

## 26A. Trappist Single

**Aroma:** caratteristiche aromatiche fruttate-speziate del lievito trappista da medio-basse a medio-alte, insieme a luppolatura speziata o floreale da medio-bassa a media, occasionalmente arricchita da minime aggiunte di spezie erbacee-agrumate. Come sfondo, aroma di malto dolce da basso a medio-basso che può avere lievi note di miele o zucchero. Il fruttato varia ampiamente (agrumi, mela, frutta con nocciolo). Nei migliori esempi si colgono fenoli leggermente speziati prodotti dal lievito. L'aroma di chewing-gum è inappropriato.

**Aspetto:** colore da giallo chiaro a dorato medio. Limpidezza generalmente buona, con schiuma bianca di dimensioni medie, crescente e persistente che lascia sul bicchiere i caratteristici merletti.

**Gusto:** fruttato, luppolato, amaro e secco. Impressioni iniziali di malto dolce, con una morbida dolcezza di cereale al palato e finale secco e luppolato. Il malto può dare una leggera impronta di miele, biscotto o cracker. Gusto moderato di luppoli speziati o floreali. Gli esteri possono essere agrumati (arancia, limone, pompelmo), di pomacea (mela o pera) o di frutta con nocciolo (albicocca, pesca). Fenoli speziati, pepati o chiodo di garofano da leggeri a moderati. L'amaro compare nel finale, secco e fresco, che lascia un retrogusto di malto leggero, di luppolo moderato e di caratteristiche del lievito.

**In bocca:** corpo da medio-leggero a medio. Delicata. Carbonazione da medio-alta ad elevata che talvolta pizzica. Non deve avere un calore alcolico percepibile.

**Impressioni generali:** ale trappista chiara, amara, molto attenuata e ben carbonata che evidenzia le caratteristiche fruttato-speziate del lievito trappista, insieme a un profilo del luppolo speziato-floreale e un maltato dolce e morbido come supporto.

**Commenti:** non è prodotta di frequente e spesso è senza etichetta e non si trova fuori dal monastero. Può anche chiamarsi "birra del monaco" o "birra del confratello". Estremamente attenuata, di solito all'85% o più.

**Storia:** i birrifici trappisti hanno la tradizione di produrre una birra leggera ad uso dei monaci come bevanda quotidiana ma questo stile descrive una birra chiara e amara che rappresenta una invenzione relativamente moderna, che riflette i gusti correnti. Il monastero di Westvleteren l'ha prodotta per primo nel 1999 sostituendo però i prodotti più vecchi a bassa alcolicità.

**Ingredienti:** malto Pilsner, lievito trappista belga, luppoli tipo Saaz. Tra i birrifici trappisti, solo Chimay usa le spezie: piccole quantità di coriandolo e curacao nella Dorée.

**Confronti di Stile:** è come una interpretazione belga/trappista ad alta fermentazione di una Pils tedesca, chiara, luppolata e ben attenuata ma che evidenzia le caratteristiche tipiche del lievito belga. È meno dolce, ha una maggior attenuazione, meno carattere del malto e maggiormente focalizzata sul luppolo delle Belgian Pale Ale. È più una versione ridotta, ma più luppolata, della Tripel ma più leggera delle Belgian Blond Ale.

**Numeri:** OG: 1.044 – 1.054

**IBUs:** 25 – 45 FG: 1.004 – 1.010

**SRM:** 3 – 5 ABV: 4.8 – 6.0%

**Esempi commerciali:** Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond