



BeerBagia Festival

il festival delle birre artigianali in Barbagia

31 MAGGIO - 2 GIUGNO 2025

Lago di Gusana, GAVOI (NU)

BEERBAGIA HOMEBREWERS CONTEST 2025

CATEGORIE BIRRE AMMESSE IN CONCORSO

Associazione Culturale BeerBagia in collaborazione con Associazione Fermento Sardo, Hotel Sa Valasa; con il patrocinio del Comune di Gavoi.

CATEGORIA 01 – BELGIAN ALE

Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga (Blonde Ale, Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ale, Blanche, Witbier, Belgian Golden Strong Ale, Belgian Dark Strong Ale, Tripel, Dubbel Quadrupel)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 11,0 – 26,0 °P

Alcolicità: 4,5 – 11,0 Alc. % Vol

Colore: 3-22 SRM – 6-43 EBC

Amaro: 20 - 60 IBU

Stili di riferimento: Belgian Blond, Belgian Pale Ale

Aspetto: Colore da dorato a ramato bruno intenso con ottima limpidezza. Schiuma cremosa e massiccia.

Aroma: Moderato aroma di malto che può essere una combinazione di tostato, biscottato, nocciola con note lievi di caramello o miele. Fruttato da moderato a moderatamente alto, alle volte con sentori di arancia o pera, aromi di luppolo da bassi a moderatamente alti (floreali, erbacei o speziati), che si possono miscelare in sottofondo con i fenoli pepati e speziati ed esteri.

Gusto: Inizialmente ha un moderato e morbido gusto maltato unito a un profilo variabile di note tostate, biscottate, di nocciola e lievi sentori di caramello e/o miele. Fruttato da moderato a moderatamente alto, talvolta di pera o arancia e lieve carattere (da basso a medio) di luppolo speziato, erbaceo o floreale. L'amaro di luppolo oscilla da medio-basso a medio-alto e può essere evidenziato da quantità (da basse a molto basse) di fenoli pepati. Ha un finale bilanciato, con i luppoli che diventano più pronunciati nel retrogusto rispetto alle birre con un finale più secco. Equilibrio generale ben bilanciato, senza nessun elemento che emerge. Il maltato e il fruttato sono più evidenti all'inizio, mentre l'amaro e il carattere secco fanno da supporto successivo. Corpo da medio-leggero a molto elevato. Palato morbido. Il livello di alcol va da tenue a elevato a seconda dello stile di riferimento. Gassatura da bassa a medio-alta.

CATEGORIA 02 – BIRRE SCURE

Scure, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione anglosassone (Porter, Robust/Baltic Porter, Stout, Imperial Porter, Russian Stout, Imperial Stout).

Fermentazione: Alta o bassa

Gradi Plato: 8,0 – 22,0 °P e oltre

Alcolicità: 9,0 – 9,0 Alc. % Vol

Colore: 13-30 SRM – 26-60 EBC

Amaro: 15-60 IBU e oltre

Stili di riferimento: English Porter, Irish Stout, Oatmeal Stout, Sweet Stout, Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Stout, Imperial Stout

Aspetto: Colore da bruno-rossastro a marrone molto scuro fino a raggiungere il nero, spesso con riflessi rubino e granata. Schiuma color marroncino: spessa, compatta e di buona persistenza. In

alcuni casi la viscosità data dall'elevata struttura alcolica può portare alla formazione di lacrime visibili sulla parete del bicchiere.

Aroma: Oltre a un carattere maltato di fondo (dolce, caramello, toffee, tostato, nocciola, cioccolato, caffè, liquirizia) si può facilmente percepire un aroma di arrostito (spesso simile ad un leggero sentore di bruciato tipico dei malti molto scuri e tostati). L'aroma di luppolo può essere da basso ad elevato. Fruttati ed esteri da assenti fino ad assumere un complesso profilo che si combina con l'alcol per dare sfumature di prugna, ciliegia, uva passa oltre che vinosità tipo Porto. Diacetile assente.

Gusto: Il forte sentore di malto conferisce un tipico gusto leggermente arrostito a queste birre, con sfumature sul cioccolato e il caffè, e un finale tipicamente tostato. A seconda delle combinazioni di malti utilizzati e degli apporti dei luppoli si possono avere delle chiusure da molto secche a mediamente dolci. La percezione gustativa dei luppoli è molto variabile da leggera a moderata e va a bilanciare il tostato del malto. Esteri fruttati moderati o assenti. Diacetile assente.

CATEGORIA 03 – ACIDE O ALLA FRUTTA

Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista, spontanea, Brettanomyces, con o senza utilizzo di frutta, caratterizzate dalle note acide con o senza aggiunte di frutta.

Fermentazione: Alta, Spontanea, Mista, Brettanomyces

Gradi Plato: Nessun riferimento °P

Alcolicità: Nessun riferimento Alc. % Vol

Colore: Nessun riferimento SRM e EBC

Amaro: Nessun riferimento IBU

Stili di riferimento: Rientrano in questa categoria le birre con una predominante acidità (citrica/lattica o lieve acetico) e le birre connotate da un prevalente utilizzo di lieviti Brettanomyces che hanno un'acidità da nulla a contenuta e tutte le birre con predominante aroma e gusto di frutta. Sono ammesse in questa categoria le birre che utilizzano frutta tra gli ingredienti, mentre non è ammesso l'utilizzo di spezie. L'acidità può derivare da batteri lattici, questi possono essere presenti ma devono essere parte integrante di una fermentazione mista. Nelle versioni più scure, gli aromi di malto tostato, caramello e cioccolato sono lievemente presenti. Gli aromi di diacetile e DMS non dovrebbero essere percepibili. Per consentire un giudizio accurato si richiede al HomeBrewers di fornire tutte le informazioni necessarie relative alle eventuali aggiunte.

Aspetto: Non ci sono indicazioni di colore né sulla presenza della schiuma, limpidezza variabile da bassa a buona.

Aroma: Animale, sudore di cavallo, cuoio, cantina, legno, leggero fenolico tipici delle fermentazioni miste, spontanee e da utilizzo di Brettanomyces sono da valorizzare se armonici e ben equilibrati nel complesso. Sono logicamente compresi anche i sentori di frutta in generale.

Gusto: Il carattere acido di queste birre può derivare sia dai lieviti/batteri che dalla maturazione in legno, senza che quest'ultimo sia predominante sull'esame gustativo. Le note fruttate possono essere conferite tramite l'utilizzo diretto di frutta o suoi estratti/infusi. Le birre caratterizzate dall'utilizzo (anche esclusivo) di Brettanomyces non sono da penalizzare per una minore acidità.

CATEGORIA 04 – AMERICAN BEER

Chiare e ambrate, alta fermentazione, di basso o medio grado alcolico, luppolate, di ispirazione americana (American Pale Ale – American IPA)

Fermentazione: Alta

Gradi Plato: 10,0-17,0 °P

Alcolicità: 4,0 - 7,5 Alc. % Vol

Colore: 5-14 SRM – 10-28 EBC

Amaro: 30 - 70 IBU

Stile di riferimento: American Pale Ale – American IPA

Aspetto: Colore da dorato chiaro ad ambrato. Schiuma moderatamente generosa di colore che va dal bianco all'avorio e con buona ritenzione. Generalmente ben limpide, anche se versioni col dry-hopping possono risultare leggermente torbide.

Aroma: Aroma di luppolo americano o pacifico da moderato a forte, tipicamente con ampia varietà di caratteristiche, includendo note agrumate, floreali, pinose, resinose, speziate, frutta tropicale, frutta col nocciolo, frutti di bosco o melone. Non è richiesta nessuna di queste specifiche caratteristiche ma il luppolo si deve percepire al naso. Una maltosità da bassa a medio elevata che sostiene la decisa luppolatura e può mostrare note di malti speciali (pane, pane tostato, biscotto, caramello). Gli esteri fruttati variano da nulli a moderati. Il dry-hopping (se usato) può aggiungere note erbacee, anche se la sua presenza non dovrebbe essere eccessiva.

Gusto: Luppolatura da moderata ad alta con le caratteristiche del luppolo americano o pacifico (agrumi, floreale, pinoso, resinoso, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, ecc.). Il maltato delicato da basso a moderato sostiene la decisa luppolatura e può mostrare lievi caratteristiche di malti speciali (pane, toast o biscotto). L'equilibrio tende normalmente verso l'amaro e il luppolo da aroma, ma la presenza del malto dovrebbe essere di supporto e non disturbare la percezione della luppolatura. I gusti del caramello sono spesso assenti o molto limitati (ma sono accettabili se non sono in conflitto col luppolo). Gli esteri fruttati del lievito sono da nulli a moderati, anche se molte varietà di luppolo sono alquanto fruttate. Amaro da moderato ad alto con finale da medio a secco. Il gusto di luppolo e l'amaro spesso permangono nel finale ma il retrogusto deve in genere essere pulito e non aspro. Il dry-hopping (se presente) può aggiungere note erbacee ma non deve eccedere. Il corpo da medio basso a medio alto con carbonazione da moderata ad alta. Finale delicato, morbido senza astringenza o asprezza.

ASSOCIAZIONE CULTURALE BEERBAGIA

Via Rettore Calzone 27, 08020 Gavoi (NU)
C.F.: 93059860911 | P.IVA: 01645220912

mail: **info@beerbagia.it**

web: **beerbagia.it**

facebook: **Beerbagia Festival**

instagram: **@beerbagiafest**