



# UNA BIRRA PER TUTTI

[www.brasseriaveneta.org](http://www.brasseriaveneta.org)

E' tempo di consuntivi, ma anche di pensare già alla 4a edizione quella del 2013. La formula di quest'anno nuova e innovativa, pur migliorabile, è stata la scelta che ci ha permesso di avere risposte positive dal pubblico intervenuto e da chi ha partecipato come homebrewer e birraio. Il concorso homebrewer vinto dal socio Nicola Coppe con la sua ottima Kriek e il premio della giuria tecnica andato al socio Fabio Polessel con la sua Hell dimostrano che il livello raggiunto dai nostri soci è da ritenersi a livelli medio alti per essere riusciti a primeggiare davanti alle altre 53 birre presenti in concorso. Voglio in queste poche righe ringraziare gli amici del circolo cultura-

le ricreativo di Tessera che ci hanno ospitato in una bella e confortevole location e tutti "i nostri sponsor" e i soci della Brasseria Veneta, senza di loro nulla sarebbe stato possibile.



sugli allori per il successo di questa edizione.

Ora dovremo pensare al dove e al quando, due punti importantissimi dai quali non si può prescindere per il successo della rassegna. Siamo anche consci che è arrivato il momento di fermarsi e di avere una collocazione temporale spaziale definitiva perché ci sia finalmente una vera identità e per dirla come il mitico personaggio di Rambaldi E.T: "E' ora che la Brasseria Veneta Trovi la sua casa".

Il Presidente

Ora si deve già pensare a mettere in cantiere l'edizione del 2013, senza fermarsi e cullarsi

## UNA BIRRA PER TUTTI – 3a edizione I Vincitori del Concorso Homebrewer

### Concorso Assoluto :

1° Nicola COPPE socio Brasseria Veneta di Quero (BL) con la birra KRIEK

2° Enrico DI STEFANO di Genova con la birra Exotic Pale Ale

3° Cristian PIZZI di Pertusella (VA) con la birra

Blonde is Sweety

### Giuria Tecnica :

1° Fabio POLESEL socio Brasseria Veneta di Giavera del Montello (TV) con la birra Hell Birthday's

2° Massimo VEZZARO di Caldogeno (VI) con la birra Saison I

3° Enrico DI STEFANO di Genova con la birra Oro Nero.

### Concorso Popolare :

1° Leonardo Carpin

2° Antonio di Gilio

3° Stefano Maniero

### Sommario:

La Kriek del vincitore 2012	2
La ricetta della Kriek	2
Dal kit all' All Grain	3
Lo spillatore Fai da Te – terza parte	4
Degustiamo con Barone Birra	5
Il sito della Brasseria Veneta	5
Notizie dalla Brasseria Veneta	6

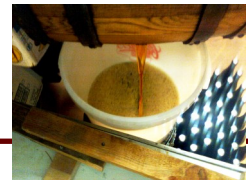
### Notizie di rilievo:

- Una Birra per Tutti – 3a edizione
- KRIEK la sour ale in casa
- La prima AG che avventura



# 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.



# DAL KIT ALL' AG : UNA AVVENTURA DA VIVERE

## di Ciccio Pizzimenti

Faccio la birra in casa ormai da cinque anni. Tutto nacque una sera per una pizzata a casa del mio amico Pietro, dove bevemmo una birra che io percepivo come "diversa" da quelle commerciali provate fino a quel momento. Alla fine chiesi incuriosito al mio amico di che birra si trattasse, e lui con un sorriso orgoglioso stampato in faccia mi rispose: "L'ho fatta io!". Incredulo di tale risposta cominciai a porgli domande su domande. Il virus dell'Homebrewing mi aveva ormai irrimediabilmente infettato. Di lì a poco cominciai a documentarmi sul web e mi iscrissi al forum più noto nell'ambiente birraio amatoriale, in cui ebbi la fortuna e l'onore di conoscere il mitico DocAntonio. Bene, ora dovevo procurarmi un numero consistente di bottiglie e un kit per iniziare. Detto, fatto! Ma ora mi si ponevano davanti i primi problemi logistici, dati dal fatto che non avevo altra possibilità se non quella di birraificare nella

cucina di casa. Quindi la mia attenzione si rivolse per i primi anni alla ricerca del massimo miglioramento possibile sui kit pronti, spaziando fra le varie marche e stili possibili. Ma non mi bastava più. Sono così passato ad estratto + grani (E+G) con un bel salto di qualità, ma essendo amante delle birre chiare questa tecnica mi poneva di fronte a dei limiti tecnici. Eppure continuavo a ripetere a me stesso ed agli amici homebrewer che non avrei mai fatto All Grain (AG) perché nella cucina di casa sarebbe stato troppo laborioso e scomodo, nonché avrei messo a dura prova la pazienza già duramente provata di mia moglie. Galeotto fu il libro di Doc: **Homebrewer per caso**. L'ho letto tutto d'un fiato, e poi l'ho riletto almeno altre 20 volte e più lo leggevo, più si insinuava in me con prepotenza la voglia irresistibile di passare ad AG. Il libro spiega con chiarezza i vari passaggi della birraificazione ed alla fine propone delle

invitanti ricette. Per giorni non facevo che pensare a come avrei potuto organizzarmi per poter fare AG nella mia cucina, senza irritare la mia consorte, ed alla fine ho trovato quella che credo sia la miglior soluzione possibile, realizzando così la mia attrezzatura, composta di una pentola in acciaio inox da 33 lt. In cui ho applicato un rubinetto in acciaio inox con filtro bazooka, una serpentina in acciaio inox per raffreddare, un mulino marga a cui ho costruito una tramoggia aggiuntiva capiente e uno scivolo per i grani macinati, un bel cucchiaino di legno lungo 60 cm., un termometro digitale di precisione, tintura di iodio e tubi vari per travasi, raffreddamento, ecc. ecc.



## QUANDO LA PASSIONE SI INFETTA

Preso tutto l'occorrente ero ormai pronto per fare il fatidico passo. Bene, mi sono organizzato la sera prima della cotta con la macinatura dei grani e mi sono preparato la pentola con i litri pronti per fare la prima fase di mashing. La mattina dopo, alle ore 8,30 ho acceso il gas e portato la temperatura dell'acqua 56 gradi, quindi versato lentamente i miei grani girando continuamente l'impasto che si stava formando. Come si sa, ogni ricetta prevede dei vari step di temperatura per estrarre

al meglio gli zuccheri contenuti nei grani ed io ho proceduto alle varie fasi della mia ricetta con scrupolo e massima precisione. Concluso il mash out a 78 gradi ho iniziato il lento filtraggio delle trebbie utilizzando un fermentatore come contenitore del prezioso liquido, quindi ho eseguito il lavaggio delle trebbie con 2 fasi di run off fatti con la giusta quantità d'acqua calcolata per darmi i litri finali richiesti. Non conoscendo ancora il grado di evaporazione del mio impiantino, ho consi-

derato un'evaporazione di 5 litri l'ora, e fortunatamente alla fine così è risultato. Trasferito tutto il mosto nel fermentatore mi sono apprestato a svuotare la pentola dalle trebbie esauste e dare una consistente lavata con sola acqua, quindi ho provveduto a versare nuovamente e lentamente il mosto nella pentola, in cui stava per avvenire la luppolatura tramite ebollizione. Anche qui mi sono attenuto alla ricetta che prevedeva quattro gittate in totale con due tipi di luppolo di diversa varietà.

## MAI DIRE : NON FARO' LA BIRRA ALL GRAIN !!!

Dieci minuti prima di completare la bollitura ho inserito, previo lavaggio, la serpentina in acciaio inox. Questo per una sua sterilizzazione. Con l'inizio del raffreddamento del mosto ho fatto coincidere la fase di idratazione del lievito in circa 200 ml. d'acqua a temperatura ambiente e un cucchiaino di zucchero bianco. In mezz'ora la temperatura del mosto è scesa fino a 25 gradi e il lievito reidratato ha formato una bella

schiumetta densa e alta. Per trasferire il mosto raffreddato nel fermentatore ho tenuto stavolta il tubo ben alto, in modo che il liquido cadendo da lontano si ossigenasse bene facilitandomi poi la fase di inserimento del lievito. Non so come descriverlo, ma a differenza delle altre birre, questa ha un odore diverso e molto più piacevole delle mie altre prodotte fin'ora. Bene, adesso il fermentatore è in frigo con la sua bella schiu-

metta superficiale....eh si, mi avete scoperto....è una bassa fermentazione!





## FAI DA TE : Impianto di Spillatura di Francesco Viti

Per infustare abbiamo due possibilità:

- Carbonazione Forzata
- Rifermentazione in fusto

Io le ho usate entrambe. Prima ho trasferito la birra nel fusto e aggiunti 2 grammi di zucchero per litro, dopo una settimana



ho controllato la pressione ed essendo debole ho mandato altra Co2 fino ad arrivare a 2 atmosfere.

Qui controllo la pressione ed immetto altra Co2 al fusto. Vi consiglio, prima di collegare il fusto all'impianto, di collegarne un altro con dentro una solu-



zione sanificante, così da poter sanificare tutto lo impianto.

Sperando di esservi stato d'aiuto, per qualsiasi chiarimento o domanda potete contattarmi a: [francesco.viti@hotmail.it](mailto:francesco.viti@hotmail.it), oppure nei forum con la voce: Trojan32.

Auguro una buona birra a Tutti !!!!

Terza parte - *fine*

## Associazioni di Homebrewers : L' ORDINE DEL BOCCALE D' ORO

Il 21 Giugno 2012 nasce l'Ordine del Boccale d'Oro, la prima associazione cremonese di cultura birraia.

Nata dalla volontà di un gruppo di amici, ha come scopo quello di riunire tutti gli appassionati che condividano lo stesso interesse per le birre di qualità, dalle artigianali alle trappe, dalle italiane a quelle estere, dall'homebrewing alla degustazione passando per la buona cucina ad esse abbinata, operando concretamente per la loro conoscenza e diffu-

sione. Ad oggi l'OBO (Ordine del Boccale d'Oro) conta già 25 iscritti ed ha come ossatura un proprio statuto. L'OBO è presente in internet con un proprio sito: <http://www.wishpub.com/obo.htm>, una propria pagina facebook: <http://www.facebook.com/ordinedel.boccaledoro>.

All'attivo ci sono già diverse iniziative tra cui: degustazione "La trappe Pure", degustazione Weiss

(Erdinger) Vs. Blanche (Wieckse Witte), visita all'Italia Beer Festival di Monza e presenza ai "Giovedì d'Estate" cremonesi.



Proprio i "Giovedì d'Estate" segnano il legame dell'Associazione con Il Wish Pub - Birroteca di Cremona - che, oltre ad essere sede principale dell'Associazione si distingue per la qualità e la ricercatezza dei prodotti oltre ad essere stata insignita recentemente della targa di locale storico di Cremona (17 anni di esercizio). Durante l'estate il Wish Pub è stato presente in una piazza del centro Cremonese con 3 spine artigianali, e

l'OBO ha presenziato a tutte le serate esponendo l'impianto "All Grain" di un iscritto, restando a disposizione dei vari curiosi che circondavano l'impianto. Dopo la sosta estiva l'Associazione ha già in programma due visite a birrifici limitrofi alla città, altre degustazioni e soprattutto le cotte di gruppo. Difatti tra i Soci ci sono molti i curiosi che vogliono sapere sempre di più sull'Homebrewing e l'OBO si mette-

terà a disposizione facendo cotte All Grain di gruppo.

Se volete informazioni non esitate a contattarci:

[ordineboccaleoro@gmail.com](mailto:ordineboccaleoro@gmail.com)

Buona birra a tutti!

Il Presidente

Andrea "1vp" Cervi



## Scheda di Degustazione del Barone Birra



Nome Degustatore: Barone Birra

Stile Birra: Saison

Luogo: Roma

P-Alcool %: 4,23%

Nome Birra: Hond.erd del Birrifico Extraomnes

Data: 18/07/2012

Voto: 8,5 /10

Note: Perfetta così com'è

Esame Visivo	Schiuma	Grana Bolle	Colore Schiuma	Colore	Limpidezza	Fluidità
	<input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Scarsa <input checked="" type="radio"/> Presente <input checked="" type="radio"/> Abbondante <input checked="" type="radio"/> Compatta <input checked="" type="radio"/> Cremosa <input checked="" type="radio"/> Aderente <input checked="" type="radio"/> Persistente	<input type="radio"/> Fine <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Grossolana	<input checked="" type="checkbox"/> Candida <input type="checkbox"/> Rosata <input type="checkbox"/> Crema <input type="checkbox"/> Cappiccino	<input type="radio"/> Giallo Paglierino <input checked="" type="radio"/> Giallo Dorato <input type="radio"/> Giallo Ambrato <input type="radio"/> Mogano <input type="radio"/> Tonaca di frate <input type="radio"/> Ebano	<input type="radio"/> Torbida <input checked="" type="radio"/> Velata <input type="radio"/> Limpida <input type="radio"/> Brillante <input type="radio"/> Opalescente	<input type="radio"/> Fluida <input checked="" type="radio"/> Poco Fluida <input type="radio"/> Viscosa
Esame Olfattivo	Intensità	Finezza Olfattiva	Persistenza	Descrizione Olfatto		
	<input type="radio"/> Tenue <input type="radio"/> Leggera <input type="radio"/> Normale <input checked="" type="radio"/> Elevata <input type="radio"/> Molto Elevata	<input type="radio"/> Ordinaria <input type="radio"/> Normale <input checked="" type="radio"/> Gradevole <input checked="" type="radio"/> Attraente <input checked="" type="radio"/> Elegante	<input type="radio"/> Sfuggente <input checked="" type="radio"/> Corta <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Discreta <input type="radio"/> Lunga	<input type="radio"/> Maltato <input type="radio"/> Fruttato <input checked="" type="radio"/> Floreale <input type="radio"/> Animale <input type="radio"/> Speziato <input type="radio"/> Vinoso <input type="radio"/> Erbaceo		

Esame Gustativo	Intensità	Persistenza	Gusto	Sensazioni Boccali	Frizzantezza	Corpo
	<input type="radio"/> Poco intensa <input type="radio"/> Intensa <input checked="" type="radio"/> Molto Intensa	<input type="radio"/> Breve <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Lunga	<input type="radio"/> Dolce <input checked="" type="radio"/> Salato <input type="radio"/> Acido <input checked="" type="radio"/> Amaro	<input checked="" type="checkbox"/> Metallico <input type="checkbox"/> Astringente <input checked="" type="checkbox"/> Frizzante <input type="checkbox"/> Tannico	<input type="radio"/> Scarna <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Decisa <input type="radio"/> Forte	<input type="radio"/> Acquoso <input type="radio"/> Esile <input checked="" type="radio"/> Pieno <input type="radio"/> Viscoso <input type="radio"/> Strutturato

Esame Finale	Equilibrio
	<input type="radio"/> Poco <input type="radio"/> Abbastanza <input checked="" type="radio"/> Giusto

Osservazioni:

---



---



---

L' Hond.erd, prodotta dal [Birrifico Extraomnes](#), è una birra celebrativa creata da [Luigi Schigi D'Amelio](#) per la sua 100° Cotta, un tributo vero e proprio per questa bevanda che ha permesso al birrifico di fare un notevole passo in avanti in termini di qualità e capacità. L'Hond.erd è una "saison" con una gradazione alcolica del 4,23%, all'occhio si presenta molto bene con un bel giallo dorato vivo, appena si versa la birra nel teku compare subito un bel cappello di schiuma abbondante che tende a svanire ed a stabilizzarsi rimanendo comunque presente;

all'olfatto è possibile sentire i profumi del luppolo delicati e pungenti che rendono la birra attraente al palato, l'intensità olfattiva è notevole purtroppo è molto corta e poco persistente, per poterne sapere di più su questa birra bisogna assaggiarla. In bocca possiamo percepire un leggero amarognolo che pulisce ed asciuga il palato rimanendo persistente sulla lingua è possibile percepire anche una lieve sapidità; la carbonazione iniziale potrebbe sembrare abbastanza eccessiva ma diminuisce rapidamente, rimanendo presente e persisten-

te, permettendo di apprezzare a pieno tutte le note fruttate. Con la lingua si apprezza la sensazione di vellutato sul palato; anche se è una birra dotata di caratteristiche di notevole impatto, riesce a rimanere una birra semplice ed è questa semplicità che cattura chi la beve; anche se la presenza del luppolo è palese non risulta però essere lui il protagonista in questa birra, ma è l'insieme degli ingredienti che rendono la birra protagonista della nostra degustazione. Unica sbavatura di questa birra è la lieve nota metallica che si percepisce in bocca.

## IL SITO DELLA BRASSERIA VENETA

Finalmente dopo tante disavventure è tornato online il sito della Brasseria Veneta che trovate all'indirizzo [www.brasseriaveneta.org](http://www.brasseriaveneta.org)

Il socio Emanuele Scattola si occuperà di questo progetto importante per la diffusione e la conoscenza della nostra associazione per una visibilità di contenuti e progetti, per accrescere la popolarità nel mondo degli internauti determinerà sinergie importanti per la cresci-



ta del nostro movimento di appassionati. L'impegno dei soci sarà quello di rendere vivo il sito con argomenti deri-

vanti dalla pratica homebrewer vissuta in prima persona e dalla diffusione con il passaparola della rete per far conoscere questa realtà che fino a tre anni fa sembrava il sogno di 4 appassionati romantici e un po' creduloni sulla possibilità concreta di un futuro della loro creatura. Oggi siamo qui, in crescita continua sia come homebrewer sia come appassionati e l'intenzione è coinvolgere il mondo degli appassionati e anche quello dei curiosi.





La nostra Associazione

#### LA BRASSERIA VENETA



E-mail : [brasseriaveneta@gmail.com](mailto:brasseriaveneta@gmail.com)

[www.brasseriaveneta.org](http://www.brasseriaveneta.org)

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

**LA VOCE DELLA  
BRASSERIA**

*Anche il 2012 sta per arrivare alla fine dei suoi 366 giorni, tante cose sono state fatte e tante ne abbiamo programmato per il 2013.*

Sono iniziate le riunioni a cadenza quasi mensile per mettere insieme le attività e gli eventi da programmare e realizzare insieme a tutti i soci, soci che stanno aumentando sempre più con aumentata voglia di partecipare per essere presenti e parte attiva di questa associazione e condividere i progetti da realizzare.

Presto tornerà l'appuntamento con il Birraio in Villa che si ripeterà a primavera forse con una grande sorpresa, un personaggio direi storico del mondo brassicolo artigianale.

L'anno si concluderà con il consueto pranzo/cena dei soci per scambiarsi gli auguri e bere insieme la **FLOREALE**, la birra celebrativa della rassegna 2012 brassata in diretta il giorno stesso dell'evento.

Per ulteriori info scrivere una mail a [brasseriaveneta@gmail.org](mailto:brasseriaveneta@gmail.org)

## ISCRIZIONE E RINNOVO per l'anno 2013

E' possibile rinnovare la propria adesione **come soci per il 2013** seguendo le istruzioni già inviate via mail a tutti soci regolarmente iscritti e in regola con la quota sociale sino al 31/12/2012 così da poter conservare lo stesso numero di tessera attualmente in vostro possesso. **Chi invece si iscrivesse per la prima volta può farlo da subito e usufruirebbe dei vantaggi per i soci dal momento dell'iscrizione e non a partire dal 1 gennaio 2013.** A ogni nuovo socio per l'anno 2013 verrà dato in **omaggio** il portabicchiere per degustazioni con il logo della brasseria insieme alla tessera dell'associazione; solo in fase di iscrizione potrà, il socio che lo desiderasse, richiedere la maglia della brasseria nera o grigia ( fino a esaurimento delle scorte disponibili ) a soli 9

euro spese comprese e/o il libro **HOME BREWER PER CASO o BIRRANDO** a soli 9 euro spese comprese: l'offerta è valida solo per coloro che saranno in regola con il pagamento della quota sociale 2013. **Da oggi puoi diventare socio della BRASSERIA VENETA : che aspetti ???** Per i nuovi soci (vedi offerta sopra valida fino al 31/12/2012) ci si può iscrivere in qualsiasi momento facendo richiesta inviando una mail di richiesta a [brasseriaveneta@gmail.com](mailto:brasseriaveneta@gmail.com), da restituire la scheda di adesione con i dati personali che verrà inviata via mail per completare l'iscrizione insieme agli estremi del pagamento della quota sociale 2013.

**"NON CHIEDERTI COSA LA BRASSERIA  
PUÒ FARE PER TE,**



**MA COSA TU PUOI FARE PER  
LA BRASSERIA"**

