

BIRRA “FAI DA TE”

Una grande città, un condominio come tanti, un appartamento neppure molto grande e una cucina... speciale. All’odore del cibo se ne mescola un altro, ugualmente gradevole ma insolito: quello della birra che fermenta. Siamo in casa di un “homebrewer”, un hobbysta con la passione di farsi la birra da solo.

Un mondo in fermento – è proprio il caso di dirlo – quello degli homebrewer italiani. E in continua espansione, tanto che si stima che più di 20.000 persone abbiano provato almeno una volta a fabbricare la loro birra da sole.

Su Internet sempre più numerosi sono gli interventi di birrai alle prime armi, esperti homebrewer, professionisti della birra, semplici curiosi o appassionati consumatori che si scambiano informazioni, consigli tecnici, esperienze, e parlano di degustazione, di birrerie ma, soprattutto, di produzione.

C’è chi è affascinato soprattutto dalla biochimica della fermentazione e, spinto da uno spirito di ricerca scientifica, si diverte a variarne le condizioni, a provare nuovi ceppi di lieviti, a modificare le concentrazioni dei mosti...

Una categoria particolare, forse quella che rispecchia meglio lo spirito del vero homebrewer, è quella dell’appassionato degustatore che si dà come obiettivo l’assoluta qualità del prodotto: scelto uno stile birrario, ogni tentativo punta a esprimerlo nel miglior modo possibile, arrivando a realizzare birre che non hanno nulla da invidiare alle migliori produzioni artigianali.

Parlando di homebrewing, infatti, un concetto deve essere ben chiaro: una cosa è la birra di produzione artigianale confezionata nei “microbirrifici”, che si danno uno scopo anche commerciale, e un’altra cosa è la birra fabbricata in casa, per il proprio piacere e per quello di pochi amici. La differenza, ovviamente, è determinata in parte dalle attrezzature: un conto è lavorare pochi litri di birra, con recipienti spesso recuperati dal normale uso di cucina, altro è dotarsi di impianti professionali, concepiti per produrre centinaia di litri di birra per volta e muniti di apparecchiature di controllo tanto sofisticate quanto efficienti. Non è facile per un homebrewer avvicinarsi alla qualità di una buona birra artigianale, anche se a volte si arriva addirittura a superarla.

L’appassionato che si fa la birra in casa prova e riprova, modificando e migliorando di volta in volta la sua tecnica per ottenere il risultato di qualità che si è prefisso, per poi, in genere, volgere la sua curiosità verso un diverso stile di birra. Il produttore artigianale che fabbrica la sua birra per venderla, invece, deve puntare a ottenere una birra della massima qualità, per poi ripeterla garantendo quella costanza di caratteristiche che la rendono riconoscibile e ben identificabile dalla



sua clientela. Quindi l'homebrewing non va visto come l'anticamera della professione artigiana, ma come un hobby che, proprio nella fantasia e nell'indipendenza da ogni vincolo commerciale, ha una delle maggiori fonti di stimolo e divertimento.

Peraltro, non manca chi ha trovato nella dimensione professionale uno sbocco stimolante come evoluzione dell'esperienza "casalinga".

La birra casalinga si può fabbricare secondo tre tecniche diverse e di difficoltà crescente. Il neofita, che prova per la prima volta, trova una base di partenza sicura nei cosiddetti "kit" che contengono tutto il necessario per fabbricare circa 20 litri di birra: le materie prime sono già dosate e miscelate ed è sufficiente scioglierle in acqua per ottenere il mosto e farlo fermentare. Seguendo la ricetta, è praticamente impossibile sbagliare e si ottiene da subito una birra gradevole, ma è un po' come cucinare una torta di quelle semipreparate in scatola.

Il passo successivo è, allora, quello di preparare la birra acquistando separatamente gli estratti di malto, il luppolo ed, eventualmente, particolari malti in grani, per poi creare il proprio mosto, sperimentando dosaggi e ricette. Già a questo livello, i margini di scelta (e quelli di errore) aumentano enormemente, di pari passo con la soddisfazione che si prova nell'ottenere risultati sempre migliori.

Il top dell'homebrewing si raggiunge, però, con la tecnica all grain, realizzando cioè il procedimento di produzione a partire dalla materia prima più grezza: il solo malto in grani, da macinare e da miscelare con luppolo e acqua, per poterne poi ottenere il mosto.

Per lavorare con questa tecnica occorrono un'attrezzatura più complessa (per le operazioni di macinazione e filtrazione) e recipienti di maggiori dimensioni, ma la gratificazione dell'hobbysta raggiunge davvero il massimo, nell'assaporare la birra ottenuta ripercorrendo l'intero ciclo di lavorazione.



Per chi vuol provare

Ecco come realizzare 15 litri di birra (English Bitter), con la tecnica che utilizza estratti di malto, lievito e luppolo da dosare.

L'attrezzatura

Una pentola abbastanza grande (almeno 20 litri)
 Un fermentatore, cioè un bidone in plastica per alimenti (meglio averne due, per i vari travasi)
 Candeggina non profumata per sanitzare tutti gli oggetti da utilizzare
 Una bilancia di precisione al grammo
 Bottiglie
 Tappi a corona e tappabottiglie
 Un mestolo
 Un termometro 0-100 °C
 Dei sacchetti di tela per il luppolo
 Tubi di plastica per alimenti per i vari travasi
 (anche se non sono strettamente indispensabili, tornano utili un lavabottiglie e un densimetro)

Gli ingredienti

2 kg di estratto di malto
 33 g di luppolo Kent Goldings 7,4% AA in fiori
 Lievito WYeast 1028 London Ale (meglio se liquido, perché la birra risulta più caratterizzata).

Il procedimento

Riscaldamento dell'acqua - Versare l'estratto di malto in 15 litri d'acqua calda e mescolare, poi portare a ebollizione.

Aggiunta del luppolo - Quando la bollitura è evidente, inserire un primo sacchetto con 25 g di luppolo. Mantenere una bollitura vigorosa servirà a coagulare proteine indesiderate che verranno eliminate prima della fermentazione.

Dopo 55 minuti inserire un secondo sacchetto con 5 g di luppolo.

Dopo ulteriori 5 minuti di bollitura togliere i sacchetti e spegnere il gas.

Raffreddamento - Il mosto va raffreddato con una certa velocità, mettendo la pentola in una vasca e facendo scorrere acqua fredda.

Travaso - Raffreddato il mosto, travasarlo nel tino di fermentazione, utilizzando un tubo in plastica per alimenti (sfruttarne l'effetto sifone, come si fa per imbottigliare il vino). Aggiungere eventualmente acqua per arrivare a 15 litri e poi scuotere il fermentatore per 10-15 minuti.

Aggiunta del lievito - Aggiungere il lievito ed entro un paio d'ore la fermentazione inizia e si mantiene evidente per tre-quattro giorni (con una temperatura costante di circa 20 °C).

Fermentazione e dry hopping - Dopo una settimana, travasare la birra con un tubo in un secondo fermentatore, avendo cura di non assorbire il fondo, costituito di proteine coagulate. Inserire nel secondo fermentatore 3 grammi di fiori interi di luppolo (senza sacchetto). Lasciare maturare ancora per due settimane e poi travasare in un ulteriore tino per preparare l'imbottigliamento. I fiori di luppolo tendono a separarsi galleggiando e attaccandosi alle pareti del tino.

Imbottigliamento - Sciogliere 60 g di zucchero da tavola in poca acqua (o 90 g di estratto di malto) e portare a ebollizione per qualche minuto. Quindi raffreddare lo sciroppo e versarlo nella birra, mescolando delicatamente per evitare che i due liquidi (di diversa densità) rimangano stratificati. Infine imbottigliare eappare.

Maturazione - Lasciare una settimana le bottiglie a temperatura ambiente per permettere la carbonazione e almeno altre due settimane a temperatura di cantina prima di gustare la birra English Bitter nel suo bicchiere.