

LE NOSTRE BIRRE



Alma Birrificio S.r.l.
Via Lecco 168/A 20900 Monza
e-mail: info@almabirrificio.it
web-site: www.almabirrificio.it



ELENCO BIRRE

DESCRIZIONE

- 3 PRIMERA
- 4 RAMADA
- 5 MONACA
- 6 VIWIT
- 7 viWitIPA
- 8 BRIGANTA
- 9 WISSPA
- 10 OPEN MILD
- 11 STRARIPA
- 12 BALUN
- 13 LA SESSANTA
- 14 BABBA



PRIMERA strong bitter



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: oro pallido (SRM 4,1)
amaro: moderatamente Amara (IBU 30)
ABV: 5,2%

INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pilsner
- Luppoli tedeschi
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

La prima produzione della "Pale Ale" risale alla metà del XVII secolo in Inghilterra la "quando, grazie all'introduzione del carbone si riuscì a migliorare il controllo delle temperature di maltazione. Questo permise produrre birre con malti chiari ottenendo, così, birre più chiare. Queste birre non ebbero un successo immediato a causa dell'alto costo del carbone. Nel XVIII secolo, il dominio nelle "Porter" non concesse spazio alle Pale Ale, poi, ci fu un apro confronto con le "Mild", per riuscire, infine, ad avere un proprio spazio sul mercato.

Il nome "Bitter", nasce probabilmente dal fatto che i consumatori chiamassero la birra "bitter" per distinguere le Pale Ale, più luppolate e quindi più amare, dalle Porter e dalle Mild.

Aroma molto leggero maltato floreale, al palato si presenta equilibratamente amara e frizzante. È la tipica birra da pizza, ma si adatta perfettamente alle carni bianche e al minestrone. La temperatura di servizio consigliata è da 4,5° a 7°.

Il bicchiere raccomandato è il "Pinta Americana".



RAMADA

american pale ale



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: ambrato (SRM 5,9)
amaro: amara (IBU 52)
ABV: 5,8%

INGREDIENTI

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

DESCRIZIONE

L'APA nasce da una rivisitazione delle "English Pale Ale" e mantiene gli stessi malti, ma utilizza luppoli americani in particolare amarillo e cascade. Ne nasce una birra che conserva le caratteristiche delle "English Pale Ale": colore ambrato con riflessi ramati, sapore fruttato, medio bassa carbonatazione, ma è esaltata dall'intenso aroma e dall'amaro dei luppoli americani.

Si abbina a carni rosse specialmente se grigliate, ma anche a wurstel e salamelle.

La temperatura di servizio consigliata è da 6° a 10°.

Bicchiere raccomandato "Pinta".



MONACA

belgian tripel



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: giallo dorato (SRM 4,5)
amaro: poco amara (IBU 33,8)
ABV: 8,2%

INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pilsner
- Luppoli cechi
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

La “Tripel” è la tipica “birra d’Abbazia”, e certamente la regina delle birre chiare ad alta gradazione alcolica. La tradizione vuole che sia nata in Belgio come bevanda sostitutiva dei superalcolici la cui commercializzazione era stata vietata da una legge del 1919, poi abrogata nel 1983.

I profumi di frutta, spezie e malti, si armonizzano perfettamente con l’alcool rendendone gradevole la percezione. La sensazione al palato è di una birra corposa con un sapore dolce appena mitigato dai luppoli che lasciano percepire un finale amaro.

Si abbina a formaggi o insaccati grassi, selvaggina da pelo, carni rosse e dolci cremosi. La temperatura di servizio consigliata è da 11° a 13°. Bicchiere raccomandato “Calice”.



VIWIT

witbier / blanche



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: giallo chiaro (SRM 3,4)
amaro: poco amara (IBU 17,8)
ABV: 5,0%

INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pilsner
- Malto di frumento
- Luppoli tedeschi e cechi
- Spezie
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

La “WitBier” nota anche come “Blanche” ha una storia antica, che risale infatti ai primi anni del 1300. Fu prodotta, oltre che dai monaci, anche dai contadini con utilizzo di materie prime locali con un’alta percentuale di frumento, realizzando così una bevanda a bassa gradazione alcolica, ideale per dissetarsi durante il lavoro nei campi.

L’antica ricetta non prevedeva l’utilizzo del luppolo, ma di erbe e spezie. Ad oggi, la ricetta base mantiene alcuni di questi aromi, quali la scorza d’arancia e coriandolo, ai quali viene, però, aggiunto il luppolo.

Il sapore della birra restituisce il profumo agrumato della scorza d’arancia unito a sensazioni di miele. Il sapore può essere leggermente acido, ma decisamente frizzante.

Birra bevanda e rinfrescante, ideale per i mesi estivi, ma anche adatta, grazie all’acidità a cibi fritti, in particolare alle verdure pastellate. Ottima anche per accompagnare dolci alla frutta. La temperatura di servizio consigliata è da 4,5° a 7°.

Bicchieri raccomandato “Bicchieri per Blanche”.



viWitIPA white ipa



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: giallo chiaro (SRM 3,4)
amaro: amara (IBU 30)
ABV: 5,0%

INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pilsner
- Malto di frumento
- Luppoli americani
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

Nel 2010 la collaborazione tra i mastri birrai Larry Sidor della Deschutes Brewery (Oregon USA) e a Steven Pauwels della Boulevard Brewing (Belgio) porta alla nascita di una nuova tipologia di birra: la WHITE IPA.

Questo stile si propone di fondere il gusto fresco della WIT (blanche) con la fragranza dei luppoli americani tipici della APA: il punto di incontro tra la birra belga e quella statunitense. In altre parole, il matrimonio tra stili considerati inconciliabili. L'interpretazione di Alma Birrificio vede l'armonia tra malti della VIWIT e i luppoli della RAMADA. Il risultato è una birra dissetante che soddisfa il palato. Un gusto fresco, ma deciso che la rende ideale per i mesi estivi.

È ottima come aperitivo leggero accompagnata da patatine e formaggi freschi.

Grazie alla caratteristica acidità, si sposa con piatti di pesci bianchi o crostacei, soprattutto crudi, e pinzimonio. Da gustare anche con cibi piccanti.

La temperatura ideale di servizio è 6°C-7°C



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”.



WISSPA

weizen / weissbier



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: paglierino pallido (SRM 8)
amaro: poco amara (IBU 17)
ABV: 5,2%

INGREDIENTI

- Malto di frumento
- Malto d'orzo
- Luppoli tedeschi
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

La storia della Weiss si perde nella notte dei tempi. Sembra che risalga ai tempi dei Sumeri cioè a 5000 anni fa quando la birra si produceva con il grano. Alla faccia dell'antica tradizione la Weiss rischiò di sparire a seguito dell'entrata in vigore dell'editto della purezza nel 1516, che prevedeva la produzione di birra con l'utilizzo di sola acqua, malto d'orzo, luppolo (il lievito non era ancora stato scoperto). Il frumento, materia prima fondamentale per la Weiss, non era permesso. Si salvò soltanto perché il duca di Baviera non voleva, per nessuna ragione, rinunciare a quella bevanda fresca e dissetante. Aggirò, quindi, l'editto permettendo a un unico birraio di un villaggio vicino alla frontiera ceca di produrre la Weiss. Ad oggi è uno degli stili più in popolari, anche se nel passato ha sofferto molto la concorrenza di altre birre rischiando più volte di scomparire. Un curiosità - questa birra ha due nomi molto simili nella lingua tedesca, ma con significati completamente diversi: Weissbier che significa "birra bianca" e Weizenbier che significa "birra di frumento".

L'aroma predominante è il fruttato, in particolare la banana, ma si avverte anche il chiodo di garofano. Al gusto si presenta poco amara e restituisce nei sapori l'aroma fruttato. È una birra non molto corposa ad alta carbonatazione.

Si abbina molto bene alle carni di maiale, specialmente affettati e salsicce, ma accompagna anche insalate e dolci alla frutta.

La temperatura di servizio consigliata è da 5° a 8°.

Bicchiere raccomandato il "Bicchiere da Weizenbier" da 500 cc.



OPEN MILD

mild



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: ambrato scuro (SRM 20,7)
amaro: poco amara (IBU 22,3)
ABV: 4,0%

INGREDIENTI

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

DESCRIZIONE

La parola "Mild" significa, delicata, leggera, Questa birra è, infatti, bevanda, a bassa gradazione alcolica, poco gasata e poco amara. I facchini e i portuali inglesi la consideravano la bevanda ideale per dissetarsi durante la giornata di lavoro. Da qui lo stretto legame con il proprio territorio, così stretto che non ha attratto l'interesse degli esportatori, esponendola al rischio di estinzione. Non ha avuto la fortuna di birre molto simili come la Porter che sono sopravvissute ad un calo di interesse sul mercato interno grazie all'export. Una curiosità, entrando in un Pub 200 anni fa e chiedendo genericamente una "ale" avrebbero servito una Mild, anche per questo la Mild è sicuramente una birra da riscoprire

L'aroma predominante è di malti tostati. Al gusto si presenta poco amara e restituisce nei sapori l'aroma tostato, delicato e allo stesso tempo saporito. È una birra poco corposa a bassa carbonatazione, molto rinfrescante.

Si abbina ad antipasti di pesci affumicati come tonno o salmone. Da provare con il cioccolato.

La temperatura di servizio consigliata è da 5° a 8°.

La Mild appartiene alla "Ale" perciò il bicchiere raccomandato è la "PINTA"



STRARIPA

imperial ipa



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: ambrato (SRM 13)
amaro: poco amara (IBU 87,3)
ABV: 7,8%

INGREDIENTI

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

DESCRIZIONE

Sembra incredibile, ma la IPA, la birra più di moda al momento, è stata a rischio estinzione. Ecco la storia.

L'IPA nasce da in un piccolo birrifico il BowBrewery. La fortuna di questo birrifico, non è stata quella produrre lo straordinario prodotto che conosciamo, ma di trovarsi molto vicino all'attracco delle imbarcazioni della Compagnia delle Indie Orientali. Queste navi arrivavano dall'India cariche di spezie e ripartivano trasportando prodotti locali, in particolare birra. Non cercavano la qualità, ma buon prezzo e Mr.Hodgson, proprietario del BowBrewery, non solo lo offriva, agevolato anche dai bassi costi di trasporto per la vicinanza al molo, ma concedeva anche crediti a 18 mesi. La birra spedita era molto luppolata e ad alta gradazione alcolica per preservarla durante la lunga navigazione. La graduale variazione di temperatura e il continuo sobbalzare nelle botti di rovere durante il trasporto, consegnavano ai coloni inglesi una birra che sembrava invecchiata parecchi anni. Questa birra si chiamava genericamente "Pale Ale per l'India", che divenne poi IPA.

Con lo scoppio della prima guerra mondiale aumentarono le materie prime le tassazioni erano proporzionale alla gradazione alcolica. Così cominciò il declino della IPA sino a scomparire del tutto. La storia di questa birra riparte in America nel 1982 per arrivare ad essere una delle birre più apprezzate dei nostri giorni.

L'aroma é floreale e di agrumi. Il sapore è gradevolmente amaro. Si abbina carni grigliate, formaggi di media stagionatura e asparagi La temperatura di servizio consigliata è attorno ai 10°

Il bicchiere raccomandato è il "CALICE



BALUN

saison



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: oro pallido (SRM 4,1)
amaro: amara (IBU 33,1)
ABV: 4,8%

INGREDIENTI

- Malto d'orzo Pale Ale Maris Otter
- Malto caramellato
- Malto di segale
- Luppoli inglesi e americani
- Spezie
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

La saison nasce nelle fattorie della Vallonia: la regione francofona del Belgio al confine con la Francia. È una birra che doveva dissetare i contadini durante il lavoro nei campi, da qui il nome di "Birra di Fattoria". Veniva prodotta alla fine dell'inverno, quando le temperature sono più adatte alla fermentazione e soprattutto le attività nei campi sono ridotte. Non esisteva una vera e propria ricetta, la si produceva con quel che si aveva. Se scarseggiava il malto d'orzo, si aggiungeva quello di frumento o segale, se scarseggiava il luppolo si aggiungevano le spezie, insomma ci si arrangiava, per produrre una bevanda che sopperisse, nei mesi caldi, alla scarsità di acqua potabile. Una birra leggermente alcolica era l'ideale.

Sono birre ben carbonare, poco alcoliche e molto speziate. I sentori e gli aromi dipendono dalle spezie utilizzate.

L'abbinamento di questa birra è molto semplice, infatti si può dire che si combina con qualsiasi cibo. In particolare con risotti o orzotti, carni rosse al sangue, salmone, ma anche con vegetali in foglia come gli spinaci, coste ecc.

Da servirsi a temperatura di cantina attorno ai 10 °C Bicchiere raccomandato "Calice a tulipano grande"



LA SESSANTA

smoke-flavored & wood-aged



CARATTERISTICHE BIRRA

tipo fermentazione: alta
colore: ambrato (SRM 18)
amaro: poco amara (IBU 25)
ABV: 6,2%

INGREDIENTI

- Malto Pils
- Malto affumicato al faggio
- Malto tostato
- Luppoli tedeschi / cechi
- Lievito
- Acqua
- Zucchero per rifermentazione in bottiglia

DESCRIZIONE

La tradizione lega la nascita di questa birra ad un mastro birraio parsimonioso che, per non diminuire i propri guadagni, ha comunque venduto una cotta di birra “affumicata” dall’incendio del vicino Duomo di Bamberg. Più probabilmente questo tipo di birra era già nota ai babilonesi, e la sua nascita è dovuta alla difficoltà di controllare la maltazione prima dell’era industriale, con il risultato di ottenere anche dei non desiderati malti “affumicati”. In ogni caso è diventata la birra tipica della Franconia, in particolare della città di Bamberg, con il nome di “rauchbier”. Il sapore e gli aromi che prevalgono sono quelli affumicati, nei quali si sfumano i profumi e l’amaro dei luppoli. Si avvertono anche note di miele e frutta secca.

Colore è ambrato scuro e la schiuma persistente.

I sentori affumicati si apprezzano al meglio ad una temperatura intorno ai 7-8°C.

Questa birra si abbina oltre che ai cibi affumicati, quali scamorza o speck, anche a piatti tipici della cucina tedesca, come lo stinco. Sicuramente da provare con carni alla brace e formaggi saporiti.

Da servirsi a temperatura di cantina attorno ai 10 °C

Bicchiere raccomandato “Calice a tulipano grande”



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”