



Informazioni in merito al Birrificio Amis

Filosofia del Birrificio Amis

La birra è una bevanda conviviale, che rende ancor più felici i momenti belli della nostra vita, come l'incontro con un buon amico. Per questo deve essere una bevanda sincera, semplice e fatta esclusivamente con i suoi ingredienti tradizionali: malto, luppolo, acqua e lievito. Niente gusti aggiunti, che siano miele, o frutti o altro. La birra Amis profuma di malto e di luppolo.

Stile birrario

Amis produce per lo più Scottish Ales. Lo stile birrario scozzese vanta un'antica tradizione, di grande rispetto. Si tratta di ales corpose e gustose, ma dalla gradazione piuttosto bassa, solitamente “dolci”, ovvero con una luppolatura non marcata, e poco carbonate.

Birre prodotte

Urcalavé – 4% alc.

Blonde ale beverina, dall'aroma erbaceo, limpida, con fine e vivace perlage, e luppolatura decisa.

Si tratta della bionda, e della più amaricata tra le 3 birre “standard” di casa Amis. E' comunque una birra “dolce” rispetto alle birre dell'est europa, e alle lager tedesche.

Ciama n'aut – 5% alc.

Amber ale dal colore dorato carico, fruttata, vellutata, con aroma maltato, buona struttura e corpo pieno. Questa è l'ambrata. Ottima con uova, carni bianche e pesce.

Parlapà – 6% alc.

Old ale corposa, dall'aroma dolce ed intenso, struttura complessa, e finemente luppolata.

Ecco la rossa, di un colore vinoso, con un retrogusto torrefatto. La più dolce, ma anche la più robusta.

Barba Natal – 8% alc.

Amber ale natalizia, forte e dolce al tempo stesso, con retrogusto caramellato e luppolatura ricca, che riscalda il Natale.

Questa è la birra di Natale che produco, un'ambrata molto corposa e forte, tuttavia dolce. Il contrasto tra il retrogusto caramellato ed una luppolatura un po' più marcata la rendono davvero unica. Viene prodotta solamente per il periodo invernale.

Nivula – 5% alc.

White ale estiva, è una birra di frumento, fresca, con un retrogusto erbaceo dato dalla luppolatura in dry hopping. Non è una weiss bier, e neanche una wit belga o una blanche. E' una white ale, ovvero una birra di grano in stile scozzese, con malti e luppoli anglosassoni. Viene prodotta solo nel periodo estivo.

Birra della Filibusta – 5% alc.

Biere de Garde, con dry hopping ceco. Si tratta di una bionda più leggera e rinfrescante di Urcalavé. Una birra gustosa, ma non invadente, con un gentile aroma di luppolo est europeo. Prodotta tutto l'anno nel solo formato 0,5 litri.

Acqua utilizzata

La mia posizione mi consente di godere dell'ottima acqua del Pian della Mussa, ove sgorga la sorgente della Stura di Lanzo a 1800 metri. Cirié è, infatti, un paese ai piedi della Val di Lanzo, e l'acquedotto qui porta direttamente quest'acqua buonissima. I suoi valori sono ottimi per la produzione di birre chiare. Utilizzo esclusivamente un filtro per abbattere eventuali eccessi di disinfettanti immessi dall'acquedotto stesso. Nessun additivo viene aggiunto all'acqua.

Bottiglie e cartoni

Produco bottiglie da 0,5 lt e da 0,75 lt. Invero, produco anche i magnum da 2 lt, che vanno molto nel periodo natalizio, e durante l'anno per feste di compleanno e grigliate.

I cartoni sono da 12 bottiglie, sia per le 0,5 lt che per le 0,75 lt.

Produzione

L'impianto consente la produzione di 200 litri di birra finita. In base alla rotazione dei fermentatori sono in grado di produrre 4 volte al mese, per un totale di 8 ettolitri mensili. Annualmente quindi posso raggiungere i 96 ettolitri totali. Il mio impianto è del tutto manuale: tengo a controllare ogni singolo passaggio durante la produzione, e a poter smontare tutto completamente al fine di effettuare le pulizie con estrema cura. Il mio operato è radicalmente artigianale.

Significato di Amis

Amis in piemontese vuol dire “amico – amici”. La birra è una bevanda che unisce ulteriormente gli amici, e li avvicina con il brindisi: un'intesa di sguardi che rafforza i sentimenti.

Tutte le birre hanno nomi in piemontese (tranne la Birra della Filibusta). Urcalavè, Ciama n'aut e Parlapà sono tutte espressioni di stupore positivo (“ciama n'aut” vuol dire, per esempio, “chiedi ad un altro”, sottintendendo che ti darà la stessa opinione positiva). Barba Natal vuole sia richiamare la figura di Babbo Natale, che dare un valore di membro anziano della famiglia a questa birra: infatti, “barba” in piemontese vuol dire “zio”. Nivula significa “nuvola”, e si tratta di una white ale fresca ed estiva.



Walter Castagno