



Tabella degli stili e delle materie prime (v1.0 - 20100511)

Hanno collaborato alla compilazione ed alla revisione ab62, conco, John Priming, source, velleitario – validi utenti del Forum di AreaBirra.it – <http://forum.areabirra.it>

“Non esiste la birra, ma esistono le birre” (Lorenzo Dabove, in arte Kuaska).

Questo famoso aforisma ha ispirato la "**Tabella degli Stili e delle Materie Prime**": essa abbina i numerosi stili birrari (**oltre 70**) con le rispettive materie prime allo scopo di fornire un aiuto per la formulazione corretta delle ricette, senza peraltro voler limitare l'estro del birraio.

L'intento dell'opera è stato duplice: da un lato, **partire dal documento redatto dal BJCP (Beer Judge Certification Program Style Guidelines)**, che definisce le caratteristiche (in termini di parametri misurabili, quali OG, FG, ABV%, IBU, EBC) per ogni stile di birra, e dall'altro **fornire quanti più dettagli possibili sulle materie prime caratteristiche**, riportando le tipologie di malto, le varietà di luppolo ed i lieviti utilizzabili oltre alle eventuali spezie e alla qualità dell'acqua.

La "**Tabella degli Stili e delle Materie Prime**" non è da ritenersi un'opera conclusiva ma un "*work in progress*" da aggiornare in base ai nuovi stili che man mano nasceranno o ai suggerimenti che lettori cortesi vorranno dare.

La fase di compilazione delle materie prime e il successivo step di revisione sono stati interamente realizzati da un gruppo di lavoro composto da utenti del Forum di AreaBirra.

Bibliografia e sitografia

L'attività di ricerca ha richiesto, oltre al già citato documento del BJCP, anche la consultazione e il confronto di altre opere e siti web, in particolare:

Brewing Classic Styles di J. Zainasheff e J. Palmer

Designing Great Beers di R. Daniels

Brew Like a Monk di S. Jeronymus

Il sito della rivista Brew Your Own – <http://byo.com>

Home Brewing Wiki - http://homebrewtalk.com/wiki/index.php/Main_Page

Link per il download

La **Tabella degli stili e delle materie prime** è un progetto "**work in progress**". Tuttavia la versione più recente ed aggiornata è scaricabile in formato .PDF all'indirizzo:

http://www.areabirra.it/_modules/download/download/articoli/AreaBirra_tabella_stili_e_materie_prime.pdf

Una versione in formato excel è scaricabile all'indirizzo:

http://www.areabirra.it/_modules/download/download/articoli/AreaBirra_tabella_stili_e_materie_prime.xls

Vuoi collaborare?

Se desideri **collaborare integrando o suggerendo modifiche** alla **Tabella degli stili e delle materie prime**, puoi farlo nel topic apposito aperto sul forum di AreaBirra.it

http://forum.areabirra.it/forum/topic.asp?TOPIC_ID=4999

Articolo Rilasciato dietro licenza Creative Commons da <http://www.areabirra.it>

Dubbi? Discutine su <http://forum.areabirra.it>

	OG	FG	ABV%	IBU	EBC	ACQUA	MALTI	LUPPOLI	SPEZIE	LIEVITI
1. LIGHT LAGER										
A. Lite American Lager	1.028-40	0.998-08	2.8-4.2	8-12	4-7	mediamente mineralizzate	orzo maltato 2 row o 6 row in alternativa pils, indispensabile l'utilizzo di - fiocchi di riso o mais	luppoli continentali (europei) principalmente per l'amaro. Modeste quantità possono essere impiegate per il gusto. -	nessuna	S23; W34/70; Wyeast American Lager 2035; Wyeast North American Lager 2272; Wyeast 2042 Danish Lager; White Labs American Lager WLP840; White Labs Mexican Lager Yeast WLP940. White Labs Copenhagen Lager WLP850; White Labs German Lager WLP830.
B. Standard American Lager	1.040-50	1.004-10	4.2-5.3	8-15	4-9	mediamente mineralizzate	orzo maltato 2 row o 6 row in alternativa pils, indispensabile l'utilizzo di - fiocchi di riso o mais	luppoli continentali (europei) principalmente per l'amaro. Modeste quantità possono essere impiegate per il gusto. -	nessuna	S23; W34/70; Wyeast American Lager 2035; Wyeast North American Lager 2272; Wyeast 2042 Danish Lager; White Labs American Lager WLP840; White Labs Mexican Lager Yeast WLP940. White Labs Copenhagen Lager WLP850; White Labs German Lager WLP830.
C. Premium American Lager	1.046-56	1.008-12	4.6-6.0	15-25	4-14	mediamente mineralizzate	orzo maltato 2 row o 6 row in alternativa pils, indispensabile l'utilizzo di - fiocchi di riso o mais	luppoli continentali (europei) principalmente per l'amaro. Modeste quantità possono essere impiegate per il gusto. -	nessuna	S23; W34/70; Wyeast American Lager 2035; Wyeast North American Lager 2272; Wyeast 2042 Danish Lager; White Labs American Lager WLP840; White Labs Mexican Lager Yeast WLP940. White Labs Copenhagen Lager WLP850; White Labs German Lager WLP830.
D. Munich Helles	1.045-51	1.008-12	4.7-5.4	16-22	6-12	mediamente mineralizzate	pils possono trovare utilizzo modeste quantità di malto monaco -	luppoli nobili tedeschi principalmente per l'amaro. Modeste quantità possono essere impiegate per il gusto. -	vietate	S23; W34/70; Wyeast 2206 Bavarian Lager; Wyeast 2007 Pilsen Lager; Wyeast 2247 European Lager II; White Labs German Lager WLP830; White Labs Pilsner Lager WLP800; White Labs So. German Lager WLP838.
E. Dortmund Export	1.048-56	1.010-15	4.8-6.0	23-30	9-14	da mediamente mineralizzata a ricca di minerali	pils possono trovare utilizzo modeste quantità di malto monaco -	luppoli nobili tedeschi	vietate	S23; W34/70; Wyeast 2206 Bavarian Lager; Wyeast 2247 European Lager II; White Labs German Lager WLP830; White Labs Pilsner Lager WLP800;
2. PILSNER										
A. German Pilsner (Pils)	1.044-50	1.008-13	4.4-5.2	25-45	4-12	povera di minerali	pils	luppoli dell'Hallertauer, Tettnanger, Spalt	vietate	W34/70; Wyeast 2206 Bavarian Lager; Wyeast 2007 Pilsen Lager; White Labs German Lager WLP830; White Labs Pilsner Lager WLP800;
B. Bohemian Pilsener	1.044-56	1.013-17	4.2-5.4	35-45	8-14	povera di minerali	pils (moravia), possono essere utilizzate piccole dosi di carapils, superflue qualora il mash venga condotto prediligendo l'A-amilasi -	Saaz	vietate	W34/70; Wyeast 2124 Bohemian Lager; Wyeast 2000 Budvar Lager; Wyeast 2278 Czech Pils; Wyeast 2007 Pilsen Lager; Wyeast 2001 Urquell Lager Wyeast 2001; White Labs Czech Budejovice Lager WLP802;
C. Classic American Pilsner	1.044-60	1.010-15	4.5-6.0	25-40	6-14	povera di minerali	orzo maltato 2 row o 6 row in alternativa pils, fiocchi di mais	Clusters, luppoli nobili tedeschi, Ultra, Liberty, Crystal, Saaz -	nessuna	S23; W34/70; Wyeast American Lager 2035; Wyeast North American Lager 2272; White Labs White Labs American Lager WLP840; White Labs Mexican Lager Yeast WLP940.
3. EUROPEAN AMBER LAGER										

LAGER

A. Vienna Lager	1.046-52	1.010-14	4.5-5.5	18-30	25-41	ricca di minerali	vienna, monaco, piccole dosi di malti caramello	luppoli nobili tedeschi	vietate	S-23; W34/70; Bavarian Lager Wyeast 2206; Munich Lager Wyeast 2308, White Labs WLP830; White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920, White Labs So. German Lager WLP839, White Labs German Lager WLP830.
B. Oktoberfest/Märzen	1.050-57	1.012-16	4.8-5.7	20-28	17-36	mediamente mineralizzata	pils, vienna, piccole dosi di monaco e di malti caramello preferibilmente caramonaco	luppoli nobili tedeschi	vietate	S-23; W34/70; Wyeast 2206 Bavarian Lager; Wyeast 2308 Munich Lager; Wyeast 2633 Oktoberfest Lager Blend; White Labs Oktoberfest/Märzen WLP820; White Labs German Lager WLP830; White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920; White Labs So. German Lager WLP838.
4. DARK LAGER										
A. Dark American Lager	1.044-56	1.008-12	4.2-6.0	8-20	36-57		orzo maltato 2 row o 6 row in alternativa pils, fiocchi di riso o mais, malti caramello scuri e malti tostati	luppoli continentali (europei) e luppoli americani (tipo: Clusters, Ultra, Liberty, Crystal) solo per amaro	nessuna	S23 W34/70; Wyeast 2206 Bavarian Lager; Wyeast 2124 Bohemian Lager; Wyeast 2000 Budvar Lager; Wyeast 2278 Czech Pils; Wyeast 2007 Pilsen Lager; Wyeast 2001 Urquell Lager Wyeast 2001; Wyeast 2247 European Lager II Wyeast 2002 Gambrinus Lager Wyeast 2112 California Lager Wyeast 2308 Munich Lager White Labs Mexican Lager Yeast WLP940 White Labs German Lager WLP830 White Labs Copenhagen Lager WLP850 White Labs Czech Budejovice Lager WLP802; White Labs German Lager WLP830; White Labs Pilsner Lager WLP800; White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920 White Labs So. German Lager WLP838
B. Munich Dunkel	1.048-56	1.010-16	4.5-5.6	18-28	36-73	mediamente mineralizzata	Monaco (anche fino al 100%), piccole dosi di pils, malti caramello e malti tostati (carafa, chocolate) solo per conferire colore	luppoli nobili tedeschi	vietate	S23 W34/70; Wyeast 2206 Bavarian Lager; Wyeast 2247 European Lager II Wyeast 2308 Munich Lager White Labs German Lager WLP830 White Labs Copenhagen Lager WLP850 White Labs German Lager WLP830; White Labs Pilsner Lager WLP800; White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920 White Labs So. German Lager WLP838

C. Schwarzbier	1.046-52	1.010-16	4.4-5.4	22-32	44-78		Monaco, pils, piccole dosi di malti caramello e malti tostati (carafa, chocolate) per conferire colore e aromi tostati	luppoli nobili tedeschi	vietate	S23 W34/70; Wyeast 2206 Bavarian Lager; Wyeast 2124 Bohemian Lager; Wyeast 2000 Budvar Lager; Wyeast 2278 Czech Pils; Wyeast 2007 Pilsen Lager; Wyeast 2001 Urquell Lager Wyeast 2001; Wyeast 2247 European Lager II Wyeast 2002 Gambrinus Lager Wyeast 2308 Munich Lager White Labs German Lager WLP830 White Labs Copenhagen Lager WLP850 White Labs Czech Budejovice Lager WLP802; White Labs German Lager WLP830; White Labs Pilsner Lager WLP800; White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920 White Labs So. German Lager WLP838
5. BOCK										
A. Maibock/Helles Bock	1.064-72	1.011-18	6.3-7.4	23-35	14-28	mediamente mineralizzata	pils, consigliato l'utilizzo (anche in percentuale del 30%) di malto monaco -	luppoli continentali (europei, tedeschi) solitamente solo per l'amaro, ma in modiche quantità anche per l'aroma	vietate	S23 W34/70 Wyeast 2206 Bavarian Lager Wyeast 2124 Bohemian Lager Wyeast 2308 Munich Lager White Labs German Bock Lager Yeast WLP833 White Labs German Lager WLP830 White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920 White Labs So. German Lager WLP838
B. Traditional Bock	1.064-72	1.013-19	6.3-7.2	20-27	36-57	mediamente mineralizzata	vienna, monaco. Nelle versioni più scure piccole dosi di malti tostati	luppoli continentali (europei, tedeschi) solo per amaro	vietate	S23 W34/70 Wyeast 2206 Bavarian Lager Wyeast 2124 Bohemian Lager Wyeast 2308 Munich Lager White Labs German Bock Lager Yeast WLP833 White Labs German Lager WLP830 White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920 White Labs So. German Lager WLP838
C. Doppelbock	1.072-112	1.016-24	7.0-10.0	16-26	15-65	mediamente mineralizzata	pils, vienna, monaco. Nelle versioni più scure piccole dosi di malti tostati	luppoli continentali (europei, tedeschi) solo per amaro	vietate	Fermentis Saflager S23 Fermentis Saflager W34/70 Wyeast 2206 Bavarian Lager Wyeast 2124 Bohemian Lager Wyeast 2308 Munich Lager White Labs German Bock Lager Yeast WLP833 White Labs German Lager WLP830 White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920 White Labs So. German Lager WLP838
D. Eisbock	1.078-120	1.020-35	9.0-14.0	25-35	47-78	mediamente mineralizzata	pils, vienna, monaco. Nelle versioni più scure piccole dosi di malti tostati	luppoli continentali (europei, tedeschi) solo per amaro	vietate	S23 W34/70 Wyeast 2206 Bavarian Lager Wyeast 2124 Bohemian Lager Wyeast 2308 Munich Lager White Labs German Bock Lager Yeast WLP833 White Labs German Lager WLP830 White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920 White Labs So. German Lager WLP838
6. LIGHT HYBRID BEER										
A. Cream Ale	1.042-55	1.006-12	4.2-5.6	15-20	5-12		american 6-row o two-row (si può sostituire con pale inglese), flocchi di mais fino al 20%, glucosio o altri zuccheri in bollitura	generalmente luppoli americani, anche se qualsiasi varietà di luppolo può essere utilizzata per l'amaro e l'aroma.	nessuna	Fermentis Safale US-05 Wyeast 1056 american ale, White Labs WLP001, White Labs WLP029

B. Blonde Ale	1.038-54	1.008-13	3.8-5.5	15-28	7-15		in genere viene utilizzato malto d'orzo al 100% (american two-row oppure pale inglese), può includere fino al 25% malto di grano e zuccheri	generalmente luppoli americani, anche se qualsiasi varietà di luppolo può essere utilizzata per l'amaro e l'aroma.	alcune versioni possono includere miele e spezie.	Fermentis Safale US-05 Wyeast 1056 american ale, Wyeast 2565 koelsch White Labs WLP001, White Labs WLP029 possono essere utilizzati lieviti da lager
C. Kölsch	1.044-50	1.007-11	4.4-5.2	20-30	8-12	acqua povera di minerali	malto pils, grano (max 20% anche se raramente si utilizza nelle ricette originali).	luppoli nobili tedeschi (Hallertau, Tettnang, Spalt o Hersbrucker), luppolo Saaz.	nessuna	Fermentis Safale US-05 Wyeast kolsch 2565, Wyeast german ale 1007, White Labs WLP029 White Labs WLP036
D. American Wheat or Rye Beer	1.040-55	1.008-13	4.0-5.5	15-30	7-15		american two-row (si può sostituire con pale inglese), malto di grano in dosi anche superiori al 50% La birra di segale segue gli stessi parametri, sostituendo in tutto o in parte il malto di grano.	Generalmente utilizzati luppoli nobili europei o luppoli americani.	nessuna	Fermentis Safale US-05 Wyeast 1010 american wheat, White Labs WLP320,
7. AMBER HYBRID BEER										
A. North German Altbier	1.046-54	1.010-15	4.5-5.2	25-40	33-49		malto pils come base, può includere piccole dosi di monaco o vienna, e malti caramello e torrefatti per il colore.	luppoli nobili tedeschi, tradizionalmente si utilizza luppolo Spalt	nessuna	Fermentis saflager S-23 Fermentis Safale US-05 Wyeast 1010 - American Wheat Wyeast 1338 - European Ale Wyeast 2565 - Kölsch Wyeast 1007 - German Ale White Labs WLP011 White Labs WLP029 White Labs WLP036
B. California Common Beer	1.048-54	1.011-14	4.5-5.5	30-45	25-36	Acqua con bassi valori di solfati e da bassi a moderati livelli di carbonati	american two-row (si può sostituire con pale inglese), piccole dosi di malti torrefatti e/o malti caramello	luppoli americani, di solito il Northern Brewer, piuttosto che varietà dall'aroma citrico	nessuna	Fermentis Safale US-05 Wyeast 2112 California lager, White Labs WLP810 San Francisco lager
C. Düsseldorf Altbier	1.046-54	1.010-15	4.5-5.2	35-50	28-44	Acqua moderatamente carbonata	malto pils come base, monaco, piccole dosi di malti da caramello a torrefatti per regolare il colore, occasionalmente si utilizza malto di grano	luppoli nobili tedeschi, tradizionalmente si utilizza luppolo Spalt	nessuna	Fermentis saflager S-23 Fermentis Safale US-05 Wyeast 1010 - American Wheat Wyeast 1338 - European Ale Wyeast 2565 - Kölsch Wyeast 1007 - German Ale White Labs WLP011 White Labs WLP029 White Labs WLP036
8. ENGLISH PALE ALE										
A. Standard/Ordinary Bitter	1.032-40	1.007-11	3.2-3.8	25-35	9-36	mediamente solfata	malti pale (maris otter), amber e/o crystal; black o chocolate in piccole quantità per aggiustare il colore. possibile utilizzo di zucchero, mais, fiocchi di frumento	Luppoli inglesi: Goldings, East Kent Goldings, Fuggles per aroma; Target, Challenger per amaro. Nelle varietà di birra più chiara si sta diffondendo l'uso di luppoli americani ed europei.	nessuna	Fermentis Safale S-04 Wyeast British Ale 1098 Wyeast London Ale III 1318 Wyeast London ESB Ale 1968 Wyeast Whitbread Ale 1099 WhiteLabs WLP002 English Ale WhiteLabs WLP005 British Ale WhiteLabs WLP006 Bedford British Ale
B. Special/Best/Premium Bitter	1.040-48	1.008-12	3.8-4.6	25-40	12-41	mediamente solfata	malti pale (maris otter), amber e/o crystal; black o chocolate in piccole quantità per aggiustare il colore. possibile utilizzo di zucchero, mais, fiocchi di frumento	Luppoli inglesi: Goldings, East Kent Goldings, Fuggles per aroma; Target, Challenger per amaro. Nelle varietà di birra più chiara si sta diffondendo l'uso di luppoli americani ed europei.	nessuna	Fermentis Safale S-04 Wyeast London Ale III 1318 Wyeast London ESB Ale 1968 Wyeast Whitbread Ale 1099 Wyeast Thames Valley Ale 1275 WhiteLabs WLP002 English Ale WhiteLabs WLP005 British Ale WhiteLabs WLP006 Bedford British Ale

C. Extra Special/Strong Bitter	1.048-60	1.010-16	4.6-6.2	30-50	15-46	da media a molto soifata	malti pale (maris otter), amber e/o crystal; black o chocolate in piccole quantità per aggiustare il colore. possibile utilizzo di zucchero, mais, fiocchi di frumento	Luppoli inglesi: Goldings, East Kent Goldings, Fuggles per aroma; Target, Challenger per amaro. Nelle varietà di birra più chiara si sta diffondendo l'uso di luppoli americani ed europei.	nessuna	Fermentis Safale S-04 Wyeast British Ale 1098 Wyeast London Ale III 1318 Wyeast London ESB Ale 1968 Wyeast Whitbread Ale 1099 WhiteLabs WLP005 British Ale WhiteLabs WLP006 Bedford British Ale WhiteLabs WLP007 Dry English Ale
9. SCOTTISH AND IRISH ALE										
A. Scottish Light 60/-	1.030-35	1.010-13	2.5-3.2	10-20	22-44	mediamente solfata	pale + roasted barley (1%-3%) pale (maris otter) + roasted barley (2%-4%) + crystal (2%-3%) oppure carapils (5%-10%)	Fuggles, Goldings e Northern Brewer sia per aroma che per amaro	nessuna	Fermentis Safale S-04 Wyeast 1728 Scottish Ale WhiteLabs WLP028 Edimburgh Ale
B. Scottish Heavy 70/-	1.035-40	1.010-15	3.2-3.9	10-25	22-44	mediamente solfata	pale + roasted barley (1%-3%) pale (maris otter) + roasted barley (2%-4%) + crystal (2%-3%) oppure carapils (5%-10%) possibili aggiunte, in entrambi i casi, di munich (10%-20%), amber o biscuit (3%-5%) e fiocchi di avena	Fuggles, Goldings e Northern Brewer sia per aroma che per amaro	nessuna	Fermentis Safale S-04 Wyeast 1728 Scottish Ale WhiteLabs WLP028 Edimburgh Ale
C. Scottish Export 80/-	1.040-54	1.010-16	3.9-5.0	15-30	22-44	mediamente solfata	pale + roasted barley (1%-3%) pale (maris otter) + roasted barley (2%-4%) + crystal (2%-3%) oppure carapils (5%-10%) possibili aggiunte, in entrambi i casi, di munich (10%-20%), amber o biscuit (3%-5%) e fiocchi di avena	Fuggles, Goldings e Northern Brewer sia per aroma che per amaro	nessuna	Fermentis Safale S-04 Wyeast 1728 Scottish Ale WhiteLabs WLP028 Edimburgh Ale
D. Irish Red Ale	1.044-60	1.010-14	4.0-6.0	17-28	22-46	poco mineralizzata	pale (maris otter) e piccole aggiunte di Roasted	Target, Fuggles e Goldings (East Kent Goldings)	nessuna	Fermentis Safale S-04 Wyeast 1084 Irish Ale Wyeast 1335 - British Ale II WhiteLabs WLP004 - Irish Ale WhiteLabs WLP005 - British Ale WhiteLabs WLP006 - Bedford British Ale WhiteLabs WLP007 - Dry English Ale WhiteLabs WLP027 - Premium Bitter Ale
E. Strong Scotch Ale	1.070-130	1.018-56	6.5-10.0	17-35	36-65	poco mineralizzata	malto pale molto modificato, malto roasted (max 3%), crystal per aggiustare il colore. possibili aggiunte di piccole quantità di malto affumicato (anche se il caratteristico sentore torbato dovrebbe venire dall'acqua e dal lievito usato)	Target, Fuggles e Goldings (East Kent Goldings) in piccole quantità: la dolcezza caratteristica deriva dalla bassa luppolatura	nessuna	Fermentis Safale S-04 Wyeast 1728 - Scottish Ale WhiteLabs WLP028 - Edinburgh Ale WhiteLabs WLP007 - Dry English Ale
10. AMERICAN ALE										
A. American Pale Ale	1.045-60	1.010-15	4.5-6.0	30-45	12-36	mediamente mineralizzata	American two-row, o, al più, pale inglese come base. Come malto speciale, riferimenti bibliografici suggeriscono l'utilizzo di crystal a 40° Lovibond (79 EBC), nella misura media del 5-8%. Se si è costretti ad utilizzare un crystal con ° ECB maggiore, è preferibile essere parsimoniosi con la dose, per evitare sapori eccessivamente caramellati. Possibile l'utilizzo di malto monaco, nella misura media del 5%, e di carapils, nella stessa quantità. Alcune ricette riportano un utilizzo minimo (<5%) di malto di grano.	Il cascade domina come Costantino sull'Impero Romano d'Oriente, sia per l'aroma che per l'amaro. Molto utilizzato anche l'Amarillo, dal profilo aromatico simile. Per aroma ed amaro, possono essere impiegati anche il columbus e il centennial. Per il solo amaro, chinook, magnum e horizon. Possibile l'utilizzo di perle coltivate negli U.S., sempre per il solo amaro. Consigliato, quasi indispensabile, il dry hopping.	nessuna	Fermentis Safale US-05 - Wyeast 1056 o 1272 - White Labs WLP001, WLP051, WLP060
B. American Amber Ale	1.045-60	1.010-15	4.5-6.0	25-40	25-44	mediamente mineralizzata	Come sopra, con l'unica eccezione che il malto crystal dev'essere impiegato in dosi più elevate, mediamente del 15%, e può essere utilizzata la versione più scura (fino a 240 EBC). Possibile un utilizzo minimo (1%) di chocolate.	Come sopra. Dry hopping, seppur utilizzato, risulta meno frequente che nelle american pale ales.	nessuna	Fermentis Safale US-05 - Wyeast 1056 o 1272 - White Labs WLP001, WLP051, WLP060

C. American Brown Ale	1.045-60	1.010-16	4.3-6.2	20-40	46-91	mediamente mineralizzata	Come sopra detto per le amber ales, eccezione fatta per l'utilizzo del chocolate, nella misura media del 5%	Come sopra per le amber ales	nessuna	Fermentis Safale US-05 - Wyeast 1056 o 1272 - White Labs WLP001, WLP051, WLP060
11. ENGLISH BROWN ALE										
A. Mild	1.030-38	1.008-13	2.8-4.5	10-25	30-65	Da mediamente ad altamente mineralizzata.	La base è costituita da un buon malto pale. Non dovrebbe mai mancare il crystal (anche nella misura del 15%), ed anche un'aggiunta di chocolate e/o roasted rientra pienamente nello stile (5%), piccole aggiunte di zucchero possono essere utilizzate.	Solitamente viene impiegato l'E.K. Goldings, solo ed esclusivamente per amaro. No aroma no profumo.	nessuna	Wyeast 1028 - London Ale, 1187 - Ringwood Ale, 1968 - London ESB Ale, 1318 - London Ale III. White Labs WLP002 English Ale Yeast, WLP005 British Ale Yeast, WLP006 Bedford British, WLP007 Dry English Ale Yeast. Fermentis Safale S-04.
B. Southern English Brown Ale	1.033-42	1.011-14	2.8-4.1	12-20	49-91	Meglio se altamente mineralizzata.	La base è costituita da un buon malto pale. Non dovrebbe mai mancare il crystal (anche nella misura del 20%), nè il chocolate, il roasted e/o il carafa (nella misura complessiva anche del 10-13%). In alcuni casi, è anche previsto l'utilizzo di una modica quantità (5%) di malto di grano.	Solitamente viene impiegato l'E.K. Goldings, solo ed esclusivamente per amaro. No aroma no profumo.	nessuna	Wyeast 11099 - Whitbread Ale, 1187 - Ringwood Ale, 1968 - London ESB Ale, 1318 - London Ale III, 1338 - European Ale. White Labs WLP002 English Ale Yeast, WLP005 British Ale Yeast, WLP006 Bedford British, WLP007 Dry English Ale Yeast. Fermentis Safale S-04.
C. Northern English Brown Ale	1.040-52	1.008-13	4.2-5.4	20-30	30-57	Da mediamente ad altamente mineralizzata.	La base è costituita da un buon malto pale. Non dovrebbe mai mancare il crystal (nella misura del 5%), nè il chocolate e/o il roasted (nella misura complessiva del 5%, ma sino al 10%).	Solitamente viene impiegato l'E.K. Goldings, sia per l'amaro, sia (in modica quantità) per aroma e profumo.	nessuna	Wyeast 1028 - London Ale, 1098 - British Ale, 1275 - Thames Valley Ale, 1335 - British Ale II. White Labs WLP002 English Ale Yeast, WLP005 British Ale Yeast, WLP006 Bedford British, WLP007 Dry English Ale Yeast. Fermentis Safale S-04.
12. PORTER										
A. Brown Porter	1.040-52	1.008-14	4.0-5.4	18-35	52-78	acqua moderatamente dura	Pale abbinato a varie tipologie di malto, in modo particolare multi black, chocolate, roast barley e malti caramello	luppoli tradizionali inglesi da amaro	nessuna	US-05 S-04 Wyeast 1056 American Ale Wyeast 1272 American Ale II Wyeast 1098 British Ale Wyeast 1335 British Ale II
B. Robust Porter	1.048-65	1.012-16	4.8-6.5	25-50	57-91	acqua moderatamente dura o dura	Pale abbinato a varie tipologie di malto, in modo particolare multi black e/o chocolate, roast barley e malti caramello	luppoli tradizionali inglesi o luppoli americani	nessuna	US-05 S-04 Wyeast 1056 American Ale Wyeast 1272 American Ale II Wyeast 1098 British Ale Wyeast 1335 British Ale II Wyeast 1026 British Cask Ale Wyeast 1768 English Special Bitter Wyeast 1028 London Ale Wyeast 1318 London Ale III Wyeast 1968 London ESB Ale Wyeast 1332 Northwest Ale Wyeast 1187 Ringwood Ale White Labs Bedford British Ale WLP006 White Labs British Ale WLP005 White Labs Burton Ale WLP023 White Labs California Ale V WLP051 White Labs California Ale WLP001 White Labs East Coast Ale WLP008 White Labs English Ale WLP002 White Labs Essex Ale Yeast WLP022 White Labs London Ale WLP013 White Labs Pacific Ale WLP04 White Labs Southwold Ale WLP025 White Labs Whitbread Ale WLP017
C. Baltic Porter	1.060-90	1.016-24	5.5-9.5	20-40	44-78		Pale, Monaco e Vienna, abbinati a malti scuri black, chocolate, roast barley e malti caramello	luppoli continentali	nessuna	Lieviti a bassa fermentazione Fermentis Saflager S-23 Wyeast 2206 Bavarian Lager White Labs WLP885 Zurich Lager White Labs WLP830 German Lager
13. STOUT										

A. Dry Stout	1.036-50	1.007-11	4.0-5.0	30-45	65-105	acqua moderatamente dura	Base: malto pale. La secchezza deriva dal Roasted non maltato, dall'amaro da moderato ad alto, e da una buona attenuazione. Possibile utilizzo anche di malti Chocolate e/o Black Possono essere aggiunti fiocchi d'orzo non maltati per conferire cremosità	Luppoli tradizionali inglesi da amaro, non aroma, nè profumo	nessuna	Fermentis Safale S-04 Fermentis Safale US-05 Lieviti di origine inglese: Wyeast 1028 - London Ale Wyeast 1056 - American Ale Wyeast 1084 - Irish Ale Wyeast 1275 - Thames Valley Ale Wyeast 1335 - British Ale II White Labs WLP004 White Labs WLP006 White Labs WLP017 White Labs WLP041
B. Sweet Stout	1.044-60	1.012-24	4.0-6.0	20-40	78-105	acqua con alti contenuti di carbonati	Base: malto pale. Utilizzo di malti Roasted, Chocolate, Black La dolcezza è data da un minore amaro del luppolo e da una alta percentuale di destrine non fermentabili (lattosio o zuccheri non fermentabili sono spesso aggiunti)	Luppoli tradizionali inglesi da amaro, non aroma, nè profumo	nessuna	Fermentis Safale S-04 Fermentis Safale US-05 Lieviti di origine inglese: Wyeast 1084 - Irish Ale Wyeast 1099 - Whitbread Ale Wyeast 1318 - London Ale III Wyeast 1338 - European Ale White Labs WLP002 White Labs WLP004 White Labs WLP005 White Labs WLP023
C. Oatmeal Stout	1.048-65	1.010-18	4.2-5.9	25-40	57-105	acqua moderatamente dura	Base: malto pale. Utilizzo di malti Roasted, Caramel, Black L'avena (5 - 10%) è utilizzata per aggiungere pienezza del corpo e complessità nel sapore. Questa birra è una variante stagionale della Sweet Stout, e, a livello di dolcezza, si pone tra quest'ultima e la Dry Stout	Luppoli tradizionali inglesi da amaro, non aroma, nè profumo	nessuna	Fermentis Safale S-04 Fermentis Safale US-05 Lieviti di origine inglese: Wyeast 1084 - Irish Ale Wyeast 1099 - Whitbread Ale Wyeast 1187 - Ringwood Ale Wyeast 1318 - London Ale III White Labs WLP004 White Labs WLP005 White Labs WLP013 White Labs WLP022 White Labs WLP023 White Labs WLP026
D. Foreign Extra Stout	1.056-75	1.010-18	5.5-8.0	30-70	78-105		Originariamente erano Stout ad alta OG prodotte per i mercati tropicali (Tropical Stout) Base: malto pale Utilizzo di malti Roasted, Caramel, Black. Possibile aggiunta di zuccheri per aumentare la gravità Si può pensare a questo stile come a una via di mezzo tra le Sweet, le Dry e le Imperial Stout	Luppoli tradizionali inglesi da amaro, non aroma, nè profumo	nessuna	Generalmente vengono impiegati lieviti ad alta (anche se alcune Tropical Stout utilizzano lieviti lager) Fermentis Safale S-04 Fermentis Safale US-05 Lieviti di origine inglese: Wyeast 1028 - London Ale Wyeast 1084 - Irish Ale Wyeast 1275 - Thames Valley Ale Wyeast 1335 - British Ale II Wyeast 1728 - Scottish Ale White Labs WLP002 White Labs WLP007 White Labs WLP051
E. American Stout	1.050-75	1.010-22	5.0-7.0	35-75	78-105		Base: malto pale americano Utilizzo di malti Roasted, Caramel, Black americani Possibile aggiunta di altri cereali come l'avena in piccole quantità	Luppoli americani da amaro; aroma di luppolo da medio a molto basso, spesso con un carattere citrico o resinoso tipico dei luppoli americani	nessuna	Fermentis Safale S-04 Fermentis Safale US-05 Lieviti di origine americana: Wyeast 1056 - American Ale Wyeast 1187 - Ringwood Ale Wyeast 1272 - American Ale II Wyeast 1332 - Northwest Ale Wyeast 1450 - Denny's Favorite 50

F. Imperial Stout	1.075-115	1.018-30	8.0-12.0	50-90	78-105	Acqua alcalina per bilanciare l'acido dei malti Roasted	Prodotta in Inghilterra con una alta OG ed una abbondante luppolatura per l'esportazione negli stati baltici o in Russia. Base: malto pale Utilizzo abbondante di malti Roasted. Può comprendere virtualmente qualsiasi varietà di malti	Qualsiasi tipo di luppolo può essere impiegato	nessuna	Fermentis Safbrew T-58 Wyeast 1028 - London Ale Wyeast 1056 - American Ale Wyeast 1762 - Belgian Abbey II Wyeast 1728 - Scottish Ale Wyeast 1450 - Denny's Favorite 50 White Labs WLP007
14. INDIA PALE ALE (IPA)										
A. English IPA	1.050-75	1.010-18	5.0-7.5	40-60	20-36	molto solfata e poco carbonata	Stessi malti delle English Ale (8.A) quindi pale (maris otter) come base e crystal, black o chocolate (in piccole quantità) come malti speciali. E' preferibile diminuire la percentuale dei malti speciali per dare meno gusto caramellato e privilegiare invece la luppolatura. Le quantità vanno comunque aumentate rispetto allo stile Ale per avere OG (e quindi grado alcolico) maggiori. E' possibile usare fiocchi di frumento per la schiuma e zucchero per aumentare il tenore alcolico	Stessi luppoli delle English Ale (8.A) quindi principalmente Fuggles, Goldings. E' necessario però aumentare le dosi rispetto all'equivalente stile Ale.	nessuna	Wyeast 1099 - Whitbread Ale™ Wyeast 1968 - London ESB Ale™ Wyeast 1318 - London Ale III™ Wyeast 1335 - British Ale II™ White Labs WLP002 - English Ale White Labs WLP004 - Irish Ale White Labs WLP005 - British Ale White Labs WLP006 - Bedford British Ale White Labs WLP007 - Dry English Ale White Labs WLP013 - London Ale White Labs WLP017 - Whitebread Ale White Labs WLP022 - Essex Ale Yeast White Labs WLP023 - Burton Ale White Labs WLP026 - Premium Bitter Ale Fermentis Safale S-04
B. American IPA	1.056-75	1.010-18	5.5-7.5	40-70	15-38	mediamente mineralizzata	Stessi malti delle American Ale (10.A) quindi American two-row pale inglese come base e Crystal 40L, Munich e Carapils come malti speciali. A differenza delle Ale si ricerca comunque una maggiore OG per fare birre più alcoliche.	Anche qui stessi luppoli delle American Ale (10.A) quindi in particolare il Cascade (sia per l'aroma che per l'amaro), l'Amarillo e il Columbus e il Centennial. Per il solo amaro anche Chinook, Magnum, Horizon ed eventualmente Perle. Praticamente indispensabile, il dry hopping. Anche in questo caso, rispetto allo stile Ale si devono aumentare le dosi per avere un amaro più marcato. E' consigliabile arrivare a un rapporto BU/GU di 1,25	nessuna	Wyeast 1056 - American Ale Wyeast 1187 - Ringwood Ale Wyeast 1272 - American Ale II Wyeast 1332 - Northwest Ale White Labs WLP001 - California Ale White Labs WLP008 - East Coast Ale White Labs WLP051 - California Ale V Yeast Fermentis Safale - US05
C. Imperial IPA	1.075-90	1.010-20	7.5-10.0	60-120	15-38	da poco a moderatamente solfata	Le Imperial IPA sono delle versioni "più forti" in termini di amaro e alcool delle IPA (altrimenti dette anche double o triple IPA). Malti consigliati sono i Pale Ale fortemente modificati (adatti a mashing a single step). E' richiesto che siano meno dolci e senza forti sapori maltati per cui è consigliabile non utilizzare malti speciali.	E' possibile usare una grande quantità di luppoli, sia Inglesi che Americani (vedere gli stili 14.A e 14.B aumentando le dosi per ottenere birre molto luppolate)	nessuna	Wyeast 1056 - American Ale Wyeast 1084 - Irish Ale Wyeast 1272 - American Ale II Wyeast 1332 - Northwest Ale Wyeast 1728 - Scottish Ale White Labs WLP001 - California Ale White Labs WLP008 - East Coast Ale White Labs WLP051 - California Ale V Yeast Fermentis Safale - US05
15. GERMAN WHEAT AND RYE BEER										
A. Weizen/Weissbier	1.044-52	1.010-14	4.3-5.6	8-15	4-20	mediamente mineralizzata	E' previsto l'impiego di un minimo di 50% malto di grano; il rimanente è costituito da malto pils. La percentuale di grano può essere anche maggiore, fino al 70%, e oltre: in tal caso, per evitare problemi in fase di sparge è possibile utilizzare glumelle di riso.	Hallertau o luppoli nobili esclusivamente per l'amaro. No per aroma, no per sapore.	nessuna	Imprescindibile l'uso di un lievito specifico. Wyeast 3068, 3638, 3333; White Labs WLP300, WLP351, WLP380; Fermentis WB-06
B. Dunkelweizen	1.044-56	1.010-14	4.3-5.6	10-18	36-52	mediamente mineralizzata	In questo caso, il malto di grano dev'essere di tipo "dunkel"; il pils dev'essere sostituito interamente (o, comunque, in buona percentuale) con malto monaco. Alcune ricette riportano l'uso di malti tostati e/o caramellati (crystal, carafa, special "B") per conferire colore e sapore, ma tendono a non essere in sintonia con lo stile.	Hallertau o luppoli nobili esclusivamente per l'amaro. No per aroma, no per sapore.	nessuna	Imprescindibile l'uso di un lievito specifico. Wyeast 3068, 3638, 3333; White Labs WLP300, WLP351, WLP380; Fermentis WB-06

ALE	C. Weizenbock	1.064-90	1.015-22	6.5-8.0	15-30	30-65	mediamente mineralizzata	Minimo 50% costituito da malto di grano (chiaro); il rimanente può essere costituito da malto pils, ma più sovente viene utilizzato malto monaco o vienna. La percentuale di grano può essere anche maggiore, fino al 70%, e oltre: in tal caso, per evitare problemi in fase di sparge è possibile utilizzare glumelle di riso.	Hallertau o luppoli nobili esclusivamente per l'amaro. No per aroma, no per sapore.	nessuna	Imprescindibile l'uso di un lievito specifico. Wyeast 3068, 3638, 3333; White Labs WLP300, WLP351, WLP380; Fermentis WB-06	
	D. Roggenbier (German Rye Beer)	1.046-56	1.010-14	4.5-6.0	10-20	36-49	mediamente mineralizzata	Minimo 50% composto da malto di segale. Il rimanente è costituito da malto pale, ma può essere utilizzato anche malto monaco o vienna. In sintonia con lo stile l'utilizzo di malti caramellati (carafa e caramonaco), in modeste quantità (<5%).	Hallertau o luppoli nobili per l'amaro, ed in modeste quantità anche per aroma e sapore.	nessuna	Imprescindibile l'uso di un lievito specifico. Wyeast 3068, 3638, 3333; White Labs WLP300, WLP351, WLP380; Fermentis WB-06	
	16. BELGIAN AND FRENCH ALE											
	A. Witbier	1.044-52	1.008-12	4.5-5.5	10-20	4-9		Circa 50% frumento non maltato e circa 50% malto pilsner. In alcune versioni fino al 5-10% di avena (www.bjcp.org)	Luppoli nobili tedeschi (es. Hallertau), comunque in secondo piano (no aroma, no profumo) (brewing classic styles)	Coriandolo e buccia d'arancia amara (in alternativa: arancia dolce). Opzionali: camomilla, cumino, cannella, grani del paradiso (www.bjcp.org).		Fermentis Safbrew WB-06 Wyeast 3463 - Forbidden Fruit Wyeast 3944 - Belgian Witbier Wyeast 1214 - Belgian Abbey Wyeast 3942 - Belgian Wheat White Labs WLP400 Belgian Wit Ale White Labs WLP410 Belgian Wit II
	B. Belgian Pale Ale	1.048-54	1.010-14	4.8-5.5	20-30	20-36		Base: malto pilsner o pale. Aggiunte: cara-vienna, cara-monaco	Styrian Goldings, East Kent Goldings, Fuggle	nessuna	Fermentis Safbrew T-58 Wyeast 3522 - Belgian Ardennes Wyeast 3942 - Belgian Wheat Wyeast 1214 - Belgian Ale (Abbey) WLP550 Belgian Ale WLP570 Belgian Golden Ale	
	C. Saison	1.048-65	1.002-12	5.0-7.0	20-35	12-36	Acqua dura, tipica della Vallonia (può accentuare l'amaro del luppolo e il finale secco) Esempio di acqua caratteristica: pH 7,2; (valori in mg/l) bicarbonato: 350; calcio: 52; cloruro: 20; magnesio: 17; sodio: 35; solfati: 107; durezza totale: 454 (fonte: farmhouse ales - culture and craftmanship in the belgian tradition)	Base: Pilsner Opzionali: Vienna e/o Monaco per colore e/o complessità Aggiunte come zucchero candito o miele aumentano la complessità ed aiutano a snellire il corpo della birra	Styrian Goldings, East Kent Goldings meno frequenti altre varietà continentali (Hallertau Brewers Gold) Amnesso il dry hopping	Spesso (ma non sempre) un'ampia varietà di spezie e erbe viene utilizzata nelle versioni più forti (es.: coriandolo, cumino, buccia d'arancia amara / dolce, zenzero, grani del paradiso, anice stellato)	Fermentis Safbrew T-58 Wyeast 3724 - Belgian Saison Wyeast 3711 - French Saison WLP565 Belgian Saison	

D. Bière de Garde	1.060-80	1.008-16	6.0-8.5	18-28	15-49	Acqua alcalina ricca di carbonato di calcio (fonte: farmhouse ales - culture and craftmanship in the belgian tradition)	Usualmente malto pale, Vienna e Monaco Nelle versioni più scure sono utilizzati malti Crystal Opzionale zucchero o sciroppo di glucosio nella misura del 5 - 10%	Tradizionalmente luppoli alsaziani: Strisselspalt, Brewers Gold, Nugget. Comunemente usati anche luppoli tedeschi della vicina regione dell'Hallerbauer.	nessuna	Lievito lager o ale fermentato a basse temperature, seguita da una lunga maturazione al freddo Wyeast 2124 - Bohemian Lager Wyeast 3787 - Trappist High Gravity Wyeast 1388 - Belgian Strong Ale Wyeast 1762 - Belgian Abbey II Wyeast 2565 - Kölsch Wyeast 1007 - German Ale Wyeast 3711 - French Saison
E. Belgian Specialty Ale	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable		Categoria utilizzata per birre che non rientrano negli altri stili belgi ufficialmente riconosciuti Lista dei malti: variabile. Può includere grani o malti non consueti. Può includere altri fermentabili come zucchero candito o miele	Variabile. Possono includere anche luppoli non tradizionali (ad es. luppoli americani)	Variabile.	Fermentis Safbrew S-33 Fermentis Safbrew T-58 Wyeast 3463 - Forbidden Fruit Wyeast 3763 - Roeselare Ale Blend Wyeast 3787 - Trappist High Gravity Wyeast 1214 - Belgian Abbey Wyeast 1388 - Belgian Strong Ale Wyeast 1762 - Belgian Abbey II Wyeast 3522 - Belgian Ardennes Wyeast 3711 - French Saison WLP510 Bastogne Belgian Ale Yeast WLP550 Belgian Ale WLP570 Belgian Golden Ale WLP575 Belgian Style Ale Yeast Blend Possibile utilizzo di caratteri microbici belgi tipo Brettanomiceti o Lactobacilli.
17. SOUR ALE										
A. Berliner Weisse	1.028-32	1.003-06	2.8-3.8	3-8	4-7		50% malto di grano 50% pilsner E' tradizionale un ammostamento a singola decozione con luppolatura	Luppoli nobili tedeschi	Per contenere l'acidità, spesso viene servita con l'aggiunta di sciroppi aromatizzati al lampone o asperula oppure mescolata con birra pils.	Lieviti: Fermentis Safale US-05 Wyeast 2565 - Kölsch Wyeast 1007 - German Ale White Labs WLP011 - European Ale Caratteri batterici da aggiungere a fermentazione quasi ultimata: Wyeast 5335 - Lactobacillus delbrueckii Wyeast 5526 - Brettanomyces lambicus White Labs WLP677 - Lactobacillus Bacteria
B. Flanders Red Ale	1.048-57	1.002-12	4.6-6.5	10-25	25-41	Acqua ricca di carbonati	Malti base: Vienna e/o Monaco Malti caramello (da chiari a medi), Special B, fiocchi di frumento,	Luppoli continentali a basso contenuto di AA (no luppoli con AA alto o luppoli americani)	E' possibile aggiungere scaglie di quercia al mosto in fermentazione, allo scopo di simulare la maturazione in botte (brewing classic styles)	Wyeast 3763 - Roeselare Ale Blend White Labs WLP655 Belgian Sour Mix 1

C. Flanders Brown Ale/Oud Bruin	1.040-74	1.008-12	4.0-8.0	20-25	38-57	Acqua ricca di carbonati	Malto base: Pils Moderate aggiunte di malti Crystal Piccole aggiunte di malti Black o Roast (<5%) E' una birra meno acetica e più maltata rispetto alla Flanders Red Ale	Luppoli continentali o britannici a basso contenuto di AA (no luppoli con AA alto o luppoli americani)	La Oud Bruin può essere usata come base per birra aromatizzata alla frutta, tipicamente Kriek (ciliegia) o Framboise (lampone)	Lieviti: Fermentis Safale US-05 Wyeast 1056 - American Ale Wyeast 3538 PC Leuven Pale Ale - (stagionale) Wyeast 3522 - Belgian Ardennes White Labs WLP001 California Ale Caratteri batterici da aggiungere a fermentazione quasi ultimata: Wyeast 5335 - Lactobacillus Wyeast 3763 - Roeselare Ale Blend White Labs WLP655 Belgian Sour Mix 1
D. Straight (Unblended) Lambic	1.040-54	1.001-10	5.0-6.5	0-10	7-17		Frumento non maltato (30-40%), malto pilsner	Luppoli continentali invecchiati circa 3 anni (surannes)	nessuna	Birra a fermentazione spontanea. Wyeast 3278 - Belgian Lambic Blend Wyeast 5112 - Brettanomyces bruxellensis Wyeast 5526 - Brettanomyces lambicus Wyeast 5335 - Lactobacillus Wyeast 5733 - Pediococcus Wyeast 3763 - Roeselare Ale Blend White Labs WLP655 Belgian Sour Mix 1 White Labs WLP645 Brettanomyces clausenii White Labs WLP650 Brettanomyces bruxellensis White Labs WLP653 Brettanomyces lambicus White Labs WLP675 Malolactic Bacteria White Labs WLP677 Lactobacillus Bacteria
E. Gueuze	1.040-60	1.000-06	5.0-8.0	0-10	7-17		Frumento non maltato (30-40%), malto pilsner Birra prodotta mescolando Lambic con invecchiamenti diversi (1, 2 e 3 anni) Al contrario del Lambic non mixato, la Gueuze è altamente carbonata	Luppoli continentali invecchiati circa 3 anni (surannes)	nessuna	Birra a fermentazione spontanea. Wyeast 3278 - Belgian Lambic Blend Wyeast 5112 - Brettanomyces bruxellensis Wyeast 5526 - Brettanomyces lambicus Wyeast 5335 - Lactobacillus Wyeast 5733 - Pediococcus Wyeast 3763 - Roeselare Ale Blend White Labs WLP655 Belgian Sour Mix 1 White Labs WLP645 Brettanomyces clausenii White Labs WLP650 Brettanomyces bruxellensis White Labs WLP653 Brettanomyces lambicus White Labs WLP675 Malolactic Bacteria White Labs WLP677 Lactobacillus Bacteria
F. Fruit Lambic	1.040-60	1.000-10	5.0-7.0	0-10	7-17		Frumento non maltato (30-40%), malto pilsner	Luppoli continentali invecchiati circa 3 anni (surannes)	La frutta viene normalmente addizionata a metà dell'invecchiamento ed i lieviti ed i batteri presenti fermenteranno anche gli zuccheri derivanti dalla frutta. Tradizionalmente abbiamo la Kriek (ciliegia "griotte"), Framboise (lampone) e Druivenlambik (uva di moscato)	Birra a fermentazione spontanea. Wyeast 3278 - Belgian Lambic Blend Wyeast 5112 - Brettanomyces bruxellensis Wyeast 5526 - Brettanomyces lambicus Wyeast 5335 - Lactobacillus Wyeast 5733 - Pediococcus Wyeast 3763 - Roeselare Ale Blend White Labs WLP655 Belgian Sour Mix 1 White Labs WLP645 Brettanomyces clausenii White Labs WLP650 Brettanomyces bruxellensis White Labs WLP653 Brettanomyces lambicus White Labs WLP675 Malolactic Bacteria White Labs WLP677 Lactobacillus Bacteria
18. BELGIAN STRONG ALE										

A. Belgian Blond Ale	1.062-75	1.008-18	6.0-7.5	15-30	9-17		Base: malto Pilsner belga Malti aromatici, zucchero candito, saccarosio	Luppoli nobili, Styrian Goldings o East Kent Goldings	Generalmente non vengono utilizzate	Fermentis Safbrew T-58 Wyeast 3538 PC Leuven Pale Ale (stagionale) Wyeast 1388 - Belgian Strong Ale Wyeast 1762 - Belgian Abbey II Wyeast 3522 - Belgian Ardennes Wyeast 3711 - French Saison White Labs WLP510 Bastogne Belgian Ale Yeast White Labs WLP550 Belgian Ale White Labs WLP570 Belgian Golden Ale White Labs WLP575 Belgian Style Ale Yeast Blend
B. Belgian Dubbel	1.062-75	1.008-18	6.0-7.6	15-25	25-44	acqua a media durezza	Base: malto Pilsner belga (oppure pale) Malto tipo Monaco, Special B, Cara-Vienna o Cara-Monaco Eventuale uso di altri malti speciali Zucchero caramellato scuro	Luppoli nobili di origine inglese, oppure Styrian Goldings	Generalmente non vengono utilizzate, tuttavia è consentito usarne in dosi contenute	Fermentis Safbrew T-58 Wyeast 3538 PC Leuven Pale Ale (stagionale) Wyeast 3787 - Trappist High Gravity Wyeast 3944 - Belgian Witbier Wyeast 1214 - Belgian Abbey Wyeast 3522 - Belgian Ardennes White Labs WLP500 White Labs WLP510 White Labs WLP530 White Labs WLP565 White Labs WLP570 White Labs WLP575
C. Belgian Tripel	1.075-85	1.008-14	7.5-9.5	20-40	11-17	leggera, povera di minerali	Base: malto Pilsner belga Zucchero candito chiaro (fino al 20%) Sviluppata e prodotta nel monastero trappista di Westmalle	Luppoli nobili continentali, oppure Styrian Goldings	Generalmente non vengono utilizzate, tuttavia è consentito usarne in dosi contenute	Fermentazione effettuata a temperatura superiore alla media Fermentis Safbrew T-58 Fermentis Safbrew S-33 Wyeast 3538 PC Leuven Pale Ale (stagionale) Wyeast 3787 - Trappist High Gravity Wyeast 3944 - Belgian Witbier Wyeast 1214 - Belgian Abbey Wyeast 3522 - Belgian Ardennes Wyeast 1388 - Belgian Strong Ale White Labs WLP500 White Labs WLP510 White Labs WLP530 White Labs WLP565 White Labs WLP550 White Labs WLP575
D. Belgian Golden Strong Ale	1.070-95	1.005-16	7.5-10.5	22-35	7-15	leggera, povera di minerali	Base: malto Pils belga Zucchero candito chiaro (fino al 20%)	Luppoli nobili continentali, oppure Styrian Goldings	Generalmente non vengono utilizzate	Fermentazione effettuata a temperatura superiore alla media Fermentis Safbrew T-58 Fermentis Safbrew S-33 Wyeast 3538 PC Leuven Pale Ale (stagionale) Wyeast 3787 - Trappist High Gravity Wyeast 3944 - Belgian Witbier Wyeast 1214 - Belgian Abbey Wyeast 3522 - Belgian Ardennes Wyeast 1388 - Belgian Strong Ale White Labs WLP500 White Labs WLP510 White Labs WLP530 White Labs WLP565 White Labs WLP550 White Labs WLP575

E. Belgian Dark Strong Ale	1.075-110	1.010-24	8.0-11.0	20-35	30-57	acqua a media durezza	Base: malto Pilsner belga (oppure pale) Malto tipo Monaco e altri malti speciali belgi (evitare l'uso di malti crystal di origine inglese o americana, in quanto conferiscono una "dolcezza" non corretta) Zucchero caramellato scuro	Luppoli nobili continentali o inglesi, oppure Styrian Goldings	Generalmente non vengono utilizzate, tuttavia è consentito usarne in dosi contenute	Fermentis Safbrew T-58 Fermentis Safbrew S-33 Wyeast 3538 PC Leuven Pale Ale (stagionale) Wyeast 1214 - Belgian Abbey Wyeast 1762 - Belgian Abbey II Wyeast 3522 - Belgian Ardennes Wyeast 3711 - French Saison White Labs WLP500 White Labs WLP510 White Labs WLP565
19. STRONG ALE										
A. Old Ale	1.060-90	1.015-22	6.0-9.0	30-60	25-57		Malto base: malto pale inglese (maris otter in primis) Piccole aggiunte di malti caramello e altri malti speciali Nelle birre più scure modeste quantità di malti scuri (ad es. chocolate, black) possono essere appropriate, da evitare però che il carattere tostato sia predominante. Sono sovente usati additivi come melassa o zuccheri scuri oltre ad altri cereali (orzo in fiocchi, grano) e estratti di malto.	Luppoli inglesi. La luppolatura riveste un ruolo di secondo piano, in quanto il processo di maturazione attenua le caratteristiche dei luppoli.	nessuna	Tradizionalmente vengono impiegati lieviti inglesi di tipo ale con bassa attenuazione ma alta resistenza al tenore alcolico.
B. English Barleywine	1.080-120	1.018-30	8.0-12.0	35-70	20-57	Acqua moderatamente solfata, in origine tipica di Burton-on-Trent	Malto base: malto pale inglese (maris otter in primis) Piccole aggiunte di malti caramello e altri malti speciali I malti scuri dovrebbero essere evitati (o usati in piccolissima misura) poiché il colore deriva dalla prolungata bollitura.	Luppoli inglesi come Northdown, Target, East Kent Goldings e Fuggles. Gli esemplari americani presentano una maggior enfasi sulla luppolatura	nessuna	Tradizionalmente vengono impiegati lieviti inglesi di tipo ale con bassa attenuazione ma alta resistenza al tenore alcolico.
C. American Barleywine	1.080-120	1.016-30	8.0-12.0	50-120	25-49		Malto base: malto pale inglese (maris otter in primis) Piccole aggiunte di malti caramello e altri malti speciali I malti scuri dovrebbero essere evitati (o usati in piccolissima misura) poiché il colore deriva dalla prolungata bollitura.	Generalmente vengono impiegati luppoli americani con aromi citrici, quantunque altre varietà possono essere largamente usate.	nessuna	In genere vengono impiegati lieviti di origine americana ad alta attenuazione.
20. FRUIT BEER										
21. SPICE / HERB / VEGETABLE BEER										
A. Spice, Herb, or Vegetable Beer	Questi dati variano in base allo stile di birra base preso come guida.							I luppoli da utilizzare dovrebbero essere quelli dello stile di birra base che si è scelto, la loro incidenza tuttavia dovrebbe essere limitata se non addirittura assente per evitare che contrasti con le aggiunte di spezie o erbe.	Sono la parte focale sulla quale si sviluppa questo stile. Si possono usare svariati tipi di spezie oltre che a erbe varie.	I lieviti da utilizzare come per gli altri ingredienti si devono rifare allo stile base. Per le birre ad alta fermentazione la temperatura di fermentazione dovrebbe essere più bassa della normale per limitare la produzione di esteri e far esaltare le spezie, per le lager il problema non esiste.

B. Christmas/Winter Specialty Spiced Beer	Varies	with	base	beer	style		ampia varietà di scelta, in molti esemplari abbondano i malti caramello e malti scuri	Ampia varietà di scelta, luppoli caratteristici dello stile di base	ampia varietà di spezie, in molti casi vengono usate spezie riconducibili al periodo natalizio, ad esempio: pimento (pepe giamaicano), noce moscata, cannella, chiodi di garofano, zenzero, scorze di agrumi, piccole dosi di frutta. Possono essere utilizzati: melassa, zucchero invertito, zucchero di canna, miele, sciroppo d'acero, ecc. Viene comunque dato ampio spazio alla creatività.	Varie tipologie, tra cui (fonte: BYO): US-05 S-04 Wyeast American Ale 1056 Wyeast American Ale II 1272 Wyeast British Ale 1098 Wyeast British Ale II 1335 Wyeast British Cask Ale 1026 Wyeast English Special Bitter 1768 Wyeast London Ale 1028 Wyeast London Ale III 1318 Wyeast London ESB Ale 1968 Wyeast Ringwood Ale 1187 Wyeast Ale Blend 1087 White Labs 10th Anniversary Blend WLP010 White Labs American Ale Yeast Blend WLP060 White Labs Bedford British Ale WLP006 White Labs British Ale WLP005 White Labs Burton Ale WLP023 White Labs California Ale V WLP051 White Labs California Ale WLP001 White Labs East Coast Ale WLP008 White Labs Essex Ale Yeast WLP022 White Labs London Ale WLP013 Va detto che per questo stile viene dato ampio spazio e la tipologia di lievito è legata allo stile di partenza. Ricordiamo che esistono anche degli esemplari a bassa fermentazione, quindi è possibile usare anche lieviti lager.	
	22. SMOKE-FLAVORED & WOOD-AGED BEER										
	A. Classic Rauchbier	1.050-57	1.012-16	4.8-6.0	20-30	30-57		Malto tedesco Rauch (normalmente Vienna affumicato su legno di faggio) in percentuale dal 20 al 100%. Eventuali aggiunte di malti tedeschi utilizzati nelle Maerzen (Pilsner, Monaco, grani caramello). Alcuni birrifici regolano il colore con piccole aggiunte di malto Roasted. Normalmente il carattere maltato e quello affumicato sono inversamente proporzionali.	Luppoli nobili continentali tedeschi o cecoslovacchi.	nessuna	Lievito tedesco di tipo Lager Fermentis Saflager S-23; Fermentis Saflager W34/70; Wyeast 2206 Bavarian Lager; Wyeast 2308 Munich Lager; Wyeast 2633 Oktoberfest Lager Blend; White Labs Oktoberfest/Märzen WLP820; White Labs German Lager WLP830; White Labs Old Bavarian Lager Yeast WLP920; White Labs So. German Lager WLP838.
	B. Other Smoked Beer	Varies	with	base	beer	style		Malti caratteristici dello stile base, affumicati con materiali diversi che conferiscono aromi tipici: sono utilizzati faggio (Rauchmaltz), torba (Peated), altri legni come quercia, acero, nocciolo, melo, ciliegio o altri legni da frutta. Si devono evitare legni di conifere che conferiscono al malto un aroma medicinale e resinoso. L'eccessivo utilizzo di malto torbato (Peated) è da evitare per il penetrante aroma terroso e "sporco".	Luppoli caratteristici dello stile base.	non richieste	Lieviti caratteristici dello stile base
	C. Wood-Aged Beer	Varies	with	base	beer	style		Malti caratteristici dello stile base. Birra maturata in botti o barili di legno (in genere precedentemente usati per contenere whiskey, bourbon, Porto, Sherry, Madeira o vino) oppure con aggiunta di scaglie di legno, pezzi di botte o essenza di quercia. In genere si utilizzano birre con grande corpo e alta OG in quanto reggono meglio gli aromi aggiuntivi.	Luppoli caratteristici dello stile base.	non richieste	Lieviti caratteristici dello stile base
23. SPECIALTY BEER											