

GLI INGREDIENTI  
INSOLITI  
DELLA BIRRA



Oltre ai 4 ingredienti principali, per produrre la birra, vengono spesso usati una gran quantità di altri ingredienti atti a caratterizzare il prodotto finito. Molti di questi sono indispensabili per alcuni stili birrari, altri sono diventati di uso comune e sono sempre più le birre in cui vengono impiegati, mentre altri ancora sono estremamente più rari e meno utilizzati.

Iniziamo ora una veloce carrellata di questi outsiders partendo dai cereali:

- **Frumento:** sicuramente il cereale più usato dopo l'orzo. Fondamentale per la produzione di *Witbier*, *Weissbier* e *Berliner Weiss*. Nelle birre di frumento belga questo cereale è usato nella forma non maltata, al contrario delle rispettive tipologie di stampo germanico, dove deve essere maltato. In queste birre, tale ingrediente arriva anche al 50% del totale dei cereali usati nella ricetta. Il frumento ha un alto contenuto proteico che promuove la formazione e la conservazione del cappello di schiuma. Inoltre dona una cremosa pienezza alla bevuta.
- **Segale:** tipologia di cereale che conferisce alla birra un leggero sapore speziato e, come il frumento, una cremosità data dal suo apporto proteico. Queste caratteristiche della segale si sposa molto bene con i luppoli di stampo americani e di fatti sono nate le *Rye IPA*.
- **Avena:** questo cereale dona una sensazione morbida, setosa, vellutata alla birra. In alte quantità però queste sensazioni si traducono in oleose. Usata anche per accrescere pienezza al corpo e donare note di nocciola, terra e cereale al prodotto finito. Lo stile simbolo di dell'avena è quelle delle *Oatmeal stout*.
- **Farro:** anche il farro, come gli altri cereali speciali, dà pienezza al corpo e aiuta la formazione di una schiuma compatta e duratura. Dona anche una nota acidula alla birra.
- **Mais:** il mais è con tutta probabilità il meno usato nei birrifici artigianali ma uno tra i più presenti nell'industria. L'unico stile in cui è contemplato è quello delle americane *cream ale*; nelle quali si traduce appunto con una cremosità alla bevuta.



Facciamo ora un elenco di altri ingredienti "non titolari" e non cereali, quali spezie, erbe, frutta ecc.:

- **Caffè:** è un ingrediente ormai sempre più utilizzato dai birrai, soprattutto per enfatizzare quelle birre che già di per se (grazie ai malti tostati) esprimono note di caffè. Quindi nascono le *coffee stout*, le *coffee porter*. Il caffè si può usare in grani in bollitura, durante il whirlpool o a freddo direttamente nel fermentatore. Con quest'ultima tecnica vengono spesso aromatizzate al caffè anche birre chiare.
- **Cioccolato:** anche il cioccolato viene usato per aumentare la percezione di quelle note di cacao già presenti a causa dei malti scuri. Spesso i birrifici si sbizzarriscono alla ricerca di cioccolato particolari, rare o esotiche. Come nel caso del caffè sono state create così le *chocolate stout* e le *chocolate porter*.



Questi due stili birrari, soprattutto, vengono spesso caratterizzati anche da ingredienti ancora più insoliti quali il cocco, la vaniglia e ostriche (*Oyster Stout*)

- **Zucca:** la zucca era impiegata come materiale fermentabile in america, a causa della difficoltà di reperire malto d'orzo. Ovviamente era il periodo della colonizzazione, quando i primi europei insediatisi in quelle terre dovevano arrangiarsi come potevano. Nacquero così le *pumpkin ale*, oggi riscoperte grazie alla festa di halloween.



- **Cannella:** molto usata nelle preparazioni di *winter ale* (o *chiristams ale*)

- **Ginepro:** bacca usata soprattutto per la produzione dello *shati*, birra tradizionale finlandese, che dona alla birra un gusto di conifere e può alle volte ricordare il gin.

- **Miele:** molto usato in ogni sua declinazione. Oltre ad apportare il suo gusto caratteristico è anche un fermentabile in quanto estremamente, se non totalmente, ricco di zuccheri.

- **Ciliegie e Lamponi:** sono i due frutti fondamentali nella produzione delle *kriek* e delle *framboise*. Queste birre derivano dai Lambic, birre acide di una determinata regione belga, ai quali vengono aggiunti appunto le ciliegie(=*kriek*) e i lamponi(=*framboise*).



Anche altre tipologie di frutti vengono usati e non necessariamente nella produzione di birre acide. Quindi vengono impiegati in bollitura così da uccidere ogni lievito selvaggio presente sulla loro superficie, che non andrà perciò a contaminare la birra.

Ad esempio buccie di arancie, di bergamotto ecc sono largamente usate nelle *blanche*.

- **Coriandolo:** spezia usata soprattutto per il brassaggio di *witbier* belghe, spesso accompagnata da altre spezie come i grani del paradiso.



- **Zenzero e peperoncino**

- **Uva:** ingrediente usato per produrre il primo stile italiano riconosciuto, le *Italian Grape Ale* (IGA). Ciò indica quindi che è un ingrediente da poco utilizzato ma già tanto sfruttato. L'uva si può infatti usare così com'è, quindi al pari della frutta, o sotto forma di sapa o di mosto. Ovviamente vengono usate sia uve e mosti per vini bianchi e rossi, così da poter distinguere questo neo stile in *White IGA* e *Red IGA*. L'uva apporta una gran quantità di zuccheri e dona un gusto anche un po' acidognolo alla birra finita, nonché il suo distintivo gusto.

