zucchero muscovado

14 g luppolo in coni Tomahawk, alfa acidi 16%, a 60 min.

14 g luppolo in coni East Kent Goldings, alfa acidi 6%, a 45 min.

14 g luppolo in coni Fuggles, alfa acidi 4%, a 30 min.

14 g East Kent Goldings, alfa acidi 6%, a 5 min.

Lievito: WLP002

1 cucchiaino di cloruro di calcio in ammostamento

Effettuare il mash-in a 67 °C.

Raccogliere 30,3 litri.

Far bollire vigorosamente per 90 min.

Ossigenare.

Fare fermentare a 20 °C.

OG: 1.120

FG: 1.034

35 IBU

11,3% ABV

La *J. W. Lee's* è disponibile invecchiata in diversi tipi di botte. Questa ricetta probabilmente funzionerà bene se trattata allo stesso modo. Ovviamente non sono un esperto nell'utilizzare le botti, ma l'ho fatto a sufficienza per poter offrire alcuni consigli su come gestirle:

- È molto più difficile estrarre la birra da una botte di quanto non sia riempirla. Pianificate la rimozione della birra prima di riempirla.
- Costruite un supporto per sostenere la botte; esso dovrebbe essere più alto di un carboy o un fusto, a meno che non utilizziate una pompa.
- Pianificate di installare un rubinetto nella botte; travasare da una botte è molto difficile, a meno che non utilizziate una pompa.
- Acquisite la botte poco prima di riempirla. Non fatela stare alla luce diretta del sole o a temperature elevate.
- Prendete la botte da un posto che l'abbia risciacquata e l'abbia controllata alla ricerca di perdite. Se così non fosse, assicuratevi di risciacquarla con acqua bollente, e di spruzzare l'esterno con acqua per far sì che non si secchi.
- Mettete la botte ormai pronta nella sua posizione finale in cantina prima di riempirla; non riuscirete a spostarla quando sarà piena.
- Tenete fuoco e fonti di calore lontani dalla botte. Non è necessario utilizzare un candelotto di zolfo.
- Controllate il carattere della birra regolarmente (almeno mensilmente). Rimuovetela dalla botte quando ha raggiunto il carattere desiderato.

Potete riutilizzare la botte, ma dovrete risciacquarla, a meno che non vogliate un trasferimento di sapore. Potete anche tentare un metodo solera, nel quale rimuovete l'equivalente di un fusto alla volta rimpiazzandolo con birra fresca. È un modo interessante per ottenere un carattere invecchiato e miscelato o per regolare l'equilibrio; si tratta di un metodo tradizionale per produrre vini invecchiati e robusti come Sherry, Madeira, Porto e Marsala.

## IL VIAGGIO È LA RICOMPENSA

Ho sempre voluto scrivere un libro. Ma come tutto quello che faccio, voglio farlo a modo mio. Non volevo scrivere un altro libro sui meccanismi di base della birrificazione che riguardasse gli stessi argomenti nello stesso modo. Le basi sono ben note e sono descritte letteralmente in decine di libri. Volevo che questo libro fosse qualcosa di speciale con uno sguardo fresco alla birrificazione all-grain e che discutesse le scelte che un birraio esperto compie e come vengono padroneggiate e interiorizzate le nuove abilità.

Esistono molti modi per produrre una birra con successo, quindi non siate indotti a pensare che ce ne sia solo uno. Parlerò del modo che utilizzo io, ma non è il punto principale di questo libro. L'obiettivo non è che voi impariate a birrificare come faccio io, ma che utilizziate le mie esperienze come esempio, in modo da poter sviluppare il vostro stile personale che funziona sul vostro impianto. Considererò un successo se inizierete a pensare al modo in cui birrificate e a nuovi modi di combinare tecniche e idee per produrre birre migliori.

Ormai avrete capito che non si tratta del solito libro sulla birrificazione. Non ho intenzione di presentare semplicemente delle informazioni e di lasciare a voi il compito di capire cosa fare dopo. Si tratta più di lezioni imparate, consigli e strategie per applicare le informazioni, e di come pensare alla birra e alla birrificazione in modi nuovi. Se imparate come adattare le nuove informazioni sulla birrificazione, sarete in grado di applicare le lezioni in questo libro anche dopo i progressi futuri dello stato dell'arte. La base di conoscenza può variare, ma il modo in cui apprendete potrà ancora essere applicato.

Quindi, se non si tratta del solito libro sulla birrificazione, di cosa si tratta esattamente? Credo che sia utile descrivere per prima cosa quello che non è prima di parlare di quello che è. Innanzitutto, non è un manuale o un libro sulla birrificazione puramente tecnico. Parlerò della produzione a un livello relativamente avanzato, ma non passerò molto tempo a trarre delle informazioni di base o a discutere della scienza dietro ai concetti. Se volessi quelle informazioni, le cercherei nei manuali di riferimento di birrificazione, come quelli delle principali università e ricercatori: De Clerck, Kunze, Narziss, Briggs, Bamforth, e Lewis. I miei libri tecnici sulla birrificazione preferiti sono quelli scritti più direttamente per gli homebrewer, come quelli di Fix e Noonan. Mi piace anche esaminare gli studi tecnici online di A. J. de Lange e Kai Troester che descrivono esperimenti pratici, in particolare quelli che studiano pratiche o dogmi comuni della birrificazione.

Questo non è nemmeno uno studio accademico: non utilizzo molte note a piè di pagina, e sono certo di aver imparato e adattato idee e concetti da molte fonti, gran parte delle quali non riesco a identificare. La maggior parte delle singole tecniche non è originale, ma il modo in cui le combino e le utilizzo è il mio. Il mio obiettivo è che voi utilizziate questo libro come esempio di come imparare e di come sviluppare il proprio modo di birrificare sulla base del vostro impianto, degli ingredienti solitamente utilizzati e delle esperienze che avete avuto nella vostra carriera birraria. Il punto focale sta nei processi considerati e nella scelta tra alternative, non fornendo un trattato completo sulla birrificazione.

Non si tratta di un libro di ricette, ma fornisco molte delle mie ricette che hanno vinto dei premi. Utilizzo le ricette per illustrare dei concetti e per aggiungere colore alle mie storie. Se sto cercando una nuova ricetta, spesso guardo sui libri di Zainasheff/Palmer, Noonan, o sulla serie Classic Styles Series edita da Brewers Publications. Questo libro non si focalizza sulla formulazione delle ricette, ma includo un lungo capitolo su come affronto quell'argomento. Se cerco delle idee sulla formulazione, mi affido a Daniels e Mosher.

Non si tratta di un libro base sulla birrificazione e non discute affatto della birrificazione da estratto; io non produco birra in questo modo, e suppongo che anche voi siate oltre quel livello. Non vi insegnerò come iniziare a birrificare e non vi fornirò delle procedure passo dopo passo per i processi brassicoli di base. Esistono molte ottime fonti per queste informazioni (Palmer, Korzonas), e non ho nulla da aggiungervi.

Tutte le fonti che ho citato, e altre ancora, hanno avuto una grande influenza su di me. Ho imparato da esse e continuo a utilizzarle, e molti dei loro pensieri probabilmente saranno presenti nei miei metodi.

Questo libro riempie una nicchia lasciata vuota nella letteratura sull'homebrewing: descrive come pensare alla birrificazione, come selezionare e applicare le tecniche appropriate, e come continuare a imparare e a sviluppare il proprio stile birrario. Parlo di come integrare i suggerimenti, le migliori pratiche e i consigli moderni nella propria routine brassicola. È come la Gerarchia dei bisogni di Maslow<sup>1</sup> applicata alla birrificazione: una volta che avete soddisfatto i bisogni birrari di base e che siete in grado di produrre una buona birra, che cosa vi motiva a raggiungere la realizzazione personale, a esprimere il vostro pieno potenziale e a diventare il miglior birraio possibile?

Questo è il libro per il birraio all-grain esperto che vuole sviluppare abilità avanzate, produrre una birra migliore, vincere delle competizioni, diventare un mentore e aumentare la sua base di conoscenza. Condivido le mie esperienze e le lezioni che ho imparato. Imparo moltissimo quando discuto apertamente ed onestamente con i miei migliori amici birrari, che producono tutti a un livello molto avanzato. È questo che mi ha aiutato a migliorare di più, quindi utilizzerò le stesse tecniche, ma per iscritto.

Quando si condividono le informazioni e si impara l'uno dall'altro, è importante ricordare che nessuno sa tutto della birrificazione. C'è sempre qualcosa da imparare. Non prendete quello che vi si dice per oro colato, ma testate da voi le idee. Quello che adottate e incorporate in definitiva nelle vostre pratiche standard sta a voi.

Infine, ricordate che sono un homebrewer, non un birraio professionista. Parlo di birra artigianale fatta a mano su scala domestica con attrezzatura da homebrewing, e non tutte queste idee saranno applicabili su una larga scala di produzione.

---

<sup>1</sup> La Gerarchia dei bisogni di Maslow è una teoria in psicologia per la descrizione del comportamento umano. Spesso rappresentata sotto forma di una piramide, contiene dei livelli (dal basso verso l'alto) per i bisogni fisiologici, di sicurezza, di amore/appartenenza/sociali, stima e realizzazione personale. La teoria viene utilizzata per comprendere la motivazione umana, per cui bisogna soddisfare un livello di bisogni inferiore prima di cercare la realizzazione dei bisogni di ordine superiore.

## STRUTTURA DEL LIBRO

Pensavo a tutte le varie domande che mi sono state poste, a quello che mi è stato chiesto di mostrare quando mi sono trovato con altre persone per birraificare, a come spiegare la birraificazione a qualcuno. Ho cercato di incorporare quelle lezioni in questo libro. Come nel sistema medievale delle corporazioni, bisogna imparare soprattutto da un artigiano che abbia già padroneggiato le abilità. Ho organizzato gli argomenti nelle varie lezioni che ho discusso con altri birrai. Il Capitolo 1 presenta i temi del libro e la mia filosofia generale riguardo alla birraificazione. Parlo del modo in cui concepisco la produzione di birra e del mio approccio all'apprendimento e all'ampliamento della mia conoscenza. Questo fornisce il contesto per gran parte di quello che viene discusso in questo libro, e vi dà un'opportunità di comprendere il mio approccio alla birraificazione.

I Capitoli da 2 a 4 descrivono la formazione brassicola che dovrete padroneggiare, assieme ai miei suggerimenti e commenti. Affronto questi argomenti in un ordine diverso da altri libri più direttamente incentrati sulla birraificazione. Lo faccio perché mi aspetto che i lettori abbiano già una formazione in tutte queste aree, quindi non devo presentare gli argomenti. Essi potrebbero essere discussi in qualunque ordine, quindi potreste considerarli delle discussioni parallele. Comprendere queste sezioni è necessario prima di passare al resto del libro.

I Capitoli da 5 a 9 applicano la conoscenza fondamentale per produrre della birra migliore. Così come i Capitoli da 2 a 4, anche questi possono essere studiati in parallelo.

I Capitoli 5 e 6 parlano di come considerare gli stili di birra, valutare la birra e costruire ricette. I Capitoli 7 e 8 spiegano come affrontare i problemi che sorgono e come far sì che la birra sia pronta per essere bevuta.

Il Capitolo 9 riguarda la birraificazione per competizioni e come sforzarsi per avere la birra pronta per un evento specifico.

Il Capitolo 10 presenta i miei pensieri conclusivi e le lezioni principali che ho imparato, sui quali vorrei che voi riflettete.

## UTILIZZARE QUESTO LIBRO

Discuto le esperienze sul mio impianto utilizzando ingredienti che conosco. Probabilmente le mie tecniche dovranno essere modificate e adattate ad altri impianti; è normale. Imparare come applicare le idee degli altri sul vostro impianto è un modo per dimostrare padronanza del processo di birraificazione.

Uso frequentemente storie, ricette e aneddoti per illustrare dei concetti. Voglio che questo libro sia qualcosa di speciale e voglio raccontare una storia personale: il modo in cui produco birra è basato sulle esperienze che ho avuto, sulle informazioni che ho imparato, sui suggerimenti che ho ricevuto dagli altri. Questo libro riguarda come compiere delle scelte e come affrontare la birraificazione, argomenti molto personali. Non cerco di convincervi a compiere le mie stesse scelte ma le vostre, sulla base delle vostre esperienze e della vostra personalità, sviluppando il vostro stile personale.

Vengono utilizzate liberamente delle analogie, particolarmente nel modo in cui si padroneggiano altri settori. La cucina è un'altra mia passione, quindi utilizzo spesso esempi culinari. Le vostre esperienze indicheranno quali analogie o influenze utilizzare per pensare alla birrificazione e come imparare e applicare le stesse informazioni.

Spesso esprimo delle opinioni forti, ma sono basate sulle mie esperienze brassicole e sui problemi che altre persone hanno avuto producendo birra. Non affermo che siano universalmente vere, ma solo che funzionano per me. Come ho detto prima, non sto cercando di scrivere un manuale o un saggio di ricerca; sto cercando di prendere le mie esperienze e di esprimerle in un modo che vi possa aiutare a produrre della birra migliore. Conosco la differenza tra fatti e opinioni, non dovete essere per forza d'accordo con le mie opinioni per trarre qualcosa da questo libro.

Considero questo libro come una conversazione tra voi, i lettori, e me, l'autore, utilizzo liberamente i pronomi "voi" e "io" mentre scrivo. Si tratta di un tono personale e discorsivo ed è interamente intenzionale. Mentre scrivo immagino che stiamo parlando, ricordandomi delle innumerevoli conversazioni che ho scambiato con altri birrai che mi hanno posto domande negli anni. Quando discuto di un concetto scientifico o accademico, potrei assumere un tono neutro, ma voglio che quest'opera sia accattivante, quindi spero che il mio stile molto poco formale non vi allontani.

## MA PERCHÉ NON C'È NULLA SULLE BIRRE DA ESTRATTO?

Ok, ho detto che avrei espresso delle opinioni forti, quindi ecco la prima: in questo libro non c'è niente sulla produzione di birra da estratto perché essa è considerabile come birrificazione tanto quanto riscaldare dei piatti pronti è considerabile come cucina. Quando il mosto viene prodotto da altri, si elimina gran parte di quello che fa il birraio. Potete produrre della birra in quel modo, ma non sarete in grado di produrre la migliore birra possibile o di trarre il pieno valore da questo libro, a meno che non vi impegnate a imparare il procedimento di birrificazione completo.

Potete produrre delle buone birre da estratto ma non sarete in grado di produrre tutti gli stili. Dovete scendere a compromessi: sapete di stare andando al risparmio. Non avete il pieno controllo sul vostro impianto o sugli ingredienti. Potrete comunque avere dei buoni risultati e produrre velocemente la birra, ma non avete padroneggiato la birrificazione. Se quello che volete fare è semplicemente produrre velocemente della birra, se siete interessati solo a un piccolo sottoinsieme di stili, allora rimanete assolutamente birrai da estratto.

Non dico che ci sia qualcosa di sbagliato nel produrre birra da estratto, abbiamo iniziato tutti così. Nel mio primo anno e mezzo di birrificazione ho prodotto 23 birre da estratto, ho partecipato con 11 di loro a 13 competizioni e ho vinto quattro best of show e più di 25 medaglie. Sei cotte non sono venute molto bene, e una l'ho dovuta buttare (così ho imparato delle lezioni sull'umiltà e la perseveranza). Lungo il cammino, ho imparato a prestare attenzione alla sanitizzazione, a evitare l'ossidazione, a gestire una fermentazione, e a utilizzare

forme diverse di ingredienti. Erano tutte abilità utili, ma avevo imparato pressoché tutto e non riuscivo a fare tutto quello che volevo fare. Ero arrivato a un punto morto e sapevo che avrei dovuto passare alla birrificazione all-grain se avessi voluto continuare a progredire.

Una volta passato all'all-grain avevo nuovamente così tanto da imparare, ma ne trassi più divertimento. Finalmente potevo produrre Kölsch ed Hefeweizen non troppo scure, potevo produrre una Dubbel belga e altre birre che utilizzavano malto Munich scuro, potevo ottenere l'attenuazione appropriata in una Altbier in stile Düsseldorf utilizzando un ammostamento multistep. Finalmente, sentivo che stavo birrificando, e non mi sentivo più come se mi fossi seduto al tavolo dei bambini quando parlavo con altri amici birrai. Nel momento in cui sto scrivendo questo libro, sono passati più di 12 anni da quando ho fatto quel passo, e non me ne sono mai pentito.

La ragione principale per cui non scrivo un libro sull'estratto è perché non produco birra in quel modo. Se state leggendo questo libro perché sapete qualcosa di me e di quello che ho ottenuto, allora non vorrete sentir parlare della birrificazione da estratto, perché non ha niente a che fare con quei successi se non l'avermi iniziato alla birrificazione. Le ricette in questo libro sono quelle che ho fatto io, non includo le versioni con estratto perché non le ho fatte in quel modo e non posso assicurarne l'accuratezza. Potreste essere in grado di convertirle, ma resteranno delle approssimazioni.