

## 15B. Irish Stout

**Impressioni generali:** birra nera con pronunciato gusto di torrefatto spesso simile al caffè. L'equilibrio varia da bilanciato ad alquanto amaro con le versioni più bilanciate che presentano una lieve dolcezza di malto e quelle amare invece abbastanza secche. Le versioni alla spina sono tipicamente cremose per il carbo-azoto ma le versioni in bottiglia non hanno tale caratteristica. Il gusto di torrefatto può variare da secco, simile al caffè, a sentori di cioccolato.

**Aroma:** tipicamente domina un moderato aroma di caffè con leggere note secondarie di cioccolato fondente, cacao e/o cereale torrefatto. Esteri da nulli a medio-bassi. Aroma di luppolo da nullo a basso e può essere leggermente floreale o terroso ma è tipicamente assente.

**Aspetto:** colore da nero corvino a marrone molto intenso con riflessi granato. Secondo il produttore Guinness "può apparire nera ma in realtà è di un rubino scuro intenso". Opaca. caratteristica schiuma densa, cremosa, persistente da rossiccia a marrone quando è servita col carbo-azoto ma non aspettatevi schiuma densa e cremosa nella versione in bottiglia.

**Gusto:** cereale o malto torrefatto moderato con amaro da medio ad alto. Il finale può essere secco e di caffè fino ad essere bilanciato con un tocco di dolcezza maltosa o di caramello. Tipicamente ha gusti che ricordano il caffè, ma può anche avere caratteristiche dolce-amare e di cioccolato amaro al palato che perdurano nel finale. I fattori equilibranti includono la cremosità, il fruttato bassissimo e il gusto di luppolo (terroso) da nullo a medio. Variabile il livello di amaro, come lo è il torrefatto e il secco del finale: lasciare ampio spazio interpretativo ai birrai.

**In bocca:** corpo da medio-leggero a medio-pieno con una certa cremosità quando è servita col carbo-azoto. Carbonazione da bassa a moderata. Nonostante la forte luppolatura e la proporzione significativa di malti scuri presenti questa birra, è particolarmente delicata. Può avere una leggera astringenza proveniente dai cereali torrefatti, ma l'asprezza è indesiderata.

**Commenti:** quando un birrifico proponeva una Stout e una Porter, di solito la Stout era la più alcolica (originariamente era chiamata Stout Porter). Le versioni moderne sono prodotte a minore gravità e non sono più alcoliche delle Porter. Oggi è tipicamente un prodotto alla spina; le versioni in bottiglia hanno comunemente una gravità maggiore e sono chiamate Extra Stout. In Irlanda esistono differenze regionali come per le English Bitter. Le Stout tipo Dublino usano contengono orzo torrefatto, sono più amare e più secche. Le Stout di Cork sono più dolci, meno amare e hanno gusto di cioccolato e di malti speciali. Gli esempi commerciali sono quasi sempre serviti alla spina con carbo-azoto. Le tradizionali birre rifermentate in bottiglia non avranno la struttura piena e cremosa o la schiuma molto persistente delle versioni alla spina.

**Storia:** questo stile ebbe origine dai tentativi di capitalizzare il successo delle Porter londinesi, ma in origine rivelava un corpo più pieno e cremoso e una più robusta alcolicità. La Guinness iniziò a produrre Porter nel 1799 e "un più robusto tipo di Porter" intorno al 1810. La Irish Stout si diversificò dalla Single Stout londinese (la Porter) nel tardo 1800 con l'impiego di malti più scuri. La Guinness fu tra le prime birrerie ad usare malto Black brevettato Patent per le Porter e le Stout nel decennio 1820 e cominciò ad usare utilizzare orzo torrefatto dopo la Seconda Guerra Mondiale, mentre i birrai di Londra continuavano ad usare malto Brown. Guinness iniziò poi a usare orzo in fiocchi negli anni '50 e aumentò parecchio l'attenuazione. La Guinness Draught fu lanciata come marchio nel 1959. La Draught in lattina "tipo spina" e le bottiglie furono sviluppate nei tardi anni '80 e '90.

**Ingredienti:** la Guinness è prodotta usando orzo torrefatto, orzo in fiocchi e malto Pale, ma gli altri birrifici non usano necessariamente l'orzo torrefatto: possono usare malto Chocolate o altri malti scuri o speciali. Qualunque combinazione di malti si usi, la birra risultante dovrebbe essere nera. Le Stout di Cork sono forse più vicine nella composizione alle Stout storiche di tipo londinese, con una varietà di malti non dominata dall'orzo torrefatto.

**Confronti di Stile:** meno alcolicità della Irish Extra Stout ma gusti simili. Più scura di colore (nera) della English Porter (marrone).

**Numeri:** OG: 1.036 – 1.044

**IBUs:** 25 – 45 FG: 1.007 – 1.011

**SRM:** 25 – 40 ABV: 4.0 – 4.5%

**Esempi commerciali:** Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X