

6B. Rauchbier

Impressione generale: una lager ambrata tedesca elegante e maltosa, complementare al carattere di faggio affumicato. Le caratteristiche sono ricco malto tostato in aroma e gusto, amaro limitato, affumicati da basso ad elevato, profilo fermentativo pulito e finale attenuato.

Aroma: miscela di affumicato e malto con equilibrio e intensità variabili. Il carattere affumicato di legno di faggio può variare da lieve ad alquanto forte, dando profumi di fumo, legno o pancetta. L'aroma di malto è da basso a moderato e in qualche modo ricco, tostato o dolce. Le componenti malto e fumo sono spesso inversamente proporzionali (cioè se aumenta l'affumicato diminuisce il malto e viceversa). L'aroma di luppolo è da nullo a molto basso, fermentazione lager pulita.

Aspetto: deve essere una birra molto limpida con schiuma ricca e generosa, cremosa e di colore variabile dal marrone-rossiccio al crema. Il colore varia dal ramato-ambrato al marrone scuro.

Gusto: segue di solito il profilo aromatico con una miscela di affumicato e maltato, variabile come equilibrio e intensità, tuttavia complementari. Si dovrebbero notare caratteristiche simili alle Märzen, in particolare la ricchezza di malto e di tostato, ma l'affumicato da faggio può essere da basso ad alto. A livelli alti l'affumicato può assumere il carattere di prosciutto o pancetta, il che è accettabile fintanto che non si ha gusto oleoso.

Il palato è in qualche modo ricco, maltato-dolce ma il finale tende ad essere da medio-secco a secco con il gusto di affumicato che evidenzia il secco del finale. Il retrogusto può riflettere sia la maltosità che l'affumicato in modo bilanciato. L'amaro è moderato ed equilibrato. Gusto di luppolo da nullo a moderato con note speziate, floreali o erbacee. Fermentazione pulita da lager. Inappropriate sono le caratteristiche di asprezza, amaro, bruciato, carbonizzato, sulfureo o fenolico nell'affumicato.

In bocca: corpo medio con carbonazione da media a medio-alta. Carattere lager delicato. Una significativa asprezza da fenoli è da considerarsi inappropriata.

Commenti: in tedesco Rauchbier significa "birra affumicata". L'intensità dell'affumicato varia parecchio e non tutti gli esempi sono molto affumicati. Quando si giudica, tenere in considerazione questo fatto. In Germania si trovano altre birre affumicate basate su svariati stili come Dunkles Bock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier e Helles, includendo esempi simili alla Spezial Lager: queste birre dovrebbero essere incluse nella categoria Classic Style Smoked Beer. Questa descrizione si riferisce in modo specifico alla versione Märzen affumicata.

Storia: specialità storica della città di Bamberg nella Franconia bavarese. Il malto affumicato con legno di faggio si usa per produrre una lager ambrata in stile Märzen. Il tono di affumicato del malto varia a seconda dei maltatori e alcuni birrifici producono il proprio malto affumicato (rauchmalz).

Ingredienti: il Rauchmalz Tedesco (malto tipo Vienna affumicato con faggio) costituisce tipicamente dal 20 al 100% del cereale, il resto del malto è tedesco del tipo usato nella Märzen. Alcuni birrifici aggiustano leggermente il colore con un po' di malto torrefatto. Lievito tedesco lager e luppoli tedeschi o cechi.

Confronti di Stile: come una Märzen, ma con aroma e gusto dolce e affumicato bilanciati e colore un poco più scuro.

Numeri: OG: 1.050 – 1.057

IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016

SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6%

Esempi commerciali: Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen, Victory Scarlet Fire Rauchbier