

1C. Cream Ale

Impressioni generali: birra pulita, semplice, ben attenuata, gustosa per americani senza troppe esigenze. Beverina e rinfrescante ma con più carattere delle tipiche lager americane.

Aroma: deboli note di malto con aroma dolce che ricorda il mais. Sono ammessi bassi livelli di DMS ma non sono richiesti. Aroma da luppolo da nullo a basso con note floreali, speziati o erbacei tra le più comuni. Globalmente un aroma sottile dove non dominano né il luppolo né il malto. Si può percepire una debole presenza di esteri fruttati ma non sono richiesti.

Aspetto: da paglierino chiaro a dorato moderato anche se di solito è tendente al chiaro. Schiuma da bassa a media con carbonazione da media ad alta. Ritenzione della schiuma adeguata. Birra chiara e brillante.

Gusto: amaro da basso a medio-basso. Maltosità e dolcezza da basse a moderate che variano a seconda della OG e della attenuazione. Di solito è ben attenuata. Non prevalgono né i malti né i luppoli. È presente un gusto da mais da basso a moderato come pure un basso DMS (opzionale). Il finale varia da poco secco a debolmente dolce. Pochi esteri fruttati sono opzionali. Il gusto di luppolo varia da basso a medio-basso (si può usare qualsiasi varietà ma tipicamente si impiegano luppoli floreali, speziati o erbacei).

In bocca: sensazione di leggero e fresco anche se il corpo può arrivare a livelli medi. Morbida in bocca con attenuazione medio-alta, gli esempi con livelli di attenuazione maggiore conferiscono una qualità dissetante. Carbonazione alta.

Commenti: le Cream Ale prima del Proibizionismo erano un po' più alcoliche e più luppolate (anche con dry hopping) e più amare (con IBU 25-30 e oltre). Queste versioni dovrebbero essere incluse nella categoria Birre Storiche. Gran parte delle birre in commercio ora hanno una OG tra 1.050 e 1.053 e la IBU di rado supera i 20.

Storia: ale spumeggiante o da consumo quotidiano che esisteva nel 1800 ed è sopravvissuta al Proibizionismo. Da considerarsi una versione ale della lager americana prodotta dai produttori di ale per competere con i birrifici in Canada, della costa atlantica e del Midwest. In origine si chiamava ale da consumo quotidiano, alcuni produttori usavano ceppi di lieviti per lager (e ancora alcuni li usano) ma non erano storicamente mescolati a ceppi ale. Molti esempi subiscono il kräusening per ottenere una buona carbonazione. La maturazione a freddo non è tradizionale anche se alcuni produttori talvolta la fanno.

Ingredienti: si usano normalmente ingredienti americani: malto esastico o una miscela di esastico e distico. Si può aggiungere fino al 20% di mais in fiocchi nell'ammestramento e fino al 20% di glucosio o altri zuccheri nella bollitura. Preferibile usare acqua leggera. Si può usare qualsiasi varietà di luppolo per amaro e finale.

Confronti di Stile: simile alla Standard American Lager, ma con più carattere.

Numeri: OG: 1.042 – 1.055

IBUs: 15 – 20 FG: 1.006 – 1.012

SRM: 2.5 – 5 ABV: 4.2– 5.6%

Esempi commerciali: Genesee Cream Ale, Liebtschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale