

5D. German Pils

Impressioni generali: birra amara tedesca a bassa fermentazione di corpo leggero, molto attenuata e di color oro che presenta una eccellente ritenzione della schiuma e un elegante aroma floreale di luppolo. Fresca, pulita e rinfrescante, la Pils tedesca mette in mostra i malti e i luppoli tedeschi di ottima qualità.

Aroma: malto cereale dolce da basso a medio-basso (spesso con leggere note di miele e cracker poco tostato) e aromi di luppolo floreali, speziati o erbacei. Profilo fermentativo pulito ma potrebbe avere una leggera nota sulfurea proveniente dall'acqua ma anche dal lievito. La luppolatura può essere da moderatamente bassa a moderatamente alta ma non dovrebbe dominare completamente sul malto. Gli esempi con una sola di queste caratteristiche sono da ritenersi di qualità inferiore rispetto a quando si percepiscono tutti gli ingredienti. Può inoltre avere una nota di fondo di DMS.

Aspetto: da paglierino a dorato chiaro e da luminosa a molto limpida con schiuma bianca cremosa e persistente.

Gusto: l'amaro del luppolo (da medio ad alto) domina il palato e rimane nel retrogusto. Il maltato da moderatamente basso a moderato ha un gusto dolce da cereale e bilancia la luppolatura che è floreale, speziata o erbacea e spazia da leggera ad elevata. Profilo di fermentazione pulito, risulta secca o mediosecca con finale ben attenuato, fresco e retrogusto amaro e allo stesso tempo con lieve malto. Gli esempi prodotti con acqua ricca di solfati hanno un basso sulfureo che accentua la secchezza ma allunga il finale; il tutto è accettabile ma non obbligatorio. Altre versioni hanno un finale morbido con più malto ma permane un amaro percepibile, con equilibrio verso l'amaro.

In bocca: corpo medio-leggero e carbonazione da media ad alta.

Commenti: gli esempi moderni di Pils tendono ad essere più chiari, più secchi nel finale e più amari muovendosi dal sud verso il nord della Germania, spesso rispecchiando la maggior quantità di solfati presenti nell'acqua. Le Pils bavaresi tendono a essere un po' più morbide in amaro e avere più malto e più luppolatura nel finale, ma comunque con sufficiente luppolatura e freschezza nel finale da differenziarsi dalle Helles. In Germania è più usato il termine Pils rispetto a Pilsner, per differenziarsi e (sostengono alcuni) per mostrare rispetto allo stile ceco della Pilsner.

Storia: stile ripreso dalla Pilsner ceca per adattarsi alle condizioni di produzione in Germania, con particolare riguardo ad acque con alti contenuti minerali e varietà nazionali di luppolo. Prodotta in Germania per la prima volta nel decennio 1870, divenne più popolare dopo la seconda guerra mondiale quando le scuole brassicole tedesche si concentrarono sulle tecniche moderne di produzione. Assieme alla sorella Pilsner ceca, rappresenta il prototipo e progenitore degli stili birrari maggiormente prodotti al mondo in questi anni. La IBU di diversi ben noti esempi commerciali è diminuita con gli anni.

Ingredienti: malto Pilsner continentale e varietà di luppolo tedesco (tipo Saaz come Tettnanger, Hallertauer e Spalt per gusto e aroma; il Saaz è meno comune), lievito da lager tedesco.

Confronti di Stile: rispetto a una Premium Pale Lager ceca è più leggera di corpo e di colore, più secca, meglio attenuata, fresca con amaro più persistente e con carbonazione maggiore. Ha più carattere di luppolo, di malto e amaro delle International Pale Lager. Infine ha più carattere di luppolo con finale più secco e fresco rispetto alle Munich Helles che hanno più gusto di malto delle Pils, ma della medesima caratteristica delle Pils.

Numeri: OG: 1.044 – 1.050

IBUs: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013

SRM: 2 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Esempi commerciali: König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils