

## 12A. English Golden Ale

**Impressioni generali:** una Bitter chiara orientata verso il luppolato, con alcolicità da media a moderatamente forte. La bevibilità e il senso di freschezza sono componenti critici di questo stile.

**Aroma:** luppolo da moderatamente basso a moderatamente alto. Qualsiasi varietà di luppolo può essere impiegata: quelli inglesi floreali, erbacei o terrosi e gli agrumati americani sono i più comuni. Spesso viene utilizzata una varietà singola di luppolo. Aroma di malto da basso a nullo e nessun caramello. Il fruttato è da medio-basso a basso e proviene dal luppolo piuttosto che dagli esteri. Diacetile basso o nullo.

**Aspetto:** colore da paglierino a dorato con limpidezza da buona a luminosa. Schiuma bianca da bassa a moderata in relazione al livello di carbonazione.

**Gusto:** amaro da medio a medio-alto con gusto di luppolo da moderato a moderatamente alto (di qualsiasi varietà, anche se i gusti agrumati sono sempre più comuni). Maltosità da bassa a medio-bassa, con gusto di pane e forse lieve biscotto. Tipicamente assenti i gusti di caramello e diacetile da basso a nullo. L'amaro e il gusto di luppolo devono essere ben pronunciati. Esteri da bassi a moderatamente bassi. Finale da medio secco a secco. L'amaro cresce all'aumentare del livello alcolico ma deve sempre essere equilibrato.

**In bocca:** corpo da leggero a medio. Carbonazione da bassa a moderata per la spina mentre per le versioni commerciali in bottiglia sarà più elevata. Le versioni più alcoliche danno un leggero calore in bocca, ma questa caratteristica non deve essere eccessiva.

**Commenti:** birra dissetante e ben luppolata con l'accento sul luppolo. Si serve più fredda delle Bitter tradizionali; in origine era pensata come una rinfrescante birra estiva ma ora è prodotta tutto l'anno. Prima si impiegavano luppoli inglesi ma ora si utilizzano sempre di più luppoli americani agrumati. Le Golden Ale sono anche chiamate Golden Bitter, Summer Ale o British Blonde Ale e si possono trovare in cask, in fusto e in bottiglia.

**Storia:** le moderne Golden Ale furono prodotte in Inghilterra per battere la concorrenza delle Lager. È difficile identificare quale fu la prima, ma molti ritengono che ad aprire la strada fu la Hop Back's Summer Lightning prodotta nel 1986.

**Ingredienti:** malto Pale chiaro o lager che serve come supporto alla luppolatura. Si possono aggiungere zucchero, mais o frumento. Di frequente si usano luppoli inglesi, anche se stanno diventando sempre più comuni le varietà americane agrumate. Lievito britannico con fermentazione pulita.

**Confronti di Stile:** la più simile alle American Pale Ale anche se ha meno alcol e utilizza ingredienti britannici.

Non ha caramello e meno esteri rispetto alle Bitter britanniche o alle Pale Ale. Secca come le Bitter ma meno maltosità a sostenere il luppolo, che impartisce quindi un diverso equilibrio. Si usano più spesso (e fanno bella mostra) luppoli americani rispetto ad altri stili moderni britannici.

**Numeri:** OG: 1.038 – 1.053

**IBUs:** 20 – 45 FG: 1.006 – 1.012

**SRM:** 2 – 6 ABV: 3.8 – 5.0%

**Esempi commerciali:** Crouch Vale Brewers Gold, Fuller's Discovery, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Kelham Island Pale Rider, Morland Old Golden Hen, Oakham JHB