

11B. Best Bitter

Impressioni generali: session-beer gustosa ma rinfrescante. Alcuni esempi possono essere più bilanciati verso il malto che però non deve coprire la generale caratteristica di amaro. La bevibilità è una componente base di questo stile.

Aroma: aroma di malto da basso a moderato, con spesso (ma non sempre) sentori di caramello da bassi a medio-bassi. La complessità del malto contiene note di pane, biscotto o di lieve malto tostato. Il fruttato varia da lieve a moderato. Aroma di luppolo variabile da nullo a moderato, tipicamente con caratteristiche floreali, terrose, resinose e/o fruttate. In genere non è presente diacetile, anche se sono concessi livelli bassissimi.

Aspetto: colore da ambrato chiaro a ramato medio con limpidezza da buona a luminosa. Schiuma da bianca a color crema da bassa a moderata e può essere scarsa per la bassa carbonazione.

Gusto: amaro da medio a moderatamente elevato con esteri fruttati variabili da moderatamente bassi a moderatamente alti. Gusto di luppolo da basso a moderato, con caratteristiche terrose, resinose, fruttate e/o floreali. La maltosità varia da bassa a media con finale secco. Il profilo del malto è tipicamente di pane, biscotto e leggermente tostato. I gusti di caramello o toffee da bassi a moderati sono opzionali. L'equilibrio tende decisamente all'amaro, anche se questo non dovrebbe coprire completamente il malto, gli esteri e il luppolo. In genere non è presente diacetile, anche se sono concessi livelli bassissimi.

In bocca: corpo da medio-leggero a medio, bassa carbonazione, anche se gli esempi in bottiglia possono essere mediamente carbonati.

Commenti: gusto del malto più evidente rispetto alla Bitter ordinaria, birra più forte ma comunque una session-beer.

Storia: vedasi l'introduzione più sopra.

Ingredienti: malti Pale, Amber e/o Crystal con forse una punta di malto Dark per aggiustare il colore. Si possono aggiungere zucchero, mais o frumento. Tradizionali i luppoli da aroma inglesi, ma qualsiasi luppolo è accettabile; se si usano quelli americani, devono essere impiegati con parsimonia. Caratteristico lievito britannico.

Confronti di Stile: ha più alcol della Bitter ordinaria ma meno della Strong Bitter e spesso contiene ingredienti di miglior qualità. Più caramello o maggior carattere di malto base e colore della British Golden Ale. Qui l'accento è sull'aggiunta di luppolo da amaro in contrasto con le ale americane che hanno luppolature aggressive nelle aggiunte intermedie e finali.

Numeri: OG: 1.040 – 1.048

IBUs: 25 – 40 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 8 – 16 ABV: 3.8 – 4.6%

Esempi commerciali: Adnams SSB, Coniston Bluebird Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Shepherd Neame Master Brew Kentish Ale, Timothy Taylor Landlord, Young's Special