



BRIGANTA

robust porter



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: marrone scuro (SRM 23)
amaro: poco amara (IBU 21,2)
ABV: 6,9%

INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pale Ale Maris Otter
- Malti tostati
- Luppoli inglesi
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

La tradizione vuole che i frequentatori di pub inglesi ordinassero una birra “treethird”, cioè una miscela di tre birre: una chiara, una bruna giovane e una bruna invecchiata. Ralph Harwood nel 1722 propose un'unica birra che raggruppava le 3 e fu chiamata “entire”. La birra fu subito accolta con favore. Il nome cambiò rapidamente da “entire” a “porter” (facchino) perché era tipicamente bevuta dai lavoratori londinesi, in particolare da quelli del porto. Nei primi anni del 1800 Arthur Guinness, ispirandosi alla porter, creò la “stout”.

La porter, nascendo come miscela di birre, è un birra abbastanza complessa che richiede l'utilizzo di diversi tipi di malto. La Robust Porter si differenzia dalla porter per un sapore più tostato, un maggior aroma di luppolo, e una gradazione alcolica più elevata.

Il sapore restituisce l'aroma di tostato, di caffè, e cioccolato. La birra ha un buon corpo e una media carbonatazione.

Si può considerare una birra da abbinamento quasi universale, si adatta infatti a formaggi, roastbeef, bistecche, pesce e dolci.

La temperatura di servizio consigliata è da 10° a 11°. Bicchiere raccomandato “Pinta”.