

4A. Munich Helles

Impressioni generali: lager tedesca pulita, maltata di color oro con gusto delicato di cereale dolce e finale morbido e secco. Sottile luppolatura speziata, floreale o erbacea con amaro limitato che contribuisce a mantenere l'equilibrio maltato ma non dolce; tutto ciò rende questa birra una bevanda rinfrescante per tutti i giorni.

Aroma: moderato aroma di malto - cereale dolce iniziale. Aroma di luppolo speziato, floreale o erbaceo da basso a moderatamente basso. Un aroma pulito è desiderabile ma è tollerata una leggera nota di DMS. Profilo fermentativo piacevole e pulito col malto che domina l'equilibrio. I prodotti più freschi hanno un aroma maltato/dolce.

Aspetto: da giallo medio a dorato chiaro. Schiuma bianca cremosa e persistente.

Gusto: inizio moderatamente maltato con note di dolcezza e malto (cereale/dolce) che danno una sensazione rotonda e morbida al palato, sostenuta da un amaro che varia da basso a medio-basso. Il finale è morbido e secco, non fresco e pungente. Luppolo floreale o erbaceo da basso a moderatamente basso. Il malto domina sul luppolo al palato, nel finale e nel retrogusto dove si dovrebbe percepire. Non dovrebbe esserci dolcezza residua ma semplicemente la sensazione di maltosità con amaro ridotto. I prodotti molto freschi sembreranno più dolci per via del malto fresco e ricco che col tempo svanisce. Profilo fermentativo pulito.

In bocca: corpo e carbonazione nella media. Morbida e ben lagerizzata.

Commenti: Pils completamente attenuata dove il malto dà del suo meglio. Le Helles sono birre maltose ma non eccessivamente dolci dove la luppolatura sottostante gioca un ruolo di supporto. Gli esemplari per l'esportazione perdono rapidamente la loro ricca maltosità che spesso suggerisce dolcezza. Le Helles di Monaco tendono ad essere più leggere sotto ogni aspetto rispetto a quelle prodotte fuori città che possono essere più decise e con più corpo, gusto e luppolatura.

Storia: create a Monaco nel 1894 dalla Spaten per competere con le chiare tipo Pilsner. Oggi è lo stile più popolare in Germania meridionale.

Ingredienti: malto Pilsner continentale, varietà tradizionali tedesche di luppolo tipo Saaz, lievito tedesco per lager pulita.

Confronti di Stile: simile alla Munich Dunkel per equilibrio del malto e della luppolatura ma meno dolce e più tendente al chiaro che allo scuro. Ha maggior corpo e più presenza di malto della Pils tedesca con minor luppolatura. Profilo di malto simile alla Export tedesca ma con meno luppolo nell'equilibrio generale.

Numeri:

OG: 1.044 – 1.048

IBUs: 16 – 22 FG: 1.006 – 1.012

SRM: 3 – 5 ABV: 4.7 – 5.4%

Esempi commerciali: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original