



DIVENTA SOCIO DELLA BRASSERIA

www.brasseriaveneta.org

E anche il 2012 è quasi finito, e inizia il momento dei consuntivi doverosi e quanto mai obbligatori. Un anno scivolato in fretta, con tante novità e tanti bei momenti: dall'adozione di un bambino anche se a distanza, l'istituzione di due borse di studio che ha permesso a due ragazzi meritevoli di continuare il loro percorso di studi e non è ancora finita. Presto avremo a disposi-

zione una cifra da destinare a un progetto che per ora sembra un sogno ma noi coltiviamo sogni impossibili. L'associazione è cresciuta in termi-

me partecipazione attiva dei soci, permettendoci ora di guardare con fiducia al futuro. E' il momento di investire e "sfruttare" la nostra capacità di far birra per autofinanziare progetti ambiziosi che potrebbero permetterci di arrivare ad avere una nostra sede e un nostro angolo di degustazione per le birre prodotte in casa. Speriamo che Babbo Natale sia in ascolto.

Il Presidente

"NON CHIEDETTI COSA LA BRASSERIA PUÒ FARE PER TE,



MA COSA TU PUOI FARE PER LA BRASSERIA"

ni numerici come soci ma anche co-

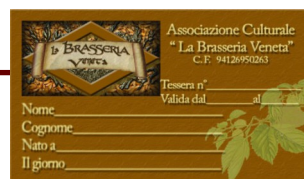
Come fare per diventare Soci ?

Per diventare soci e usufruire dei vantaggi riservati ai soci della Brasseria Veneta è sufficiente inviare una mail a brasseriaveneta@gmail.com e chiedere le info e la scheda di associazione per effettuare il versamento della quota sociale che è

sempre di soli **20€**.

Diventare soci vuole dire essere sempre informato sulle attività dell'associazione in anteprima e avere la sicurezza di partecipare agli eventi che si realizzano nel corso dell'anno.

Ti aspettiamo perché il



nostro gruppo diventi sempre più numeroso e perché tutti insieme possiamo avere la possibilità di realizzare i nostri progetti futuri.

Sommario:

L e Degustazioni della Brasseria	2
Ferma la cotta : le più belle immagini	2
Il mio frigo camera di fermentazione	3
Ferma la cotta : le più belle immagini	3
La Birra alle Castagne	4
Degustiamo con Barone Birra	5
Notizie dalla Brasseria Veneta	6

Notizie di rilievo:

- Diventare socio della Brasseria Veneta
- Le nostre Degustazioni
- La Camera di Fermentazione



Degustazione della Scarborough Fair IPA di Roberto Mozzato

Data 25/10/12

Stile: **I.P.A.**

Nome : **Scarborough Fair IPA**

Birrificio: **Wold Top Yorkshire Brewery**

Sito:

www.woldtopbrewery.co.uk

ABV: 6%

Provenienza: Inghilterra



Esame Visivo:

Schiuma presente, di colore bianco abbastanza persistente e la grana delle bolle è fine. Lascia un leggero merletto sui bordi del bicchiere. Il colore è giallo ambrato, ed è limpida e fluida..

Esame Olfattivo:

Il profumo è abbastanza intenso, di media persistenza. Presenta una leggera nota di frutta bianca, quasi pesca.

Una Degustazione della Brasseria Veneta

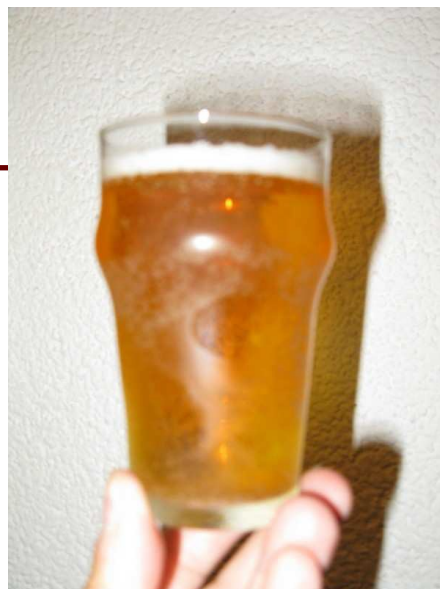
Esame Gustativo:

Birra dal gusto intenso, con una persistenza media, dal gusto piacevolmente amaro, spicca il luppolo come lo stile esige.

Mediamente alcolica.

Le sensazioni boccali sono di un buon equilibrio tra il dolce all'inizio e il retrogusto amaro finale.

Leggere e morbide note di malto.



FERMA LA COTTA : LE PIU' BELLE IMMAGINI



IL MIO FRIGO CAMERA DI FERMENTAZIONE

di Francesco Pozzebon

Qualche mese fa sono riuscito a recuperare da un vicino di casa un frigorifero ancora funzionante. Per noi HomeBrewer, il frigorifero diventa un ottimo strumento per far fermentare il mosto e farlo diventare birra con il controllo delle temperature richieste. Il frigorifero, essendo coibentato, è ideale per mantenere la temperatura al suo interno il più possibile costante ma soprattutto, visto che è ancora funzionante, per le basse fermentazioni che richiedono lieviti che lavorano a temperature comprese tra gli 8 e 13 gradi centigradi.

Naturalmente per poterlo utilizzare al meglio dovevo apportargli delle modifiche. Ho eliminato i comandi interni e li ho sostituiti con un controllore con sonda PT100 fissato per comodità all'e-

sterno del frigorifero, con la funzione di gestire l'alimentazione elettrica dell compressore sulla base della temperatura di set point impostata.

Poi sono passato all'eliminazione delle parti interne che erano inutili come i ripiani, le vaschette ecc.; ho infine eliminato con molta calma, per evitare di rompere la tubazione del gas refrigerante, la coibentazione che divideva la parte frigo dalla parte freezer liberando così la serpentina di raffreddamento, che mi aiuterà a raggiungere la temperatura desiderata nel minor tempo possibile.

Ora la mia nuova camera di fermentazione è pronta ed è possibile raggiungere tranquillamente una temperatura minima di 2°C.



QUANDO LA PASSIONE SI INGEGNA

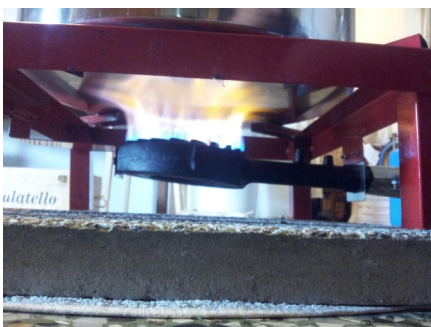
Ho predisposto un comando per avere comunque la possibilità di utilizzare il frigorifero anche per fermentazioni ad alte temperature utilizzando una semplice serpentina scaldante per terrari.

Proprio in questo periodo ho brasato una tipica Helles con lievito SafLager S-23, adatto per le basse fermentazioni.

Questo è lo schema di fermentazione: 14 giorni a 13°C per la prima fermentazione, travaso in un se-

condo fermentatore, 2 giorni a 15°C per pausa diacetile, 2 giorni a 2°C per la winterizzazione e poi successivo imbottigliamento. Proseguo con la rifermentazione per 14 giorni a 13°C e poi a 3°C per la lagerizzazione per almeno un mese. Per la fermentazione della mia Helles la mia nuova camera di fermentazione si è rivelata oltremodo utile e preziosa.

FERMA LA COTTA : LE PIU' BELLE IMMAGINI



LA BIRRA ALLE CASTAGNE di Fabio Polesel

L'autunno è arrivato anche quest'anno, i fine settimana piovosi non saranno una preoccupazione per gli homebrewers, ma un valido motivo per dedicarsi interamente al loro hobby.

Perché non approfittare dei prodotti delle nostre terre e fare l'unica vera birra che potremmo definire autoctona, con marroni o castagne dei nostri boschi?

Nel mondo della birra non è giusto mantenere segreti, poiché la buona riuscita di una birra dipende principalmente dalla passione, dall'esperienza, dall'attrezzatura a disposizione del birraio e la cura con cui si utilizza e si mantiene in ordine e pulita. Il principio dei non segreti è ricordarsi che ogni cosa è già stata scoperta secoli fa.

Ecco la descrizione di una ricetta ben riuscita e tutt'ora utilizzata da molti birrai.

Tengo a precisare che la birra alle castagne è da considerarsi una birra con gradazione e caratteristiche simili allo stile Bock, un 40-50% di materiale non maltato, ricchissimo

di amido, richiederà un lungo tempo di conversione, che deve assolutamente essere agevolato da un corretto ph 5.5, e una filtrazione altrettanto lunga.

Malto Pils 40% (alternativa Pale Ale) - malti con enzimi in eccesso, compensano la totale assenza che caratterizza le castagne;

Malto Monaco Scuro 7% - apporta pienezza del sapore e un colore leggermente più carico;

Malto Melanoidin 7% - apporta il colore rosso, che in una birra alle castagne non può mancare, nonché pienezza nel sapore senza aggiungere malti caramelli che continuerebbero ad abbassare il ph anche nei mesi successivi all'imbottigliamento;

Malto Peated Whisky 3% - da un tocco fumoso che con il gusto delle castagne si lega molto bene;

Castagne / marroni arrostiti 43% - necessitano di macinazione e un trattamen-

to di gelatinizzazione dell'amido, che si ottiene portando ad ebollizione per 10 minuti la miscela di poltiglia di castagne ed acqua, il ph va corretto con acido fosforico o lattico fino al valore di 5.5 (si ricorda che il campione va assolutamente raffreddato a 20 max 30°C per effettuare la misurazione del Ph). Separare l'acqua in eccesso e conservare fino all'immissione nel mash.

TEMPERATURE DI AMMOSTAMENTO

44°C immettere castagne e malti **tenendo da parte la metà del malto PILS**

46°C sosta di 10' controllo ph e correzione se necessario

51°C sosta di 15'

54°C sosta di 10'

63°C inserire il restante malto **PILS** e sosta di 30'

68°C sosta di 10'

NON E' SOLO UNA BIRRA, E' LA CULTURA DELLA NOSTRA TERRA

72°C sosta di 10' o più se necessario fino a corretto esito del test allo iodio

78°C 5 minuti, mash out e filtrazione

L'aggiunta della metà del malto Pils in un secondo tempo è **un trucco** per mantenere una certa quantità di catene proteiche, ottenendo una migliore tenuta di schiuma, poiché partendo a temperature di mash così basse vi sarebbe una totale disgregazione.

RAPPORTO ACQUA MALTO/CASTAGNE
MASH 3.5lt kg

RAPPORTO ACQUA MALTO/CASTAGNE
SPARGE 2.5lt kg

La filtrazione sarà lunga e lenta: effettuare dei tagli con un coltello al letto di trebbie, per agevolare lo scorrimento dell'acqua di sparge.

La Bollitura dura 70 minuti con luppolo "neutrale", effettuando una gittata consistente a inizio bollitura, una quantità più ridotta a metà, e una ancora più ridotta a tre quarti dalla fine, ricordando che dovrà prevalere l'aroma di castagna e non quello del luppolo, che avrà il solo scopo di bilanciare il sapore dolce. *Luppoli consigliati*

Styrian Goldings, Hallertauer Hersbrucker, Saaz. Per quel che riguarda il calcolo delle IBU, effettuare la consueta misurazione della densità del mosto raccolto e ben mescolato a filtrazione terminata, ricordando che dopo un'ora di bollitura vigorosa e senza coperchio, la densità aumenta di 7-9 punti: quindi se ipoteticamente la densità preboil fosse di 1.062, dovrà essere tramutato in 1.069 o 1.071. Da questo valore dividendo per 2 le ultime 2 cifre si ottiene un numero che può rappresentare il corretto IBU (nell'esempio soprastante sarà circa 31-35). A questo punto potranno essere utilizzate formule, tabelle o software per

LA SODDISFAZIONE DI UNA BIRRA BEN RIUSCITA

ottenere i grammi di luppolo da utilizzare per raggiungere l'unità di amaro prefissata.

Per ottenere migliori risultati è preferibile fare una bassa fermentazione, con un lievito secco dal sapore molto pulito come il Fermentis w 34/70, a 10°C per 15 giorni e abbattimento a 2°C prima di imbottigliare; rifermentazione a 15°C per 5 giorni e conservazione a temperatura non superiore a 8°C

In alternativa utilizzare un lievito ad alta fermentazione come il SafAle US 05, lavorando a temperature di 15 - 16°C per 7-9

giorni, abbattimento a 2°C, rifermentazione a 20°C e conservazione a temperatura di cantina.

Entrambi i metodi richiedono almeno un mese di maturazione prima del consumo. Priming con il 6% del mosto se utilizzate il sistema Krausen o 5gr/litro se utilizzato lo zucchero bianco.



Scheda di Degustazione del Barone Birra

La Zia Ale è il primo progetto che è servito a promuovere la nascita dell'Associazione Birra del Lazio (A.B.Lazio), l'associazione è costituita al momento da 8 birrifici e 2 malterie: **Atalas Celestis, Birra del Borgo, Birra Turan, Birradamare, Free Lions, Itineris, Mister Malto, Turbacci, Saplo e Agroalimentare Sud**. A sostenere il progetto troviamo anche AssoBirra, Arsial e Coldiretti Lazio. La Zia Ale è la prima "Birra Regionale", che viene prodotta da ogni associato con materie prime di origine laziale e legate al territorio del birrificio. L'associazione impone ad ogni birrificio discipline e vincoli di produzione in modo da indicare la tracciabilità delle materie utilizzate. La caratteristica interessante di questa birra è data dalla "mancanza" di un ingrediente importante, sto parlando del "luppolo", poiché nel Lazio non sono presenti coltivazioni riconosciute di luppolo, viene inserita una quantità infinitesimale come conservante naturale; per questo motivo La Zia Ale viene identificata come una "Birra Speziata". Quindi la mancanza di questo ingrediente farà sì che ne verrà usato un altro, il "Gruyt"; un ingrediente segreto usato nel Medioevo al posto del luppolo come amaro, il gruyt è un sacchetto contenente un mix di spezie e prodotti del territorio in cui viene prodotta la birra. Il primo risultato dell'Associazione sarà raggiunto quando tutti i birrifici associati produrranno La Zia Ale perso-

nalizzando la ricetta con il loro gruyt. Al momento di versare la birra nel bicchiere si nota fin da subito una scarsità della schiuma che rimane però persistente assaggio dopo assaggio, all'olfatto è molto delicato il rosmarino che è accompagnato dall'odore del carciofo e dagli esteri dell'alcool. In bocca il rosmarino prevale sul sapore del carciofo, in compenso il carciofo dona corpo e "dolcezza"; anche se può sembrare strano in questo caso il carciofo non viene usato come "amaro" con le sue foglie, perché l'acqua di cottura del carciofo viene usata per fare la birra. Le spezie riescono a dare un indirizzo ben specifico alla birra, quindi risulta difficile qualsiasi tipo di sfumature con i sapori; è una birra molto leggera e non impegnativa al palato anche se la nota alcolica è incisiva e per essere una birra speziata questa seconda cotta l'ho trovata troppo amara, forse è stato fatto un uso maggiore di luppolo. Mettendo a confronto **La Zia Ale "Carciofo & Rosmarino"** della 1ª cotta con quella della 2ª cotta, la speziatura della seconda è più pulita e non si sente quel sapore legnoso e resinoso lasciato dai rametti del rosmarino che questa volta sono stati tolti al momento della bollitura.



A sinistra la 1ª cotta e a destra la 2ª cotta di La Zia Ale prodotta dal Birrificio Birradamare



Esame Visivo	Schiuma	Grana Bolle	Colore Schiuma	Colore	Limpidezza	Fluidità
	<input type="checkbox"/> Assente <input checked="" type="checkbox"/> Scarsa <input checked="" type="checkbox"/> Presente <input type="checkbox"/> Abbondante <input type="checkbox"/> Compatta <input type="checkbox"/> Cremosa <input type="checkbox"/> Aderente <input checked="" type="checkbox"/> Persistente	<input type="checkbox"/> Fine <input type="checkbox"/> Media <input checked="" type="checkbox"/> Grossolana	<input checked="" type="checkbox"/> Candida <input type="checkbox"/> Rosata <input type="checkbox"/> Crema <input type="checkbox"/> Cappuccino	<input type="checkbox"/> Giallo Paglierino <input checked="" type="checkbox"/> Giallo Dorato <input type="checkbox"/> Giallo Ambrato <input type="checkbox"/> Mogano <input type="checkbox"/> Tonaca di frate <input type="checkbox"/> Ebano	<input type="checkbox"/> Torbida <input type="checkbox"/> Velata <input checked="" type="checkbox"/> Limpida <input type="checkbox"/> Brillante <input type="checkbox"/> Opalescente	<input checked="" type="checkbox"/> Fluida <input type="checkbox"/> Poco Fluida <input type="checkbox"/> Viscosa

Esame Olfattivo	Intensità	Finezza Olfattiva	Persistenza	Descrizione Olfatto
	<input type="checkbox"/> Tenue <input type="checkbox"/> Leggera <input checked="" type="checkbox"/> Normale <input type="checkbox"/> Elevata <input type="checkbox"/> Molto Elevata	<input type="checkbox"/> Ordinaria <input type="checkbox"/> Normale <input checked="" type="checkbox"/> Gradevole <input checked="" type="checkbox"/> Attraente <input type="checkbox"/> Elegante	<input type="checkbox"/> Sfuggente <input checked="" type="checkbox"/> Corta <input type="checkbox"/> Sufficiente <input type="checkbox"/> Discreta <input type="checkbox"/> Lunga	<input type="checkbox"/> Maltato <input type="checkbox"/> Fruttato <input type="checkbox"/> Floreale <input type="checkbox"/> Animale <input checked="" type="checkbox"/> Speziato <input type="checkbox"/> Vinoso <input checked="" type="checkbox"/> Erbaceo

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

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

Osservazioni: _____

E' una Birra speziata di 5,5 gradi alcolici, ottima con il pesce.

Voto : 7,5/10

Degustata a Roma il 30/07/2012





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**

E' tempo di consuntivi per il 2012 e tempo di rilanciare la birra per nuove e ambiziose avventure nel 2013.

Continuano 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 sempre più interesse a essere presenti e parte attiva di questa associazione e condividere i progetti da realizzare.

Ed eccoci con il nostro grande evento di fine anno : **30 Novembre 2012** torna il Birraio a Villa Braida, ospite Gino Perissutti del Foglie d'Erba con le sue incredibili birre. (<http://www.brasseriaveneta.org/index.php/eventi-e-concorsi/eventi/calendario/269-30-novembre-2012>)

L'anno si concluderà con il consueto pranzo di Natale 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 oltre alle birre dei soci presenti..

COME FARE PER ISCRIVERSI E RINNOVARE per l'anno 2013

I soci stanno già rinnovando la loro adesione **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, conservando così lo stesso numero di tessera attualmente in 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 : perchè aspettare ancora ???** Per i nuovi soci (offerta valida fino al 31/12/2012) ci si può iscrivere in qualsiasi momento facendo richiesta inviando una mail di richiesta a

brasseriaveneta@gmail.com

Dovrete 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**.

Associandovi usufruirete di una serie di sconti e di "privilegi" riservati solo ai nostri soci : sconto del 10% 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), Birrifico del Forte (LU) e di altri birrifici che presto ci daranno questa possibilità.

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



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

