

DIZIONARIO DELLA BIRRA

Alcuni credono che deriva dalla parola inglese "barley" che significa orzo, o dalla parola gallese "brace", che significa orzo fermentato. Altri dicono che la parola birra deriva dal latino "bibere" (bere).

Il brassaggio della birra

La preparazione della birra richiede tre grandi fasi di lavorazione :

- Il maltaggio, per convertire l'orzo crudo in malto
- Il brassaggio, per convertire la farina di malto in mosto zuccherato
- La fermentazione, per trasformare il mosto con aggiunta di luppolo in alcole

La Fermentazione con le sue fasi

La fermentazione si divide in due fasi, la fermentazione principale e quella secondaria, detta anche maturazione.

Protagonista assoluto è il lievito, che viene immesso nel mosto alla temperatura desiderata a seconda del tipo di birra da produrre. Esso trasforma gli zuccheri e gli aminoacidi presenti nel mosto in alcol, anidride carbonica e sostanze aromatiche

La fermentazione secondaria o maturazione invece consiste nel porre la giovane birra in grossi tini di maturazione a una bassa temperatura per una durata di quattro o cinque settimane di media

Alla fine del processo la birra viene filtrata per toglierle i residui di opacità e

infine imbottigliata o infustata.

Esistono tre tipi di birra :

- Birra a bassa fermentazione
- Birra ad alta fermentazione
- Birra a fermentazione spontanea

Il maltaggio e il brassaggio

La fase chiamata 'maltaggio' si occupa della preparazione del cereale tramite germinazione controllata.

Il brassaggio converte la farina di malto in mosto zuccherato.

Conservazione della birra

Si può conservare la birra senz'altro alcuni mesi oltre la data di scadenza senza che perda le caratteristiche organolettiche (attenzione, le birre in lattina tendono a prendere un sapore metallico nel tempo). La birra non è latte fresco e la maggior parte delle birre non possono scadere perché sono pastorizzate. Solo il sapore può migliorare. Per quanto riguarda la birra non pastorizzata, quindi "viva", è possibile che acidifica. Succede se dei microrganismi entrano in contatto con la birra malgrado del rispetto dell'igiene della birreria.