

AMBRANERA: La **oatmeal stout** del Birrificio Otus

Dopo il successo della recente single batch Imperial Coffee Stout 2017 ecco che il Birrificio Otus ci propone un'altra birra scura dal nome suadente e carico di promesse: Ambranera. Alla sua prima uscita ufficiale, durante il concorso organizzato da Unionbirrai presso la fiera internazionale Beer Attraction di Rimini, Ambranera è salita sul podio, classificandosi seconda nella Categoria- la 19- riservata alle birre scure. A poco meno di un mese dalla sua nascita, la stout del birrificio di Seriate ha già conquistato una giuria internazionale.

Ambranera è l'appassionato tributo del birraio Alessandro Reali alle mitiche scure spillate nei pub anglosassoni e irlandesi: una birra in perfetto stile oatmeal stout, ad alta fermentazione e bassa gradazione alcolica, moderatamente complessa ma abbastanza ricca da scaldare d'inverno e rinfrescare d'estate, meno corporea della imperial, ma decisamente più "piena" delle comuni dry stout (Guinness e simili). "Le stout sono una tipologia assai ampia, perfezionata in Gran Bretagna e in Irlanda fra il XVII e il XVIII secolo. In Ambranera troverete gli effetti di un'abbondante quantità di avena, che ne determina la cremosità e la morbidezza al

AMBRANERA

Fermentazione
alta

Stile di riferimento
oatmeal stout

Grado alcolico
ALC. 5,2% VOL.

Temperatura consigliata di degustazione
8-10 °C

Colore
Nero EBC 75

Amaro
IBU 27

Aroma
cioccolato, caffelatte, liquirizia

Gusto
è una birra giocata prevalentemente sui malti che donano note di cioccolato, caffè e liquirizia e sull'avena che dona cremosità e morbidezza.

Flavour
interazione tra aroma e gusto

palato. In questa ricetta son presenti ben 7 malti (Pale Ale, Crystal, Coffee, Chocolate, Black, Oat e Golden Naked Oat). È una birra giocata quindi sui malti che donano note di cioccolato, caffè e liquirizia e sull'avena che dona cremosità e morbidezza. La schiuma è cremosa e compatta, aderente e setosa di colore beige. L'aspetto è scuro dal colore nero intenso. Al naso si percepiscono nettamente i profumi dei malti con note che ricordano il cioccolato, il caffelatte e la liquirizia, tipici dei malti tostati che subiscono processi di torrefazione. In bocca sorprende la morbidezza con un distinto aroma di caramello. È il tostato a dominare completamente il sapore di questa birra Stout, che presenta anche note di caffè e cacao. Il basso tenore alcolico lascia, o meglio non lascia, il segno nel sapore di questa birra, che si fa apprezzare per la sua unicità. Il luppolo (Magnum) influisce minimamente sul profilo aromatico, esprimendo solo una nota finale amara". Così Alessandro Reali racconta la sua ultima creazione. Ambranera è quindi una birra interessante sia per i consumatori curiosi sia per i gourmet appassionati. Alla sua prima uscita ufficiale, durante il concorso organizzato da Unionbirrai presso la fiera internazionale Beer Attraction di Rimini, AMBRANERA è salita sul podio, classificandosi seconda nella Categoria 19 riservata alle birre scure. A poco meno di un mese dalla sua nascita, la stout del birrificio di Seriate, ha già conquistato una giuria internazionale. "Versiamo nel bicchiere l'affascinante fluido nero, - continua Reali - coronato da una sontuosa schiuma beige, sorseggiamo con calma la sua consistenza morbida e scopriamo un'armonia di sentori che vivificano la memoria delle migliori Stout: la schiuma, morbida e compatta grazie all'alto contenuto di proteine, è aderente e setosa. La prevalenza di malti tostati torrefatti si manifesta con deliziose note di cioccolato, caffelatte e liquirizia (nettamente percepibili anche sotto il profilo olfattivo) mentre l'avena e i malti caramello le conferiscono una moderata cremosità. Il leggero amaro finale la rende equilibrata e armoniosa".

Il Birrificio Otus continua l'esplorazione delle infinite varianti del gusto. La nuova birra scura può essere una calda compagna nelle ultime giornate invernali e una pausa fresca nelle serate primaverili ed estive



Birrificio
OTUS

Birrificio Otus
Via Fonderia Rumi, 7
24068 Seriate (BG)
Tel. +39 035 29 64 73
info@birrificiootus.com
www.birrificiootus.com

