

# PRODURRE UNA "GRANDE" BIRRA ANALCOLICA

di John Naleszkiewicz      Ottobre 1995

tradotto da Canavese Claudio

Con solo l'ausilio di un forno e di una pentola tu puoi convertire la tua birra preferita in una produzione analcolica.

Per quelle volte che "moriresti" per una birra, ma non vuoi rimanere "impantanato", tu puoi fare una birra che ha un basso tenore alcolico ma un grande sapore. Non avrai bisogno di complicati ed immaginari equipaggiamenti. Ti basterà un pentolone ed un modo per scaldarlo (tipo il tuo forno). Tu puoi trasformare qualsiasi birra che fai in una birra analcolica.

Lo sai perfettamente che non è possibile trovare una Stout analcolica! Hai solo da preparare una cotta della tua birra preferita e convertirla, anche solo una parte, nella versione analcolica. Questo prevede solo qualche semplice operazione in più.

Normalmente si sa qual'è il tenore alcolico della propria birra alla fine della fermentazione. L'idea base consiste nel birrificare la tua birra favorita, riscaldarla dopo la fermentazione per eliminare l'alcool, quindi inoculare lievito nuovo e zucchero per l'imbottigliamento. La birra risultante non sarà completamente priva di alcool ma avrà un bassissimo tenore alcolico.

La temperatura e la durata del riscaldamento sarà uno dei fattori principali per determinare la rimanenza di alcool nella tua birra.

L'altro fattore è l'ammontare dello zucchero usato per carbonare la birra. Se usi metà o 3/4 di tazza per lo zucchero da priming, esso contribuirà per meno del 0.25% sull'ammontare dell'alcool nella birra. Se ti sforzi di rimuovere virtualmente tutto l'alcool, il contenuto finale sarà sicuramente meno del 1% e molto vicino al 0.5%.

## COLTO SUL FATTO

Le birre a basso contenuto di alcool o quelle analcoliche sono state prodotte per un certo quantitativo di anni. Infatti, nel 1917 il presidente Wilson cercò di calmare i proibizionisti limitando il contenuto di alcool nei liquori di malto (eccetto ales e porters) al 2.75 %. Naturalmente questo non soddisfò i proibizionisti, ed il Volstead Act fu approvato dal congresso nel 1919. Sotto questa nuova legge, nessuna bevanda poteva contenere più del 0.5% di alcool per volume. Questo spinse alla produzione di una larga varietà di "tonics" mentre le birrerie lottavano per stare nel business. Quando il Proibizionismo fu abolito, nel 1933, alle birrerie fu di nuovo permesso di birrificare birra con livelli di alcool più elevati.

Più recentemente, le birre con basso tenore di alcool sono diventate popolari. Le etichette di molte birre "light" dichiarano di avere meno calorie rispetto ad una birra regolare. (e lo sono perché l'alcool ha un alto contenuto di calorie)

In aggiunta alle birre a basso contenuto di alcool, anche le birra analcoliche sono diventate popolari. Parecchi colossi della birra in USA ed in Europa, hanno introdotto delle tipologie di birra analcolica nella loro gamma. Questo va bene, ma molte di queste misture hanno più o meno lo stesso sapore delle loro sorelle più alcoliche ed a basso corpo. Come si può fare per avere una birra gustosa e non alcolica?

La risposta diventa automaticamente: fattela da solo.

## FARE BIRRA, NON SODA

Tu potresti supporre che le birre analcoliche o a basso tenore alcolico, siano fatte utilizzando molto meno malto. Al contrario! La riduzione dell'uso del malto sfocerebbe in un veramente blando sapore. Ricorda che il malto contribuisce non solo alla quantità di zuccheri fermentabili nel mosto, ma anche al sapore generale della birra. Se vuoi che la tua birra abbia del gusto, prevedi una quantità ragionevole di malto.

Ci sono alcune "birre-soda" in kit di provenienza europea che contengono estratto di malto e luppoli, in mezzo ad altri sapori, che producono un specie di birra-soft aromatica. Il kit tipico è

sorprendentemente piccolo, con solo 100 grammi di ingredienti. Lo sciogli in circa 10 litri d'acqua calda, lo fai bollire per 10 minuti, addizioni 600 grammi di zucchero, filtri, inoculi il lievito ed imbottigli. La mistura è pronta per essere consumata in tre/cinque giorni.

Il risultato sarà una mistura leggermente dolce, con sapore di birra che andrebbe conservata al freddo o consumata velocemente, dopo la fermentazione iniziale. Il potenziale di alcool per questa mistura è all'incirca di 1,6% se si sono usati tutti i 600 grammi di zucchero. Comunque, appena la fermentazione prende piede nelle bottiglie, potreste ritrovarvi con delle "bombe a mano". La mistura sarebbe seriamente sovra-carbonata.

## SALVA IL SAPORE

Il migliore approccio ed il più sicuro è prendere una ricetta di una birra esistente ed usarla per produrre una birra non alcolica. Visto che il processo di convertire una birra in analcolica comincia dopo la fermentazione primaria, potresti pensare di convertire una parte della prossima produzione in analcolica proprio solo per vedere come funziona.

Alcune ricette di certi tipi di birra tendono ad essere più idonee di altre.

Selezionando una ricetta, presta attenzione al quantitativo di zuccheri non fermentabili (destrine).

Gli zuccheri semplici come il glucosio ed il maltosio sono facilmente fermentabili da qualsiasi lievito. Zuccheri più complessi, come appunto le destrine, non sono fermentabili dai lieviti.

Queste destrine non contribuiranno tanto alla dolcezza della birra quanto contribuiranno alla pienezza/corpo. Il fatto che andrai a levare l'alcool non vuol dire che non devi avere corpo.

Maggiori destrine avrai, migliore sarà il corpo.

Il contenuto di destrine può essere controllato durante il mash tenendo i grani per maggiore tempo alla temperatura finale di mashing (158°F - 70°C). Questo fa sì che la conversione dell'amido rimanga nell'ambito di produzione delle destrine., producendo una birra con più corpo ma con meno alcool.

I birrificatori da estratto non saranno in grado di controllare il contenuto delle destrine nel mash.

Questo va bene. Allora prendi una ricetta che non preveda l'uso di "corn sugar" (n.d.t. zucchero da granoturco ?), visto che viene utilizzato per aumentare il contenuto alcolico senza aggiungere sapore o corpo alla birra.

Quando hai scelto la ricetta, birrifica come sei solito fare. (il cambiamento delle procedure del mashing come sopra descritto è opzionale). Metti la tua birra a fermentare completamente. Potresti anche voler lasciare la birra a fermentare uno o due giorni extra.

A questo punto devi decidere la quantità di batch che vuoi convertire in birra analcolica. Questa quantità dovrà essere trasferita ad un altro contenitore, mentre la rimanenza può essere normalmente imbottigliata.

Nel processo di conversione, tu vuoi che l'alcool presente nella birra evapori. Il modo migliore per farlo è riscaldare la birra fino al punto di ebollizione dell'alcool etilico (pari a 173,3 °F - 78,5 °C) e tenercela fino a che tutto l'alcool se n'è andato (circa mezzora). Se puoi, fai questo nel forno piuttosto che sul fornello. Usando il forno avrai un controllo della temperatura molto più accurato e riuscirai a scaldare la birra in maniera più uniforme. Questo comporta un minore cambiamento nel sapore della birra.

Se il tuo intento è solo quello di diminuire il contenuto alcolico della tua birra, riduci i tempi di riscaldamento. Considera che quando l'alcool evaporerà, tu perderai da quattro a sei once di birra per gallone, dipende da quanto forte era la birra prodotta e da quanto l'hai riscaldata nel forno. Per mantenere lo stesso corpo e sapore generale di ciò che hai birrificato in partenza, puoi aggiungere acqua per ripristinare la quantità di mosto che si sarà ridotto del volume dell'alcool perso durante questa fase.

Una buona tecnica è quella di farlo prima che la birra sia passata in forno. Questo modo ti permetterà di avere meno problemi di sanitizzazione. Se preferisci, invece, puoi anche aggiungere l'acqua durante il priming.

Attualmente, se vuoi produrre una birra a basso tenore di alcool invece che una birra analcolica, ti basta semplicemente allungarla con acqua.

Molti di voi, adesso, diranno "bella scoperta" ma se voi partite da una birra con corpo pieno, questa potrebbe essere una ragionevole opzione. Questo potrebbe essere benissimo il modo in cui alcune birrerie producono la loro birra a basso contenuto alcolico.

## ACCENDI IL FUOCO

Se opti per il metodo ad evaporazione, comincia a pre-riscaldare il tuo forno, la temperatura a cui dovrai arrivare si aggira intorno agli 82 °C (180 °F). E' una buona idea utilizzare un termostato da forno, perché non è raro che i settaggi di alcuni forni prevedano delle differenze di 2/3 °C o maggiori.

Quando il forno arriverà in temperatura, puoi versare la birra fermentata dentro una pentola di acciaio inox ed inserirla nel forno. Lasciala nel forno per 20 o 30 minuti mescolando, eventualmente, ogni tanto.

Dovresti essere in grado di sentire l'odore di alcool che sta evaporando durante i primi minuti. Man mano che il tempo passa, l'odore di alcool diventerà sempre più tenue. Dopo circa 30 minuti potrai rimuovere la birra dal forno e dargli un'ultima mescolata. Potresti anche prendere un cucchiaino ed assaggiarla per essere sicuro che il sapore di alcool sia effettivamente scomparso.

Ricordatevi di assaggiare ad una temperatura ambiente, perché una birra piatta e bollente non è proprio un bel bere! Ma ricordatevi che l'intento è solo quello di controllare se è rimasto alcool. Ricorda inoltre che il cucchiaino che userai per assaggiare, non dovrà essere usato per mescolare di nuovo senza prima averlo sanitizzato. Questo sarebbe un sicuro modo per trasmettere ogni tipo di batterio alla birra.

Una volta che sarai soddisfatto dell'abbassamento del tenore alcolico, potrai cominciare con il processo di raffreddamento. Questo è simile al processo che usi per raffreddare il mosto una volta finita la cotta. Il metodo migliore è quello di piazzare la pentola in acqua gelida e aspettare che si raffreddi.

Durante il riscaldamento della birra, l'alcool non sarà l'unica cosa che se ne andrà. Qualcuno potrebbe lamentarsi che parecchi dei sapori della birra se ne sono andati insieme all'alcool. Se la tua birra aveva un qualche aroma o sapore di luppolo prima del riscaldamento, quelli se ne saranno andati. L'unica cosa lasciata dal luppolo sarà l'amaro. Gli aromi del luppolo generalmente se ne vanno entro i primi 5 minuti di cottura, mentre il sapore se ne va entro 15 minuti. Ma c'è comunque un bel bonus che deriva da questo riscaldamento. Insieme all'alcool se ne saranno andati anche gli alcoli superiori, tipo aldeidi ed esteri aromatici che portano il mal di testa. In generale il sapore di malto e l'amaro del luppolo rimarranno sostanzialmente invariati.

## CARBONA LA TUA PRODUZIONE

Come avrai già realizzato, il riscaldamento della birra non ha solo eliminato l'alcool, ma avrà anche "cotto" qualsiasi lievito presente uccidendolo. Se hai la possibilità di carbonatare la birra con anidride carbonica, non ci sono problemi. Una volta raffreddata la birra mettila nel keg e pressurizza come faresti normalmente. Se invece non hai questa possibilità non ti resta che carbonatarla nel "vecchio" sistema, usando l'azione naturale del lievito.

Questo significa che dovrai inoculare anche del lievito attivo insieme allo zucchero per priming od al malto secondo la scelta che vuoi fare.

Esistono molte opzioni riguardo a come re-inoculare un lievito in una birra "piatta".

Il più semplice consiste nell'inocularlo insieme allo zucchero e al malto durante il priming. Prova ad aggiungere lo zucchero prima del riscaldamento (lo zucchero non verrà eliminato dalla "bollitura") ed in più otterrai di diminuire notevolmente il rischio di infezioni.

Una volta che avrai effettuato l'aggiunta di zucchero, inocula il lievito (dopo la bollitura) che proviene da uno starter (metodo migliore) od almeno da una re-idratazione. Un lievito poco sveglio potrebbe avere bisogno di settimane prima di fare il suo dovere.

Per re-idratare un lievito secco basta metterlo in una tazza con acqua tiepida ed attendere circa 20 minuti prima di inocularlo.

Un'altra opzione è quella di usare il metodo kraeusening. Questo comporta il fatto di mettere da parte un po' di cotta prima di passare il tutto in forno, e di aggiungere lo starter fatto con lievito e kraeusening per il priming. In questo caso calcola che circa il 10% del mosto dovrà essere messo da parte per il kraeusening.

Una volta che lo lievito è stato aggiunto imbottiglia come faresti normalmente.

Adesso arriva la parte più difficile di tutta l'esperienza homebrewing!

Aspettare!

Dovrai aspettare un po' di settimane mentre la birra si carbona. Alla fine sarai premiato con una birra fatta in casa, carbonata e non alcolica.

La prossima volta che vorrai avere di nuovo una birra che non ti crei "mal di testa" ma che sia una birra fatta in casa, ricordati di mettere da parte un po' di mosto e di renderlo non alcolico.

In questo modo avrai una birra che potrai bere in quantità senza alcuna paura.