

## 1D. American Wheat Beer

**Impressioni generali:** birre di frumento rinfrescanti che possono avere più carattere luppolato e meno da lievito delle cugine tedesche. La fermentazione ben fatta permette l'equilibrio tra il gusto di pane e l'amaro da luppolatura piuttosto che il gusto di lievito.

**Aroma:** carattere di cereale, di pane o impasto per pane da basso a moderato. Accettabile una dolcezza di malto da leggera a moderata. Gli esteri possono essere da moderati ad assenti per quanto debbano riflettere ceppi di lieviti americani abbastanza neutri, il sentore di banana non è appropriato. L'aroma del luppolo è da basso a moderato con toni agrumati, speziati, floreali o fruttati. Nessun fenolico di chiodo di garofano.

**Aspetto:** di solito da giallo chiaro a dorato. La limpidezza può variare da brillante a torbida con somiglianza alle Weizen tedesche. Schiuma bianca, generosa e persistente.

**Gusto:** gusto di cereale, di pane o impasto per pane da basso a moderato che può persistere anche nel finale. Può avere una dolcezza di malto oppure un finale secco. Amaro da basso a moderato che talvolta perdura nel finale. L'equilibrio di solito è bilanciato ma può anche essere leggermente amara. Luppolatura da bassa a moderata (agrumato, speziato, floreale o fruttato). Gli esteri possono essere da assenti a moderati ma non devono includere la banana. Niente fenoli di chiodi di garofano. Può avere un finale leggermente fresco.

**In bocca:** corpo da medio-leggero a medio. Carbonazione da medio-alta ad alta. Opzionale una leggera cremosità; le birre di frumento danno una impressione di soffice morbidezza.

**Commenti:** esistono molte variazioni: da birre alquanto dolci e facili da bere a quelle secche con luppolatura aggressiva e forte gusto di frumento. Le birre americane con la segale dovrebbero invece essere inserite nella categoria Specialty Alternative Fermentables Beer (Birre specialità con fermentabili alternativi).

**Storia:** birra artigianale Americana adattata dalla Weizen tedesca ma con lieviti più puliti e più luppolata. Fu ampiamente pubblicizzata dalla Widmer (Oregon) verso il 1985.

**Ingredienti:** lievito lager o ale americano pulito (lievito tedesco da weizen è inappropriato). Una discreta quantità di malto di frumento (spesso 30-50%) che però è meno di quello che si usa nelle weiss tedesche. Tipicamente luppoli americani, tedeschi o pacifici.

**Confronti di Stile:** più luppolata ma con meno carattere di lievito delle Weizen tedesche. Non ha mai il gusto di banana e di chiodi di garofano. In genere somiglia come equilibrio alle ale bionde ma col frumento che impartisce il gusto primario del malto.

**Numeri:** OG: 1.040 – 1.055

**IBUs:** 15 – 30 FG: 1.008 – 1.013

**SRM:** 3 – 6 ABV: 4.0 – 5.5%

**Esempi commerciali:** Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen, Boulevard Wheat Beer