

Come si produce la birra? Lo spiega il Birrificio Angelo Poretti

Pubblicato: Mercoledì 7 Marzo 2018



Il processo di produzione della birra, spiegato in sette semplici passaggi dal Birrificio Angelo Poretti.

DALL'ORZO AL MALTO

I chicchi d'orzo vengono immersi in acqua, lasciati germinare, e successivamente essiccati a temperature diverse in base al livello di tostatura desiderato. Solo ora si può chiamare malto d'orzo, pronto per essere usato dai mastri birrai per creare birre con un ampio spettro di colori.

DAL MALTO AL MOSTO DOLCE

Il malto viene prima macinato e poi mescolato con acqua calda, in modo da trasformare l'amido in zuccheri e destrine. La miscela ottenuta si chiama mosto dolce, e le trebbie non trasformate diventano mangime per gli allevamenti locali.

DAL MOSTO DOLCE AL MOSTO LUPPOLATO

Il mosto dolce viene fatto bollire per circa un'ora. Questa è la fase in cui aggiungiamo i luppoli, che scegliamo tra più di 300 varietà presenti in natura e che portano con sé i profumi dei loro paesi di origine: fiori, agrumi, frutta esotica, spezie o erbe. Possiamo introdurre la stessa varietà di luppolo in momenti diversi della bollitura: verso l'inizio per estrarre le note amare, verso la fine per trattenere gli aromi e i profumi più intensi.

DAL MOSTO ALLA BIRRA

Il mosto viene raffreddato e trasferito in grandi tini di fermentazione, dove il lievito trasformerà gli

zuccheri in alcol e anidride carbonica. Una volta finita la fermentazione, lasciamo maturare la birra a bassissima temperatura. Per esaltare i profumi di alcune nostre birre, aggiungiamo anche in questa fase le varietà di luppoli più aromatiche.

DALLA MATURAZIONE ALLA CONFEZIONE

Ad ogni tipologia di birra corrisponde un preciso formato, adatto alle occasioni più diverse: una cena a casa sperimentando nuovi abbinamenti, una serata al pub con gli amici, una festa all'aperto.

DALLA VALGANNA IN TUTTO IL MONDO

Ogni birra deve ricevere l'approvazione dei nostri mastri birrai prima di lasciare il Birrificio: è una fase fondamentale, in cui valutiamo la qualità dei nostri prodotti senza accettare compromessi. Dopo l'assaggio, le nostre birre possono lasciare la Valganna per essere distribuite in tutta Italia ed esportate in tutto il mondo.

DA NOI A VOI

Birrificio Angelo Poretti ti accompagna in un vero e proprio viaggio attraverso i diversi gusti e profumi della birra, una continua scoperta di nuovi sapori e aromi nel tuo bicchiere.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it