



BABBA

christmas ale



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: ambrato scuro (SRM 21,5)
amaro: poco amara (IBU 37)
ABV: 9,5%

INGREDIENTI

- Malto Pile Ale Maris Otter
- Malti Carmamellati e Tostati Weyermann®
- Luppoli tedeschi e americani
- Spezie
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

La birra di Natale nasce in Belgio come birra familiare, prodotta in casa, da bersi durante i mesi freddi e accompagnarli con pranzi succulenti, tipici delle festività natalizie.

Esiste anche una tradizione tedesca, legata ai mercatini di Natale propri di Austria e Germania. Lo stile della birra lascia ampio spazio alla creatività, ma deve garantire una gradazione alcolica superiore ai 6% , meglio se intorno ai 10%. Con queste premesse è facile pensare ad una birra da “cotta”, cioè una Birra che varia di cotta in cotta per liberare l’estro del Mastro Birraio .Ogni cotta è l’occasione per sperimentare nuova ricetta.

Benché le caratteristiche di questa birra varino da produttore a produttore, si può dire che generalmente è una birra scura, corposa, speziata, ad alta gradazione. L’aroma, solitamente dolce, varia secondo le spezie aggiunte, quali: cannella, cardamomo, coriandolo, vaniglia, ginepro, pepe, miele, sciroppo d’acero e altre ancora. Il gusto è principalmente speziato, con note di frutta, secca o candita. La carbonatazione è tipicamente alta.

Si abbina a formaggi o insaccati grassi, selvaggina, carni rosse e dessert alla frutta.

La temperatura di servizio consigliata è da 11° a 13°. Bicchiere raccomandato “Coppa”