



LA BIRRA DEI CONVENTI

BIRRE TRAPPISTE DEL MONDO
BIRRE D'ABBZIA ITALIANE

LE RICETTE
I SUGGERIMENTI E LE TECNICHE
PER FARE LA BIRRA IN CASA

PILSENER BOEMA

Una birra inebriante, dal sapore maltato e aroma speziato e floreale, di facile bevibilità.

5 kg di malto Bohemian Pilsener, 15 g di luppolo Saaz 4.2%, lievito Wjansat 2124 Bohemian Lager.

Caratteristico:
- OG (densità iniziale) 1054

- FG (densità finale) 1014
- colore EBC 6.9 - amaro IBU 35.4
- alcol vol: 4.9%

Ammostamento: scaldare 12.5 litri d'acqua e miscelate il malto, lasciandolo cuocere per 15 minuti a 52 °C. Alzate la temperatura a 55 °C e cuocete per 10 minuti. Alzate la temperatura a 63 °C e continuate la cottura per 20 minuti, ...



Abbazia di Notre-Dame du Sacré-Cœur di Westmalle

La birra dei conventi

Comunità Benedettina SS. Pietro e Paolo di Buccinasco (Milano)

BIRRA ARTIGIANALE CASCINAZZA

“BLOND”, “AMBER”, “BRUIN”

BIRRA D'ABBZIA



Questa comunità di monaci benedettini si è formata nel 1971 all'interno della tenuta agricola “Cascinazza” a Buccinasco, nella Bassa milanese.

I monaci per incrementare i guadagni derivati dal lavoro agricolo – ormai troppo esigui per il sostentamento del monastero – hanno (tra i primi in Italia) deciso di dedicarsi anche alla produzione della birra, allestendo un microbirrificio da loro totalmente gestito.



Il numero di bottiglie prodotte è limitato, in modo che l'attività birraria possa adattarsi ai ritmi della vita monastica e al contempo la produzione possa essere seguita con particolare cura e attenzione.

La loro birra è di ottima qualità, fabbricata secondo la classica tradizione belga, non filtrata né pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, lavorata in modo totalmente artigianale e con un gusto vivo che si affina nel tempo.

La “Blond” è una birra bionda dorata, leggera (5,2 % vol.) piacevole e corposa, fresca con sfumature fruttate e un retrogusto amabile e persistente. È stata insignita della medaglia d'argento al “Brussels Beer Challenge” del 2014, nella categoria “Birre d'Abbazia”.

L’“Amber” è di colore ambrato, con note di miele e scorza d'arancia, al palato amaricante, piacevolmente fresca ed equilibrata.

La “Bruin” è una birra di colore bruno scuro, corposa (8 % vol.), aromatica e ricca di sapore.

La birra dei conventi