



UNA BIRRA PER TUTTI www.brasseriaveneta.org

Il tempo dell'attesa si è compiuto: La Terza Rassegna di **UNA BIRRA PER TUTTI** il cui ricavato sarà destinato alla solidarietà per finanziare la ricerca scientifica di una malattia autoimmune rara e per aiutare nello studio un ragazzo/a la cui famiglia in difficoltà economiche non può garantire la possibilità di continuare la sua carriera scolastica. Passo passo siamo arrivati alla vigilia di un evento che per noi rappresenta il clou della nostra passione e della nostra voglia di esprimere gioia cultura e sperimentazione nel produrre le birre fatte in casa con i mezzi a nostra disposizione. Vogliamo ringraziare il Circolo Culturale Ricreativo di Tesserà per l'opportunità offertaci di

presenziare nel contesto della Sagra della Sbrisa di Tesserà, giunta alla 33a edizione e per questo collaudata per l'organizzazione e per la conoscenza nel territorio di tale evento.



E non dimentichiamoci dell'aiuto avuto da tutti coloro che in qualche modo hanno voluto essere "i nostri sponsor".

Contiamo di portare novità e interesse, e al tempo stesso di portare a nostra volta curiosità verso questa sagra a chi ancora non ne fosse conoscenza. Lo spirito un po' avventuroso e goliardico ci permette di realizzare un evento unico nel suo genere in questo panorama di birre artigianali diventato moda e spesso poco culturale e poco artigianale.

Homebrewer e birrai insieme in un contesto naturalistico interessante dove musica gastronomia e passione sono le giuste opzioni per avere fortuna e successo in una rassegna che vuole essere solo gioia di stare insieme.

Il Presidente

UNA BIRRA PER TUTTI – 3a edizione Gli Homebrewer e il concorso popolare

In questa rassegna gli Homebrewer soci della Brasserie Veneta saranno protagonisti e avranno il privilegio di far assaggiare le proprie creazioni al pubblico degli appassionati e di chi non conosce questo mondo particolare e meraviglioso, pubblico

che a sua volta con il proprio voto deciderà chi è l'Homebrewer BV 2012.

Gli homebrewer selezionati saranno 10 e le loro postazioni animeranno l'evento insieme ai 5 micro birrifici artigianali invitati. **Le birre che assaggerete sono birre non**

adatte alla vendita, ma solo per una degustazione che vi permetterà di entrare in un mondo ai più sconosciuto. Potremmo definirle le birre del "Cuore" perché le offerte che riceveranno andranno interamente devolute in beneficenza.

Sommario:

LOUD BRUIN una Sour Ale fatta in casa	2
La ricetta della LOUD BRUIN Kriek	2
Gli amici della Brasserie Veneta	3
La dubbel secondo Maurizio	3
Lo spillatore Fai da Te – seconda parte	4
Le Birre Belghe	5
Il concorso della Brasserie Veneta	6

Notizie di rilievo:

- Una Birra per Tutti – 3a edizione
- LOUD BRUIN la sour ale in casa
- Concorso Homebrewer Brasserie



LA BIRRA IN CASA : Nicola Coppe

I segreti svelati dal mastro birraio all'apprendista



Nel mio percorso di formazione da homebrewer si può dire che ho provate tutti i metodi di produzione, partendo dai Kit, passando per gli estratti, per poi avere la preparazione per consolidare una buona produzione di birra "all grain", grazie oggi anche a un bell' impianto auto costruito e progettato. Iniziò tutto dopo il mio tirocinio presso il birrifico **32 Via dei Birrai** del mastro birraio Fabiano Toffoli.

L'idea di un "lambic" o di una birra acida belga era nell'aria e dopo molti esperimenti e stili diversi tra birre dovevo per forza procedere con la produzione di una birra così. Questo mio desiderio divenne una certezza solo dopo aver visitato il birrifico **Cantillon**, una esperienza che consiglio a tutti gli appassionati di fare.



Così, grazie all'esperienza di Fabiano e alla mia voglia di fare si è giunti alla produzione di una birra "Acida", non una Lambic bensì una fiamminga **Oud Bruin**. Le conoscenze di Fabiano in questo settore, lui birraio di estrazione e cultura belga, si sono rivelate fondamentali, perché in queste birre "rare", più che il procedimento vero e proprio oltre allo studio nella

birrificazione, si nasconde una tradizione e conservazione dei rituali che solo la pratica e la conoscenza accumulate con l'esperienza si possono avere.



La OUD BRUIN ovvero la KRIEK, una Sour Ale fatta in casa

Basti pensare che ancora oggi nella produzione del Lambic c'è una parte **magica** nella fermentazione poiché non si sa perfettamente che cosa facciano questi "**lieviti selvaggi**" o comunque non si riesce a standardizzare perfettamente una linea produttiva, come si è soliti fare nell'industria. La birra ora è ancora nella botte, ma in occasione di "**Una Birra per Tutti 3a edizione**", rassegna di Homebrewer

della Brasseria Veneta che si svolgerà sabato 8 settembre 2012, di sicuro sarà pronta per essere degustata dagli appassionati presenti, oltre ad essere una delle birre partecipanti al concorso HB 2012 e quindi valutata da una giuria di esperti birrai e appassionati del settore. Non mi resta che darvi appuntamento alla nostra rassegna per farvi assaggiare questa primizia e rarità per una birra artigianale prodot-

ta in casa.

Nicola Coppe socio BV



La ricetta per chi volesse cimentarsi

La OG deve essere di 1.050 per arrivare ad un FG di 1.018, per un grado alcolico di poco superiore ai 4 gradi. Nella ricetta potete utilizzare come malti Pils, Dark Munich (28 ebc) e CaraMunich (155 ebc). L'acqua di mash dovrà essere nella proporzione di 3,5 L/Kg di orzo utilizzato e il ph del mosto dovrà stabilizzarsi su un valore di 5,5. L'inserimento dei grani avverrà a 35 °C per portare poi la temperatura a 55°C per un rest di 15 minuti. Lo step successivo

sarà a 63°C per almeno 40 minuti per finire con l'ultimo step a 70°C per 30 minuti, mash out a 78°C nel filtro. A questo punto si filtra e si passa alla fase di bollitura con un primo mosto di densità uguale a 18 gradi plato. Il luppolo per amaro sarà il Northern Brewer mentre per aroma si useranno EK Golding e Fuggle, per un valore di Ibu oscillante tra 30 e 35. Il lievito utilizzato è il secco Safale S 04. Finita la fermentazione la maturazione avverrà in botte di legno.



www.brewhouserock.it



GLI AMICI DELLA NOSTRA RASSEGNA “ UNA BIRRA PER TUTTI ”



Senza la collaborazione di tanti amici per una associazione culturale no profit come la BRASSERIA VENETA, sarebbe stato utopistico avventurarsi in una rassegna portandola ad essere una manifestazione che offrisse non solo la birra fatta in casa dagli appassionati e la birra di alcuni tra i microbirrifici artigianali della nostra regione con guest star il PBC di Livorno del sempre homebrewer Pigiù, nostro socio dalla fondazione e da sempre presente ai nostri eventi. Non solo, ma birrai esperti come Fabiano Toffoli del 32 via dei Birrai e Paolo De Martin presidente dei Soci dea Bira che con entusiasmo ogni anno sono nella giuria del nostro concorso, danno lustro e un valore aggiunto che pochi possono dire di avere. Un ringraziamento particolare va al CCRT di Tessera, organizzatore della Sagra della Sbrisa, che ci ha accolti a braccia aperte ospitandoci con curiosità e con il desiderio di avere una vera novità che potesse dare un impulso nuovo tra le cose e gli eventi oramai collaudati da un programma pluridecennale.

Voglio ringraziare per la generosità e per la collaborazione la **Premiata Gelateria F.lli MICHIELAN di Scorzè (VE)** che ci ha offerto le coppette di gelato alla birra che potrete assaggiare in anteprima assoluta alla nostra rassegna, e la **Gastronomia Artigianale ANTICHI SAPORI di Robegano Salzano (Ve)** che oltre ad occuparsi dello stand gastronomico saranno di supporto allo staff presente per la buona riuscita della nostra rassegna. Un grazie a Luca nostro socio che mette a disposizione gli assaggi di baccalà della sua ditta, **Tagliapietra di Mestre**, già degustato nell'incontro per la solidarietà alle zone colpite dal terremoto. Un grazie a **Mr. Malt**, che sarà presente con un suo stand per la gioia degli appassionati, **Birramia e Uberti**. E non dimentichiamo i cinque ragazzi del **QUARTO VUOTO**, gruppo emergente nel panorama musicale che parteciperanno senza compenso per collaborare anche loro alla riuscita della nostra rassegna, che ricordo ha come finalità una raccolta fondi da destinare in

beneficienza. Un applauso a tutti i soci della Brasseria Veneta per l'impegno e la passione e un grazie agli amici che ci hanno permesso di avere i premi per il concorso online, logo che vedete nella locandina qui sotto.



LA DUBBEL di Maurizio PAVAN

Personalmente ho trovato un buon compromesso con la seguente ricetta:

Pale 83/85% , Monaco 5% , Special B e/o Biscuit 5/6% , Chocolate 1.5/2 % e Zucchero 4% (bianco, ma se uso zucchero candito scuro modifico leggermente i malti caramel sia per il colore che per l'aroma). Mash a 64/65° ma si può diminuire o aumentare in relazione all'uso dei malti 'cara'. Luppoli: ovviamente **Saaz, Tettnanger e Styrian** usati sia per amaro che a 20 minuti dalla fine della bollitura per un totale di 20/22

IBU. Lievito Wyeast 1214. Questo mi ha dato una birra ricca al palato ma con una buona attenuazione (anche l'uso del lievito S33 mi ha dato un buon risultato finale). Personalmente ho provato molti lieviti liquidi e i secchi e la mia personale preferenza va al WLP 500, Wyeast 3787, Wyeast 1214, S33. Con tutti non sono andato oltre 21/22° di fermentazione e tutti mi hanno sempre dato buoni risultati. Con il lievito secco S33 ho ottenuto un buon risultato con una temperatura di fermentazione iniziata a 18/19 per finire a 22°. Fermentazione

veloce con una buona flocculazione. Ovviamente tutte le fasi della birrificazione possono essere modificate per cercare un risultato più personale: della formulazione della ricetta, alla fase di mash, alla scelta del lievito e delle temperature di fermentazione; tutte variabili che possono, da una stessa scelta di materie prime, portare a risultati molto diversi. Tutto questo a mio parere e sulla base della mia personale esperienza di homebrewer.

Maurizio Pavan socio BV

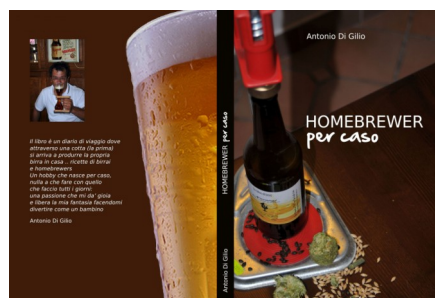
HOMEBREWER PER CASO : UN VIAGGIO NEL MONDO DELLA BIRRA FATTA IN CASA

Il libro è scritto da un homebrewer per gli homebrewer.

Sta riscuotendo commenti e pareri favorevoli tra gli appassionati e da chi si avvicina per la prima volta alla produzione ALL GRAIN.

Il libro ancora disponibile facendo richiesta con una semplice mail a brasseriaveneta@gmail.com, oggi è disponibile anche nel formato elettro-

nico ebook in tutti i migliori deastore online del settore.



Il libro sarà disponibile per gli appassionati alla 3a rassegna homebrewer della Brasseria Veneta "UNA BIRRA PER TUTTI" l' 8 settembre 2012 a un prezzo davvero speciale, e il ricavato dei libri acquistati durante il nostro evento sarà interamente devoluto in beneficienza.

Una ragione e un motivo per acquistarlo e leggerlo con il cuore non solo dell'appassionato.



FAI DA TE : Impianto di Spillatura di Francesco Viti

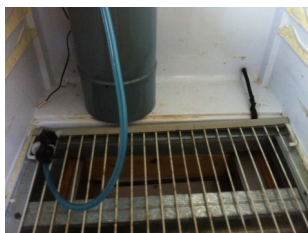
Questo frigo aveva un Freezer e qui c'era l'unica serpentina per il raffreddamento: l'ho schiacciata sulla parete in modo che non mi desse fastidio. Ora passiamo alla parte detta "Riscaldante": un Optional che mi servirà in inverno per mantenere la temperatura costante a 20°C per la fermentazione. Ho ricavato da un vecchio barbecue una resistenza da 1500 watt: sopra ho creato una struttura (quella che si usa per il cartongesso) con un suo perimetro ed un Omega, che ho appoggiato sulla resistenza. Ho messo una grata (Accessori del frigo) che mi permettesse di scaricare il peso omogeneamente su tutta la struttura. Il collaudo col fusto ha permesso di



verificare la solidità di quanto realizzato. La bombola della Co2 l'ho messa dentro perché pesando 5 Kg risultava troppo pesante per una installazione esterna e ho collegato un riduttore di pressione a due vie, così posso mettere due fusti con due pressioni differenti pressioni.



Al riduttore ho installato due saracinesche per chiudere il flusso del gas.



Ho fatto un foro per mandare il collegamento della resistenza al Termostato e un foro per far entrare nel frigo la Sonda del Termostato.



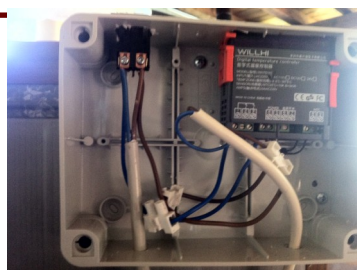
Ecco il termostato in azione: la spia WORK è accesa, sta portando la temperatura a 6°C. E' il sosia del STC-1000. Molto comodo con il Relè che stacca ed attacca il frigo e la resistenza. Si può programmare un intervallo di temperatura.



seconda parte

continua

Per esempio: T Min 4°C e massima 6°C, il frigo si accenderà per far arrivare la temperatura a 4°C. Arrivato a 4°C si spegnerà per riaccendersi nuovamente quando la temperatura salirà a 6,1°C, con una precisione di 0,1°C.



Ho inserito il Termostato e un interruttore in una scatola stagna e fatto i relativi collegamenti.

Qui il frigo si è spento: la Spia WORK non è accesa!



Fine della seconda parte



LE BIRRE BELGHE di Maurizio Pavan socio BV

Ogni stile ha le sue specificità e pone dei problemi. Per noi homebrewer è importante raggiungere il giusto equilibrio tra i malti di base, i luppoli, il lievito, le temperature di mash prima e di fermentazione poi. Tante variabili che incidono fortemente sul risultato finale. Non esiste alcun specifico libro in lingua italiana e così per le birre di abbazia, le dubbel, le tripel ci dobbiamo rivolgere ai testi in lingua inglese. In molte pagine di questi libri otteniamo delle indicazioni talvolta univoche – l'uso dei luppoli – altre volte notiamo una certa libertà di interpretazione. Alcune certezze le dà il BJCP che pone per ogni stile, e quindi anche per le birre di cui vogliamo oggi parlare, colore, alcol, amaro, OG. Da dove partire allora per produrre una birra di abbazia, una **dubbel** ad esempio: il primo e più importante punto di partenza è il proprio gusto, la propria preferenza nell'interpretazione dello stile (le birre trappiste sono tra loro molto

diverse ed è quasi naturale avere una preferenza personale). L'importanza è restare nello stile, entro i parametri ormai codificati. Punto di partenza per la formulazione di una ricetta – oltre gli assaggi fatti ovviamente – sono alcuni libri in lingua inglese: *Brew like a monk*, *Belgian Ale*, *Brew classic european beers at home* (quest'ultimo raccoglie molte ricette suggerite da due dei più famosi scrittori del settore: Wheeler e Protz). La prima cosa che emerge con evidenza in quest'ultimo libro è che spesso diverse birre sono suggerite con formulazioni simili. Per la Westmalle; malto pils, poco chocolate (150 gr) e zucchero; luppoli Styrian, Saaz, Tettmanger solo per amaro per 20 ibu. Viene anche suggerito un mash a 66°. Simile la chimay red: malto pale, poco amber (340) e chocolate (100), zucchero e luppolo Hallertauer e Tettmanger per 28 ibu.

La Chouffe: oltre al malto pils suggeriscono 6/7 % di crystal e zucchero, luppoli europei – Golding, Styrian, Saaz, e ovviamente le spezie – coriandolo, cumino e caraway per 3/5 gr.



DUBBEL TRIPEL E LE BIRRE DI ABBAZIA

Anche nel libro di Rajotte, Belgian ale, viene suggerita una ricetta per la **dubbel** che prevede malto pale, crystal (112 gr) e brown (112 gr) e zucchero, luppoli Hallertauer, Styrian e Saaz per 21 ibu. Per una **tripel** consiglia solo Pale e zucchero, 25 ibu, Styrian e Hallertauer per amaro e Saaz in aroma. Più complessa la ricetta di una **birra di abbazia**: in questo caso sono utilizzati Pale, monaco, crystal e zucchero, Perle Golding e Saaz per amaro e aroma; mash a 67°. Dal 'libro' per le birre trappiste e di abbazia, *Brew like a monk*, veniamo a sapere che i birrifici trappisti usano

ricette più ricche di malti 'cara'. Per la Chimay vengono suggeriti Pilsner e caramel (genericamente), lo stesso per Rochefort, per la dubbel della Westmalle si afferma l'uso del malto pils, di malti caramel e di dark caramel per l'aroma. In genere i luppoli usati sono sempre Saaz, Tettmanger, Styrian o Hallertauer. Potremmo continuare ma credo siano chiari alcuni punti: se vogliamo fare una birra di abbazia o ad imitazione di una trappista possiamo scegliere tra alcuni malti 'caramel' usati in dosi non invadenti, utili

per arricchire il gusto e il colore – colore che viene aiutato anche dall'uso dello zucchero candito scuro. I luppoli ovviamente sono quelli classici continentali come Styrian Golding, Hallertauer, Tettmanger e Saaz.



REALIZZARE UNA BUONA BIRRA IN STILE BELGA

Finora non abbiamo parlato di due problemi che sono in realtà importantissimi per la realizzazione di una buona birra: temperatura di mash, lievito e temperatura di fermentazione. Se ci orientiamo per una birra tipo tripel ovviamente sarebbe preferibile una temperatura di mash bassa, 62/63° per favorire la massima attenuazione del mosto. Per una dubbel o una birra di abbazia il discorso cambia e vorremo in questo caso favorire la produzione di zuccheri meno fermentabili e dare più com-

pietà al prodotto finito per cui potremo orientarci per un mash a 68/70°. Nella mia esperienza ho recentemente prodotto una dubbel con una certa complessità di malti 'cara' abbassando la temperatura di mash e quindi con una buona attenuazione finale. Per i lieviti il mercato offre una scelta molto diversificata: non solo abbiamo un paio di buoni lieviti secchi (S33 e T58) ma anche due produttori di lieviti 'liquidi' che presentano un catalogo ricco e spesso posto in relazione dagli esperti ai 'ceppi'

usati dai produttori come Chimay, Westmalle, Duvel, Rochefort, ecc. Il lievito della Westmalle (che per la Wyeast è il 3787) viene usato da tre birrifici trappisti: Achel, Westmalle e Westvleteren. Achel lo inocula a 18° e fa salire la temperatura di fermentazione fino a 23°. Westmalle inocula a 18 per giungere a 20°. Westvleteren inizia la fermentazione a 20° per finire a 28/29° (notizie tratte da *Brew like a monk*). Stesso lievito diverso uso e risultato finale.





La nostra Associazione

LA BRASSERIA VENETA



E-mail : brasseriaveneta@gmail.com

www.brasseriaveneta.org

**Una passione per la Birra,
una Birra per passione**

**LA VOCE DELLA
BRASSERIA**

Ed è arrivato il momento della nostra rassegna “UNA BIRRA PER TUTTI” terza rassegna dedicata al mondo homebrewer e alla birra artigianale italiana : l’attesa è finita e confidando che gli elementi naturali siano dalla nostra parte vi aspettiamo numerosi .

Nei nostri progetti c’è la volontà di iniziare dei corsi pratici per insegnare a fare la birra in casa ; associandovi sarete informati in via esclusiva di ogni iniziativa della nostra associazione oltre ad avere diritto a una serie di sconti e di “privilegi” riservati solo ai nostri soci : sconto per l’acquisto di materiali per la produzione della birra presso Mr. Malt, Birramia, Uberti a Mestre (VE) distributore malti Weyermann, acquisto di birre artigianali presso i punti vendita di Baggio Bevande e online sul sito di <http://www.birreartigianali.it/> con lo sconto del 10%, acquisto in convenzione di birre artigianali di Almond’22, PBC di Livorno, Foglie d’Erba Forni di Sopra (UD), Malto Vivo di Avellino, Gastaldia di Pieve di Soligo (TV) e di altri birrifici che presto ci daranno questa possibilità.

Per ulteriori info scrivere una mail a brasseriaveneta@gmail.org

3° Concorso Homebrewer della Brasserie Veneta Homebrewer all’assalto della Pinta

Durante la **TERZA RASSEGNA** di **UNA BIRRA PER TUTTI** che si svolgerà **sabato 8 Settembre 2012** presso il Forte Bazzera a Tessera (Ve) nel corso della 33a Sagra della Sbrisa, avrà luogo il terzo concorso per Homebrewer quest’anno per la prima volta aperto anche a non soci della Brasserie Veneta.

IL concorso quest’anno avrà il patrocinio di **UNIONBIRRAI** ; Mr. Malt, Birramia e la ditta Uberti di Mestre (Ve) hanno contribuito con premi dedicati agli appassionati homebrewer che sicuramente aiuteranno a migliorare e aumentare il desiderio di fare birra in casa. L’elenco com-

pleto dei premi lo potete trovare al seguente indirizzo :

<http://labirradidoc.altervista.org/i-premi-del-concorso-della-brasserie-veneta-per-hb/>

52 Birre iscritte, di cui 6 fatte con il Kit ma rielaborate.

La giuria a oggi è così composta : Paolo De Martin, Fabiano Toffoli, Pierluigi Chiosi, Simone Dal Cortivo, Gino Perissutti, Ivan Borsato (mastri birrai), Doc (Homebrewer), Fabio De Filippi (esperto settore), Roberto Mozzato (Homebrewer), Stefano D’Ambrosio (Homebrewer), Francesco Meneghetti (esperto Confagricoltura), Bellio Enrico (End User).

Ci saranno anche due homebrewer appassionati per le sole birre da Kit, che concorreranno per questa categoria : il vincitore riceverà oltre a un

attestato di merito 5 Kg. di malto per iniziare una nuova avventura brassicola.

