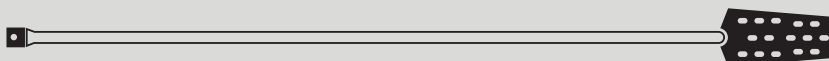
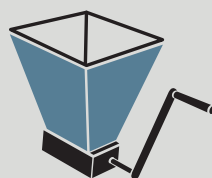
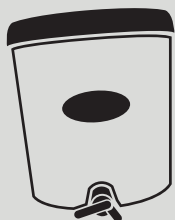


FRANCESCO ANTONELLI
ANGELO RUGGIERO



Fare la **Birra** In casa

Guida
completa per
homebrewer
del terzo
millennio

FRANCESCO **ANTONELLI**
ANGELO **RUGGIERO**



FBM Books

Intro

di Nicola **Utzeri**

Guida completa per homebrewer del terzo millennio. Il sottotitolo parla chiaro: tra le mani avete un manuale esaustivo dedicato a tutti quei birrai casalinghi che desiderano un libro proiettato verso il futuro, capace di raccontare con chiarezza come si produce birra in casa oggi, alla luce delle nuove tecnologie e delle ultime conquiste teoriche.

Per questo non facile lavoro abbiamo affidato le penne a due esperti di lungo corso come Francesco Antonelli e Angelo Ruggiero che ben incarnano il prototipo di autore che amiamo: competente ma non saccente, tecnico ma non tecnicistico, culturalmente progressista e comunicativo. In più i Nostri hanno saputo coinvolgere altri homebrewer italiani autorevoli, ognuno portatore di una cultura e di una specializzazione birraria, completando e arricchendo un volume che ha l'ambizione di toccare le numerose tematiche che ruotano attorno all'homebrewing.

Una guida aggiornata che vuole prendere per mano ogni aspirante birraio e, senza pedanteria e linguaggi criptati, accompagnarlo a realizzare una buona birra. Certo, per diventare dei fuoriclasse serve esperienza, studio, passione e un pizzico di creatività, ma il bello dell'homebrewing è che ognuno può decidere il livello di difficoltà e vivere liberamente questo fantastico hobby seguendo le proprie inclinazioni. Per questo la guida tiene conto delle diverse aspirazioni del lettore, ad esempio modulando il lessico a seconda dell'argomento trattato, creando focus e paragrafi di approfondimento che, se indigesti, possono essere evitati senza compromettere la visione d'insieme. Un'opera 100% italiana, scritta da appassionati per appassionati, un vademecum per ogni birraio in erba, ma anche un prontuario che ogni homebrewer, anche consapevole, dovrebbe sempre tenere accanto al proprio fermentatore.

Concludo raccontandovi gli effetti che il libro ha avuto su di me. Sono quindici anni che lavoro al timone di Fermento Birra e che navigo nelle acque effervescenti della birra artigianale come direttore del network e della rivista Fermento Birra Magazine, e mai e poi mai avrei pensato di lanciarmi nel mondo dell'homebrewing a spada tratta. Aver collaborato alla realizzazione di questo libro assieme alla casa editrice Publigiovane mi ha spinto a passare il confine e superare ogni timore reverenziale: prendere in mano pentole, tubi e gorgogliatore mi ha permesso così di apprezzare la birra da una visuale inedita, da dentro il bicchiere, e di godere in maniera diversa, rinnovata e amplificata di una bevanda davvero incredibile. Per questo ringrazio pubblicamente gli autori per aver aggravato la mia dipendenza dalla birra. Magari leggendo questo libro capiterà lo stesso anche a voi, sempre che non siate già nel tunnel!

Sommario

1. Perché farsi la birra in casa?	1	3. Birra da kit	12
2. Come si fa la birra?	4	ATTREZZATURA.....	13
GLI INGREDIENTI	4	Attrezzatura per la preparazione del mosto.....	14
L'acqua.....	4	Attrezzatura per la fermentazione	15
I cereali	5	FERMENTATORI.....	15
Il lievito.....	6	DENSIMETRO.....	16
Il luppolo	7	TUBO CRYSTAL.....	16
LE FASI DELLA PRODUZIONE	8	PALETTA.....	16
Molitura (o macinazione).....	8	Attrezzatura per l'imbottigliamento	17
Ammostamento	9	TAPPI.....	17
Filtrazione	9	TAPPATRICE	18
Lavaggio delle trebbie	9	SCOLABOTTIGLIE.....	18
Bollitura	9	AVVINATORE	18
Raffreddamento	10	ASTA DA TRAVASO.....	19
Ossigenazione e inoculo del lievito	10	BOTTIGLIE.....	19
Fermentazione	11	PULIZIA E SANITIZZAZIONE	19
Confezionamento	11	Come pulire	20
Rifermentazione	11	Come sanitizzare	21
		QUANTO COSTA?	22

LA PRODUZIONE DA ESTRATTI	22	FOCUS - COME RIDURRE LA DUREZZA DELL'ACQUA.....	43
Scelta del kit luppolato	22	CEREALI	45
Sanitizzazione dell'attrezzatura.....	23	Maltazione	45
Preparazione del mosto.....	23	Malti base	45
Fermentazione	24	PILSNER.....	46
REIDRATAZIONE E INOCULO DEL LIEVITO.....	24	PALE.....	47
FASE DI ADATTAMENTO	25	VIENNA.....	47
FERMENTAZIONE TUMULTUOSA.....	25	MONACO.....	47
Travaso e fase stazionaria.....	26	AFFUMICATO	48
IMBOTTIGLIAMENTO	27	TORBATO.....	48
Sanitizzazione delle bottiglie.....	27	Malti speciali	48
Aggiunta dello zucchero	27	CARAMELLIZZAZIONE.....	48
Riempimento delle bottiglie.....	28	REAZIONE DI MAILLARD.....	49
Carbonazione e maturazione	28	MALTI CRYSTAL.....	49
ACQUISTI OPZIONALI PER MIGLIORARE IL KIT.....	28	Cara Vienna.....	49
Estratto di malto	28	Cara Monaco.....	49
Lievito	29	Crystal/Cara.....	49
		Special B.....	49
		ALTRI MALTI SPECIALI (CAMEL).....	50
		Cara Pils.....	50
		Aromatic	50
		Amber/Biscuit.....	50
		Melanoidin	50
		Brown.....	50
		FOCUS - MALTI CAMEL E MALTI CRYSTAL: DIFFERENZE.....	50
		MALTI TOSTATI (ROASTED)	51
		Chocolate.....	51
		Black Patent.....	52
		Roasted Barley	52
		Decorticato (Carafa Special).....	52
		Black Wheat.....	52
		Altri cereali fermentabili	52
		ALTRI CEREALI MALTATI	52
		Malto di frumento	52
		Malto di avena.....	52
		Malto di segale.....	52
		FOCUS - COME SI INTERPRETANO LE SCHEDE DEI MALTI?.....	53
		ALTRI CEREALI NON MALTATI.....	55
		Frumento non maltato	55
		Frumento in fiocchi.....	55
		Avena non maltata.....	55

4. Le materie prime della produzione 30

ACQUA.....	31
Le caratteristiche dell'acqua.....	31
I SALI MINERALI DISCIOLTI NELL'ACQUA.....	31
Cloruri.....	32
Solfati.....	33
Sodio	34
Calcio.....	34
FOCUS - BEERSTONES (GRANULI DI OSSALATO DI CALCIO).....	34
Magnesio.....	35
Cloro.....	35
Bicarbonati	35
Alcalinità, pH e alcalinità residua	36
PH.....	36
ALCALINITÀ.....	36
ALCALINITÀ RESIDUA.....	38
Le Acque Storiche	40
ACQUA DI DUBLINO.....	41
ACQUA DI BURTON.....	41
ACQUA DI DORTMUND.....	42
ACQUA DI PILSEN.....	42

Avena in fiocchi.....	56	IDROCARBURI OSSIGENATI.....	69
Segale non maltata.....	56	IDROCARBURI CONTENENTI ZOLFO.....	69
Segale in fiocchi.....	56	Altri composti	70
Mais in fiocchi.....	56	Caratteristiche e tipologie per regione	70
Riso in fiocchi.....	56	LUPPOLI NOBILI.....	70
Lolla di riso.....	56	LUPPOLI INGLESI.....	70
Altri zuccheri fermentabili	56	LUPPOLI AMERICANI.....	71
ZUCCHERO DA TAVOLA.....	56	LUPPOLI PACIFICI.....	71
ZUCCHERO INVERTITO.....	56	LUPPOLI SLOVENI.....	71
DESTROSI.....	56	International Bitterness Units (IBU)	71
CASSONADE.....	57	FOCUS - ALFA ACIDI, ALFA ACIDI ISOMERIZZATI E UMOLINONI.....	72
ZUCCHERO CANDITO.....	57	Metodi di utilizzo	74
ZUCCHERO DI CANNA.....	57	MASH HOPPING.....	74
MUSCOVADO.....	57	FIRST WORT HOPPING.....	74
MELASSA.....	57	HOP BURSTING / LATE HOPPING.....	74
TREACLE.....	57	HOP STAND / HOP STEEPING.....	75
SCIROPPO D'ACERO.....	57	HOP BACK.....	75
MIELE.....	57	DRY HOPPING.....	75
LATTOSIO.....	57	FOCUS - DOUBLE DRY HOPPING.....	76
IL LIEVITO	58	FOCUS - GLICOSIDI.....	77
Attenuazione	58	COME CONSERVARE GLI INGREDIENTI	78
Flocculazione	58	Malti	78
Range di temperatura	58	Luppoli	79
Tolleranza all'alcol	59	Lieviti	80
Profilo aromatico	59	Spezie	81
Alta e bassa fermentazione	60	Acqua	81
Lieviti selvaggi	61	5. Birra da estratti e grani	82
FOCUS - LO STRANO CASO DEL BRETT BRUXELLENSIS TROIS.....	63	PROCEDIMENTO	83
Batteri	64	Attrezzatura	83
BATTERI LATTICI.....	64	Contributo dei malti speciali	83
Lattobacilli.....	64	Infusione	84
Pediococchi.....	65	TEMPO.....	84
BATTERI ACETICI.....	65	TEMPERATURA.....	85
FOCUS - DIASTATICUS: ATTENTI A QUEL LIEVITO!.....	66	Filtrazione	85
FOCUS - LIEVITI LATTACIDI.....	67	Bollitura	85
LUPPOLO	68	Varianti	86
Resine	68	PARTIAL BOIL.....	86
Alfa acidi	68	PARTIAL MASH.....	86
Beta acidi	68		
Oli essenziali	68		
IDROCARBURI.....	69		

6. Il metodo all grain	88	Aumento della densità	119
		Sterilizzazione	119
QUALE IMPIANTO SCEGLIERE?	89	Estrazione dell'amaro dal luppolo	119
Efficienza	89	Evaporazione del DMS	120
Costo	90	Coagulazione di proteine e polifenoli	121
Tempo disponibile	90	Intensificazione del colore e produzione di	
Ingombro	90	composti aromatici	121
Qualità della birra prodotta	90	RAFFREDDAMENTO	122
TIPOLOGIE DI IMPIANTO	92	Serpentina	122
Impianto a tre tini	92	Controflusso	122
Impianto a tre tini semplificato	94	Scambiatore a piastre	122
BREW IN A BAG (BIAB)	96	No-chill	123
IMPIANTI ALL IN ONE (AIO)	97	Vasca di raffreddamento	123
PAROLA ALL'ESPERTO! - MIGLIORARE LE PRESTAZIONI		SANITIZZAZIONE E DETERSIONE	124
DELLE PENTOLE ALL-IN-ONE	98	Sanitizzazione	124
IMPIANTI COMPLETAMENTE AUTOMATIZZATI	100	Risciacquo o non risciacquo?	124
AMMOSTAMENTO	101	Il lato oscuro della sanitizzazione	125
Enzimi	101	I principali metodi per la sanitizzazione	126
FITASI	102	Acqua ossigenata	126
β -GLUCANASI	103	Candeggina	127
PROTEOLITICI	103	Acido peracetico	128
β -AMILASI	105	Star San™	129
α -AMILASI	105	Iodofori	130
FOCUS - COME MODIFICARE IL PH	106	Calore	131
FOCUS - I MISURATORI DI PH	108	Alcol	132
Metodi di ammostamento	110	Lavastoviglie	132
INFUSIONE MULTI-REST	110	Attenzione ai falsi miti	133
INFUSIONE ALL'INGLESE	110	Deterzione	134
DECOZIONE	110	LO SPORCO	134
FOCUS - MOLITURA DEI GRANI	113	Amidi e zuccheri	134
FILTRAZIONE	115	Proteine	134
Raccolta del primo mosto	115	Grassi	134
Ricircolo	115	Sali minerali	134
Filtrazione	115	INTRODUZIONE AI PRODOTTI PER LA DETERSIONE	135
Raccolta del secondo mosto	116	Neutri o debolmente alcalini	135
Sparging	116	Alcalini	135
BATCH SPARGING	116	Acidi	135
FLY SPARGING	117	PRODOTTI PER LA DETERSIONE: DOSAGGI E MODALITÀ D'IMPIEGO	136
NO SPARGING	118	Soda Caustica	136
Efficienza	118	Candeggina	136
BOLLITURA	119	Chemipro Oxi™	136

Enzybras™	136	SANITIZZAZIONE	166
UTILIZZO DEGLI ACIDI PER LA RIMOZIONE DEI DEPOSITI	136	Preparazione all'imbottigliamento	166
Acidi minerali (inorganici)	137	Aggiunta dello zucchero (priming)	167
Acidi organici	138	FOCUS - FORMULE PER IL PRIMING	168
CASI DI APPLICAZIONE	139	Aggiunta del lievito	169
Dopo il contatto con il mosto o con la birra	139	Imbottigliamento	169
Prima del contatto con il mosto o con la birra	139	Zuccheri da utilizzare per il priming	170
FERMENTAZIONE	140	Imbottigliamento in contropressione/isobarico	170
Dinamiche della fermentazione	140	L'OSSIGENO MOLECOLARE (DO) E L'OSSIDAZIONE	171
FASE DI ADATTAMENTO	140	CONTROPRESSIONE: COME FUNZIONA	171
FASE DI CRESCITA ESPONENZIALE	142	Pro e contro dell'imbottigliamento in contropressione	175
FASE STAZIONARIA	143	PAROLA ALL'ESPERTO! - 10 CONSIGLI PER LA CONTROPRESSIONE	175
Abbattimento di temperatura	143	INFUSTAMENTO E SERVIZIO CON CO₂	176
Principali prodotti della fermentazione	144	Il principio base della spillatura: la contropressione	177
ETANOLO, ANIDRIDE CARBONICA E ACETALDEIDE	145	Tipologie di fusti	177
ACIDI GRASSI	145	FUSTINI IN ALLUMINIO	177
ACIDO ACETICO	146	FUSTI CON SPINA	178
GLICEROLO	146	FUSTI CON SACCA	179
ESTERI	146	Infustamento con rifermentazione	179
FENOLI	147	INFUSTAMENTO IN ISOBARICO	180
ALDEIDI	147	Metodo di condizionamento in tank	180
ALCOLI SUPERIORI	148	Metodo di carbonazione forzata	184
DIACETILE	148	Servizio con CO₂	185
COMPOSTI DELLO ZOLFO	148	FOCUS - IL PH NELLA BIRRA FINITA	185
Lieviti secchi e liquidi	149		
FOCUS - I LIEVITI PIÙ UTILIZZATI	151		
Tasso di inoculo	153		
Gli starter	154		
COME PREPARARE UNO STARTER	155		
FOCUS - FERMENTAZIONE LAGER: CASO PRATICO	156		
FOCUS - TECNICHE DI OSSIGENAZIONE	158		
FOCUS - CAUSE DI TORBIDITÀ E PRODOTTI CHIARIFICANTI	160		
FOCUS - IL PH NELLE VARIE FASI DI PRODUZIONE	162		

7. Imbottigliamento e infustamento 164

IMBOTTIGLIAMENTO	164
Tipologie delle bottiglie	164
Preparazione delle bottiglie	165
PULIZIA	165

8. Una giornata di cotta 186

PASSO DOPO PASSO	186
Prepararsi	186
Attrezzatura	186
Formulazione della ricetta	187
Correzione dell'acqua	187
Molitura dei malti	187
Starter	188
Prime operazioni	188
RISCALDAMENTO DELL'ACQUA	188
POSIZIONAMENTO DELL'ATTREZZATURA	188
Ammostamento	189
INFUSIONE	189
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA	189
VERIFICA DELLA CONVERSIONE	190

ATTESA	190
PRERISCALDAMENTO DELL'ACQUA DI LAVAGGIO	191
Filtrazione e Sparging	191
CONTROLLO TEMPI E VELOCITÀ	191
RISCALDAMENTO DEL MOSTO PER LA BOLLITURA	191
CONTROLLO DELLA DENSITÀ	192
ATTESA	192
FOCUS - RIFRATTOMETRO: COS'È E COME USARLO	193
Bollitura	194
REGOLAZIONE RISCALDAMENTO	194
PRIME OPERAZIONI DI PULIZIA	195
PREPARAZIONE FERMENTATORE	195
PREPARAZIONE DELLO SCAMBIATORE O DELLA SERPENTINA	195
CONTROLLO DI DENSITÀ E VOLUME DEL MOSTO	195
WHIRLPOOL	196
Raffreddamento ed inoculo	196
REGOLAZIONE DEL RAFFREDDAMENTO CON SCAMBIATORE	196
OSSIGENAZIONE DEL MOSTO	196
Pulizia	197
RIORDINO GENERALE	197
PIANO DI CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE	197
Relax	197

9. Difetti nella birra 198

ACETALDEIDE	199
ACIDI GRASSI	199
ACIDITÀ	200
ALCOLI SUPERIORI	200
ASTRINGENZA	201
CARBOAZIONE	201
CLOROFENOLI	202
COLPO DI LUCE	203
COMPOSTI DELLO ZOLFO	203
DIACETILE	204
DIMETILSOLFURO	205
FENOLICO (eccesso di)	205
GUSHING	206
METALLICO	207
OSSIDAZIONE	207
SCHIUMA	208

SOLVENTE	210
TORBIDITÀ	211

10. Degustare una birra 212

CONOSCERE GLI STILI	213
FARE ESPERIENZA	214
STUDIARE	214
LE CONDIZIONI OTTIMALI	215
SERVIZIO	215
COME DEGUSTARE	216
Esame visivo	216
Esame olfattivo	217
Esame gustativo	218
Equilibrio	219
Giudizio complessivo	219

11. Partecipare ai concorsi 220

SCEGLIERE IL CONCORSO	221
L'organizzazione	221
La giuria	221
La logistica	222
SCEGLIERE LO STILE	222
PIANIFICARE E PRODURRE	223
SPEDIRE LE BOTTIGLIE	224
COME FUNZIONA LA GIURIA	224
INTERPRETARE I FEEDBACK	226
IMPARARE PER CRESCERE	226
PAROLA ALL'ESPERTO! - IL PUNTO DI VISTA DI UN GIUDICE	227

12. Birre acide 228

ACIDO, FUNKY O WILD?	228
LE SCUOLE CLASSICHE E GLI STILI	
DI RIFERIMENTO	229
Belgio: Lambic, Gueuze e birre acide alla frutta	229
Belgio: Flanders Red & Oud Bruin	229
Germania: Berliner Weisse, Lichtenhainer e Gose	230
Farmhouse Ale	231
LIEVITI E BATTERI	231

Saccharomyces	231
Brettanomyces	232
Lattobacilli	232
Pediococchi	233
Batteri Acetici	233
PREPARAZIONE DEL MOSTO	234
Cereali	234
LUPPOLO	235
PRODUZIONE.....	235
SANITIZZAZIONE	235
FERMENTAZIONE.....	236
Inoculo spontaneo	236
Inoculo selettivo (o fermentazione mista).....	238
Acidificazione veloce (kettle souring).....	240
Fermentazioni 100% Brett.....	241
PAROLA ALL'ESPERTO! - CONSIGLI PER LA FERMENTAZIONE SPONTANEA.....	242

13. Birre con frutta, ortaggi e spezie 244

BIRRE CON FRUTTA	244
Composizione e bilanciamento	245
Sanitizzazione e preparazione	247
ACQUA CORRENTE	247
CONGELAMENTO	247
PASTORIZZAZIONE	248
BICARBONATO DI SODIO	248
ACQUA OSSIGENATA	248
CANDEGGINA	249
METABISOLFITO DI POTASSIO	249
Impiego.....	249
BOLLITURA	249
FERMENTAZIONE SECONDARIA.....	250
Dosi	250
Frutti più comuni e stili base	251
La frutta nelle birre a fermentazione mista.....	252
Italian Grape ale	252
PAROLA ALL'ESPERTO! - CONSIGLI PER PRODURRE UNA ITALIAN GRAPE ALE	253
BIRRE CON SPEZIE	255

Modalità di impiego	255
BIRRE CON ORTAGGI	257
Modalità di impiego	257
PAROLA ALL'ESPERTO! - USO DI SPEZIE E ORTAGGI	258

14. Botti e legno 260

BOTTI	260
Dimensioni e tempi di contatto	261
Cosa si estrae da una botte	262
TANNINI	263
VANILLINA	263
LATTONI	263
CELLULOSA	263
EMICELLULOSA	263
Ossidazione	263
Come gestire la cantina	264
Acquisto botte nuova: primo utilizzo	264
Recupero botte usata: primo utilizzo	266
Programmare il destino di una botte	267
Fermentazioni miste.....	267
Blending e metodo Solera	268
Conservazione della botte dopo l'uso	269
CHIPS, SPIRALI, CUBETTI.....	270
Formato	270
Infusione	270
Tempi e modalità di impiego	271
PAROLA ALL'ESPERTO! - CHE LEGNO USARE?.....	272

15. Come costruire una ricetta 274

FISSARE UN OBIETTIVO	274
Criteri di scelta	275
REPLICARE UNO STILE	275
REINVENTARE	275
CREARE	276
SCELTE PRODUTTIVE	276
Alcol	276
Corpo e bevibilità	276
Malti base	276
Malti speciali	277

Mash	277
Lievito	279
Bilanciamento	279
IBU/OG	279
Profilo aromatico	280
MALTO	280
LUPPOLO	280
LIEVITO	280
ACQUA	281
EXTRA	281
Altri fermentabili	281
Dry hopping	281
Spezie	282
Fermentazione	282
CONSIGLI PER REALIZZARE BIRRE IN STILE	282
Ipa/Apa	283
PAROLA ALL'ESPERTO! - LUPPOLARE UNA IPA AMERICANA	286
English IPA	287
Bitter	288
Saison	290
Stout	293
English Porter	295
Scotch Ale	296
Imperial Stout	298
Weizen	300
Blanche	302
Tripel	303
Dubbel	304
Pilsner	306
Rauchbier	310

16. Come costruirsi un impianto 312

PERCHÉ COSTRUIRSI UN IMPIANTO?	312
GAS O ELETTRICO?	313
MATERIALI	315
Acciaio inox	315
Rame, alluminio e ottone	315
Teflon e silicone	316
Plastica	316
I COMPONENTI ESSENZIALI	317

Pentole	317
FORI	317
Rubinetti	317
Raccordi vari	317
Pompe per ricircolo e trasferimento del mosto	318
Pale motorizzate	319
Termostati	319
Camera di fermentazione	320
CAMERA DI FERMENTAZIONE CON ASSEMBLAGGIO DI PANNELLI	
ISOLANTI	321
CAMERA DI FERMENTAZIONE CON RECUPERO DI UN FRIGORIFERO	322
Cavo riscaldante	322
Termostato	323

17. Formule, conversioni e programmi 324

FORMULE	324
Efficienza	324
Perdite e volumi	326
Unità di amaro (IBU)	327
Densità finale (FG)	328
Alcol (ABV)	330
Zucchero di priming	330
CONVERSIONI	330
SG vs Plato vs Brix	330
SRM vs EBC vs Lovibond	331
Litri vs Galloni	331
Kg vs Pound	331
Potenziale Kg/10l vs Potenziale Pound/Gallone	332
PROGRAMMI	332
Beersmith	332
Calcoliamo Birra	332
BrewFather	333
HobbyBrew	333
BrewPlus	333
BrewOnline	333
BrewersFriend	333

1. Perché farsi la birra in casa?



È venerdì sera, siamo tornati a casa. Un'altra settimana è alle spalle, con tutte le soddisfazioni, i dolori e le emozioni che la accompagnano. Andiamo verso il frigo, lo apriamo, lanciamo lo sguardo al ripiano dove custodiamo bottiglie e lattine di birra che abbiamo accuratamente selezionato. Ne scegliamo una che ci sembra adatta al momento, prendiamo un bicchiere che ben si presta allo stile, afferriamo l'apribottiglie e ci sediamo posando il tutto sul tavolo. Già ci sentiamo meglio. Ma il bello deve ancora arrivare. Stappiamo, versiamo nel bicchiere e iniziamo il viaggio sensoriale. Il mix di curiosità e aspettativa che precede la bevuta è già inebriante di per sé, ma viene presto superato da quelle sensazioni di piacevolezza e appagamento

che si accendono non appena portiamo il bicchiere al naso per poi passare all'assaggio. I nervi si rilassano e i ricordi diventano più nitidi, mentre ci lasciamo trasportare dai profumi e dai sapori che solo una buona birra riesce a sprigionare. E se questa birra l'avessimo fatta noi? Se quello che proviamo in questo momento fosse il risultato di un nostro meticoloso lavoro di mesi, a volte addirittura di anni, a quale livello di soddisfazione potremmo arrivare? La risposta a questo interrogativo non è per niente scontata, ma necessaria per valutare se siamo davvero pronti a intraprendere questo insolito e impegnativo hobby. Che poi, definire l'homebrewing semplicemente un hobby è alquanto riduttivo. È piuttosto un contenitore di

passioni che possono spaziare, a seconda delle personali predisposizioni e interessi, dalla semplice bevuta alla degustazione, dalla cucina al giardinaggio (pensate alla coltivazione del luppolo), dall'elettronica all'idraulica, fino al fai-da-te di ogni livello. Alla base, ovviamente, c'è sempre la birra, ed è da qui che partiremo per rispondere al nostro quesito esistenziale: perché fare birra in casa? Una delle motivazioni più viscerali che spinge a produrre è spesso quella di voler replicare una certa birra che abbiamo assaggiato durante un viaggio o semplicemente la nostra birra preferita, stimolati dalla sfida di avvicinarci il più possibile all'originale. Alzi la mano chi non è stato folgorato dalla prima IPA assaggiata e non ha pensato che sarebbe stato bellissimo provare a maneggiare malti e luppoli

per provare a ricreare una tale combinazione di profumi e gusto. Anzi, se dobbiamo dirla tutta, è proprio l'homebrewing che ha stimolato la nascita di microbirrifici in giro per il mondo. Cosa che accade ancora oggi, con produttori casalinghi che aprono birrifici dopo aver consolidato la propria esperienza dietro ai pentoloni sui fornelli di casa. Capita anche che dopo la seconda cotta qualcuno possa pensare che aprire un birrificio sia un'idea geniale (spoiler: non lo è, serve perlomeno qualche cotta in più alle spalle, fidatevi). C'è anche chi si avvicina all'homebrewing per convenienza economica: bere al pub una birra davvero buona porta a desiderarne una seconda o una terza, e quando questo diventa una piacevole abitudine il portafoglio ne può risentire. Certo, se l'obiettivo è replicare



in casa birre industriali, il gioco non vale la candela: impossibile raggiungere le efficienze di scala che permettono di ridurre così tanto i costi. Ma pur tenendo un occhio al portafoglio non possiamo dimenticare una questione più importante, ovvero la qualità che possiamo raggiungere producendo in casa: con un minimo di criterio le nostre birre ci possono regalare molte più soddisfazioni rispetto alle birre industriali, spesso prive di anima e scevre di emozioni, e persino arrivare a competere con qualche produzione artigianale. La difficoltà di reperire alcuni stili non troppo praticati e birre fresche di buona qualità è stata probabilmente una delle principali molle che ha spinto e che continua a stimolare l'homebrewer ad attrezzarsi, scaldare un po' d'acqua e buttare dentro malti, luppoli, curiosità e voglia di creare. Una passione in grado di autoalimentarsi continuamente ogni volta che si scopre una nuova tecnica, un nuovo ingrediente o uno stile fino a quel momento sconosciuto. Tutta questa voglia di sperimentare con gli ingredienti a volte porta a tirar fuori un inaspettato interesse per il mondo della cucina: spezie, frutta e prodotti particolari caratterizzano ricette che si alimentano di una voglia di scardinare schemi e regole tipica del mondo produttivo birrario, e ancor di più di quello casalingo (più libero per l'assenza di vincoli commerciali). Ma il vero motore dell'homebrewing è qualcosa di profondo e allo stesso tempo condivisibile da tutti, più o meno esperti, una sensazione viscerale impalpabile e difficile da descrivere. È la soddisfazione che si prova quando si produce qualcosa da soli, con le proprie mani, il frutto tangibile delle proprie conoscenze e della propria abilità. In questo caso ci troviamo nel bicchiere un prodotto piacevole, inebriante, appagante da consumare in solitudine, con pochi intimi o da condividere con una tavolata amici. Questa sensazione di poter creare una birra partendo da acqua, cereali, luppolo e lievito, con semplici pentole adattate appositamente o tini tecnologici faticosamente assemblati, tira fuori da ogni homebrewer una carica e voglia di fare

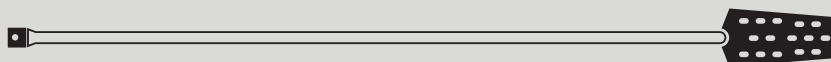
difficilmente comprensibile per chi non si trova nella nostra stessa condizione. Sembriamo dei pazzi, e a volte lo siamo. Una *malattia* che è stata riconosciuta anche legalmente. Fino al 26 ottobre 1995 infatti non era chiarissimo se fermentare in casa una bevanda alcolica fosse possibile, ma in soccorso a chi cominciava a pasticciare con kit luppolati in vendita sui primi canali online con la dicitura di "integratori alimentari" arrivò un decreto legislativo (DL del 26/10/1995 n. 504) che stabiliva che "è esente da accisa la birra prodotta da un privato e consumata dallo stesso produttore, dai suoi famigliari e dai suoi ospiti, a condizione che non formi oggetto di alcuna attività di vendita". Se venissimo trascinati indietro in quegli anni pionieristici, intrisi di credenze diffuse sottobanco e dogmi inconfutabili, ne verrebbe fuori un underground con più incertezze che istruzioni reali, dove si navigava a vista provando a spulciare le prime esperienze dai forum americani. Un quadro che ci rende ancor più coscienti di quanto il nostro presente sia uno dei momenti più fortunati e propizi per il mondo della birra fatta in casa e di quanto privilegiati siano gli homebrewer che oggi dispongono, dopo tanti anni di battaglie e di divulgazione, di una enorme vastità tanto di materie prime, quanto di attrezzature e informazioni. La vera fortuna, però, è che per quanto si sia evoluta la conoscenza di questo settore, esiste sempre qualcosa da scoprire e sperimentare, esperienze non ancora messe in pratica da attuare, combinazioni produttive mai provate, tutte in grado di spostare i confini di un mondo talmente grande da renderci sempre incredibilmente piccoli. È una materia che intriga, complessa e magmatica, ma allo stesso tempo alla portata di tutti. Non è così semplice imbattersi in un hobby come questo, in cui conoscenza, ingredienti e attrezzature danno vita a un prodotto facilmente condivisibile con chi ci è vicino. Basta recuperare un apribottiglie, qualche bicchiere e mettere sul tavolo la voglia di confrontarsi, di condividere, di scontrarsi a volte, ma sempre con il sorriso sulle labbra.

“ Un’opera 100% italiana, scritta da appassionati per appassionati, un vademecum che ogni homebrewer dovrebbe sempre tenere accanto al proprio fermentatore ”

Fare la Birra In casa

Guida completa per homebrewer del terzo millennio

Un libro dall’approccio moderno, nato con l’intento di spiegare con chiarezza e in maniera dettagliata come si produce birra in casa alla luce delle nuove tecnologie e delle ultime conquiste teoriche. Un manuale esaustivo capace sia di prendere per mano il neofita e accompagnarlo passo dopo passo a produrre buona birra, che di rispondere ai dubbi e alla sete di conoscenza dell’homebrewer più evoluto in cerca di approfondimenti e consigli.



FRANCESCO ANTONELLI

Ingegnere classe 1977, si appassiona presto alla birra e nel 2000, insieme ad amici, lancia il sito antidoto.org che per diversi anni racconta la vita da pub nella Capitale. Nel 2012 brassa la sua prima birra casalinga. È docente in corsi di degustazione e homebrewing, e sul suo blog brewingbad.com raccoglie tutte le sue esperienze nel mondo brassicolo.

ANGELO RUGGIERO

Ingegnere Meccanico classe 1983, comincia con l’homebrewing nel 2006, nel 2017 diventa giudice BJCP e poco dopo birraio per il birrifico Lieviteria. Scrive per Fermento Birra Magazine ed è docente in corsi di degustazione e homebrewing. Dal 2010, tramite la pagina facebook di Berebirra, racconta di homebrewing, viaggi birrari e tanto altro.

