

# IL VINCITORE 2012 : Nicola Coppe

## Una passione SOUR di qualità



Ecco alcuni consigli che mi sento di dare a chi volesse cimentarsi nella produzione di una Sour Ale, in particolare una Flemish. Con questa semplice ricetta di base si può ottenere una buona sour ale, l'importante è ricordare che per queste birre non serve una grande complessità nella ricetta, perché poi i batteri "si mangiano tutto", quindi la cosa importante è dargli da mangiare e per questo è necessario usare molto malto Munich. Un'altra cosa da non dimenticare è che l'acido non ama l'amaro, quindi in questo caso l'IBU deve rimanere basso, in generale non si dovrà mai superare i 30 IBU. Questa ricetta è molto "elastica", infatti se preferite fare una "Red Ale" vi basta non usare lo

Special B. **Stile:** Oud Bruin /red Ale



**OG:** 1050 - **FG:** 1010-1018

**IBU:** 25 - **EBC:** Rosso scuro - tonaca di frate

### **Malti:**

Pilsner/Maris otter 3 kg (50%), Dark Munich 2,4 kg (39%), Cara Munich (>150 ebc) 0,6 kg (10%) e Special B 50 gr (1%)

E' consigliato l'utilizzo di luppoli britannici (no americani) con basso tenore di AA, sono ottimi i Goldings.

### **Luppoli :**

Northern Brewer 1g/l 7,8AA 60 min, E.K Golding 0,5g/l 10 min, Fuggle/First Gold 0,5g/l 0 min

**Lievito :** Wyeast 3726 PC *Farmhouse Ale* o il secco S-04 Fermentis

**Mash :** 35°C inserimento grani, 55°C 5' pausa, 62°C 40' pausa, 70°C 30' pausa, e 76-78 nel filtro.

## FLEMISH OLD BRUIN - KRIEK , la Sour Ale fatta in casa

La fermentazione è classica in questo caso come in qualsiasi altra birra, 2-3 settimane nel fermentatore e poi si passa alla maturazione in botte. La durata della maturazione nella botte non è assolutamente standard, e qui entra in gioco la magia di queste birre. Infatti dipende dal grado di utilizzo della botte e da quanto questa sia grande: io ad esempio avevo botti quasi nuove e molto piccole (30l) e la

birra è rimasta 2 mesi in maturazione non di più, altrimenti c'è il rischio che assuma troppo "legno e vaniglia" aromi essenziali ma senza esagerare. Un'altra soluzione al posto della botte sono le "Oak chips" scaglie di quercia che vengono inserite nel fermentatore e fanno maturare la birra quasi come se fosse in botte (prima di essere usate necessitano di uno "spurgo"). Una cosa davvero molto importante se si

effettua la maturazione in fermentatore è che questo assolutamente **non deve essere di plastica!**, poiché questo materiale lascia traspirare troppo la birra che diventerebbe subito aceto.



## La ricetta da seguire passo passo

Finita questa fase la vostra OudBruin o Red Ale è pronta da imbottigliare. Per fare un altro passo avanti e ottenere una Kriek, invece di imbottigliare a questo punto la birra deve essere tolta dalla botte ed inserita in un contenitore a tenuta stagna (per evitare la formazione di fioretta) e ad essa vanno aggiunte le ciliegie, a voi sta la scelta del tipo : più dolci sono più produrranno una

birra dolce, più aspre sono più acida sarà la birra che ne deriva. Per calcolare le dosi da aggiungere anche qui dipende da quello che si vuole ottenere: molte ciliegie 50% rispetto al peso della birra, ovvero 25l => 12,5kg daranno un sapore molto carico e acidulo, invece un 10% sarà appena percettibile e l'acidità accompagnerà la birra nel palato senza emergere troppo.

In conclusione quindi, come avrete già capito, con queste birre si può giocare davvero molto in fase di produzione e da una sola cotta si possono ottenere molte birre diverse porzionando la maturazione e variando le aggiunte ed i tempi in questa fase. Il consiglio più grande quindi è quello di sperimentare, che in genere è la cosa che un homebrewer fa meglio e più volentieri.

