www.BirraMitica.it

BIRRA MITICA

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

CHI SIAMO

Il birrificio nasce dall'idea e dall'investimento dei suoi due soci, Francesco **Balboni** e Francesco **Delfino**. Entrambi provenienti da diverse esperienze lavorative ma accumunati da anni di passione per l'home brewing, hanno sviluppato per lungo tempo le ricette che ora formano la base della loro produzione.

COSA FACCIAMO

Il nostro birrificio produce tutto l'anno 4 stili di birra differenti, denominati Mitica **Bionda**, Mitica **Bianca**, Mitica **Rossa** e Mitica **Azzurra**.

In occasione di festività ed eventi particolari realizza stili speciali, venduti solo per brevi periodi.

A questo si aggiungono le birre prodotte in esclusiva per ristoranti ed esercizi clienti.

F E R R A R A

VIA CARLO CATTANEO 74/76

MITICA BIONDA

Com'è

L'aroma del sentore di agrumi che la caratterizza deriva dal pregiato luppolo Amarillo, a cui si aggiunge un equilibrato finale di malto che dona rotondità al suo sapore inconfondibile. Definita "Amarillo single-hop Ale", Mitica Bionda rientra più precisamente nella classificazione delle Bitter/Golden Pale Ale. Birra nata da una lunga sperimentazione e da un approfondito lavoro di selezione dei malti, **Mitica Bionda** è adatta ad ogni occasione e perfetta con ampia selezione di piatti, dal finger food all'alta cucina. Da bere ovviamente bella fresca e nel suo bicchiere di elezione, il Nonic!

Caratteristiche

Alc. 4,5% - Ingredienti: **Acqua** (Emilia-Romagna, Italia); **Malto d'orzo** (90% Veneto, Italia; 10% Baviera, Germania); **Luppolo** (Stato di Washington, USA)
Allergeni: **Malto d'orzo**

Amaro

Il valore di amaro è **30 IBU**, quindi si tratta di una birra ben amaricata. Siamo ancora lontani dai tipici valori di una IPA (oltre 45 IBU), ma nella Bionda c'è e si sente

Come servire

Mitica Bionda non va consumata ghiacciata: l'ideale è servirla ad una temperatura tra 6° ed 8°C, ossia la temperatura della bottiglia 5 minuti dopo averla tolta dal frigorifero

Le birre stile Golden Pale Ale

La Mitica rientra, a grandi linee, nel gruppo delle Bitter Pale Ale nonché in quello delle Golden Pale Ale. Si tratta di un insieme di birre piuttosto articolato, con moltissime varianti regionali, che va dalle birre molto chiare sino a quelle scure, e comprende un ampia gamma di valori di amaro. Chiaramente, la maggioranza delle birre di origine inglese rientra in questo gruppo, dal momento che la classificazione "ufficiale" è così ampia da non eliminare in pratica niente... In ogni caso, secondo i dettami del BJCP (organo internazionale di classificazione delle birre) il colore va dall'ambrato chiaro/ramato al paglierino/dorato. La descrizione aromatica deve avere questo profilo: note di malto, lievi sul palato, che possono tendere al sapore biscottato o di pane oppure (raramente) di caramello. I sentori di luppolo virano al fruttato oppure al floreale.

MITICA ROSSA

Com'è

La Mitica Rossa è frutto di una ricetta speciale e sviluppata negli anni da Birra Mitica, con l'obbiettivo di ottenere una birra dal gusto caratteristico ma non intrusivo, che non copre il palato con una lunga persistenza. Caratterizzata da una miscela di luppoli molto diversi, questa birra dona un sapore di malto con finale pulito. E' di un bel colore rosso rubino. Da bere fresca ma non ghiacciata, nel suo bicchiere consigliato, il Luttich!

Caratteristiche

Alcool 4,1% - Ingredienti: **Acqua** (Emilia-Romagna, Italia); **Malto d'orzo** (90% Veneto, Italia; 5% Baviera, Germania; 5% Regno Unito); **Luppolo** (Regno Unito)

Allergeni: Malto d'orzo

Amaro

Il valore di amaro è **24 IBU**, quindi si tratta di una birra con un amaro medio, non intrusivo: leggermente più amara delle birre delle rosse industriali più comuni in commercio. La Mitica Rossa è una birra di aroma, in cui l'amaro è in secondo piano

Come servire

Nelle Isole Britanniche bevono solitamente le Red Irish ad una temperatura che noi italiani troviamo... troppo calda. Noi consigliamo di consumare Mitica Rossa fredda ma non ghiacciata: l'ideale è ad una temperatura tra 6° ed 8°C.

Le birre stile Red Irish Ale

La storia delle birre rosse irlandesi è quanto meno "fumosa": secondo la mitologia locale, le prime birre risalgono al IX Secolo, forse prima. Nella pratica, però, dati certi non vi sono. Di sicuro c'è la forte somiglianza con le "cugine" inglesi e gallesi, con le quali hanno molto in comune. Nel tempo le antiche ricette irlandesi sono andate perdute, e nell'epoca moderna la birra irlandese è andata identificata con la Guinness, la birra scura nota in tutto il mondo. Anche nel caso delle Red Irish, come per tanti altri stili, la riscoperta è avvenuta grazie ai birrifici artigianali, che hanno riportato in auge questo stile e l'hanno diffuso nel mondo. Gran parte del merito deve andare ai birrai nordamericani, tra i più assidui nel proporre produzioni di questo tipo al punto da creare ibridazioni curiose (e gustose), quali per esempio la Red IPA. In ogni caso, le Red Irish Ale moderne sono un fenomeno degli ultimi dieci o quindici anni.

MITICA AZZURRA

Com'è

La nostra IPA è intensa e molto luppolata, sul palato dona note particolari, con un finale aromatico intenso ma al tempo stesso non coprente, rendendola adatta al consumo di molti piatti. E' una birra pensata partendo dalla scuola americana ma con... qualcosa di speciale! Per gustarla al meglio va bevuta bella fresca, e consigliamo di berla nel bicchiere Willibecher.

Caratteristiche

Alcool 6% - Ingredienti: **Acqua** (Emilia-Romagna, Italia); **Malto d'orzo** (99% Veneto, Italia; 1% Baviera, Germania); **Luppolo** (vari Stati, USA)
Allergeni: Malto d'orzo

Amaro

Il valore di amaro è **51 IBU**, cioè birra ben amaricata proprio come ci si attende da una IPA!

Come servire

Mitica Azzurra va consumata bella fresca (non ghiacciata): il meglio è ad una temperatura attorno ai 5°C. Per capirci: la temperatura della bottiglia 4-5 minuti dopo averla tolta dal frigo!

Le birre stile India Pale Ale (IPA)

L'origine delle IPA è piuttosto recente, nel panorama brassicolo, perché vede la loro nascita non prima del XV o del XVI Secolo. Tali birre nacquero per ovviare ad una semplice esigenza britannica: come fare per inviare grandi quantità di birra nel lontano Oriente, in particolare nella caldissima ed umida India, senza che le partite spedite arrivassero corrotte o avariate? La soluzione fu quella di sfruttare le caratteristiche antisettiche sia del luppolo (un antibatterico naturale) che dell'alcool, producendo una birra che contenesse quantità più elevate di entrambi. Tali birre furono quindi forti sia nel gusto che nel potere alcolico, di colore ambrato e caratterizzate da un sapore di amaro decisamente intenso. Le IPA piacquero subito al personale britannico di stanza nelle colonie, ma presto si diffusero anche in patria. Il successo planetario, però, è arrivato molto recentemente, negli ultimi vent'anni, proprio grazie alla riscoperta attuata dai tantissimi birrifici artigianali inglesi e statunitensi, che hanno trasformato le IPA in una vera moda.

MITICA BIANCA

Com'è

Birra leggera, sempre dissetante, con un aroma fruttato donato dai luppoli che apporta un gusto pieno, rotondo e delizioso. Un sentore di pompelmo sul finale di ogni sorsata. Colore bianco come richiesto dal nome e dalla tradizione belga. Birra da bere fredda, si sposa con qualsiasi piatto, inclusi quelli di pesce, nonché i dolci. Da bere ghiacciata, meglio se dentro un bel bicchiere Conil!

Caratteristiche

Alcool 4,3% - Ingredienti: **Acqua** (Emilia-Romagna, Italia); **Malto di frumento** (100% Baviera, Germania); **Luppolo** (Germania)
Allergeni: Malto d'orzo

Amaro

Il valore di amaro è **18 IBU**, quindi si tratta di una birra con amaro moderato e non intrusivo.

Come servire

Mitica Bianca andrebbe bevuta, come tutte le Witbier, bella **FREDDA**! La temperatura ideale di consumo è tra i 3° ed i 5°C.

Le birre stile Witbier (Bèlgian Blanche)

Questo stile di birre è storicamente molto importante, perché si ritiene sia stato il primo ad introdurre l'uso del luppolo nella birrificazione. Nate tra Olanda, Francia settentrionale e Belgio, probabilmente tra il X e l'XI Secolo, hanno conosciuto una storia lunga e di grande successo. Lo stile purtroppo scomparve brevemente negli Anni '50, quando in Belgio chiuse l'ultimo dei birrifici tradizionali, sconfitto dalla grande industria. Rinacque però qualche anno dopo, grazie alla volontà di un appassionato che portò alla nascita della Hoegaarden, birra ormai iconica dello stile. Le Witbier sono birre realizzate con malto di frumento, grazie al quale ottengono il colore chiaro che le contraddistingue. Tali birre si sono successivamente diffuse in molti Paesi europei e nordamericani: gli esempi tedeschi (Weissbier) sono naturalmente i più noti. Tradizionalmente, in Belgio venivano aromatizzate con miscele di erbe aromatiche e spesso con l'aggiunta di agrumi, coriandolo o altre spezie. Chiaramente, ogni produttore **artigianale** utilizza la sua ricetta particolare....

MITICA NEBBIA

Com'è

Il suo nome è in onore alla nebbia che avvolge la città e la rende magica, quasi mistica: un tempo trade mark della Bassa, ormai un ricordo mitico. Birra pensata per essere leggera e godibile, la Nebbia prende il suo sapore dalla miscela di luppoli selezionati, regolando l'apporto del malto alla costruzione del retrogusto nel fondo del palato. L'amaro è presente ma non intrusivo, mirato ad esaltare gli aromi della bevuta senza oscurarli, donando un sapore sempre fresco e dissetante in bocca. Il profumo di agrumi, specialmente mandarino, esalta la bevuta ed allieta le note finali di ogni sorsata.

Caratteristiche

Alcool 4% - Ingredienti: **Acqua** (Emilia-Romagna, Italia); **Malto d'orzo** (100% Baviera, Germania); **Luppolo** (Regno Unito)

Allergeni: Malto d'orzo

Amaro

Il valore di amaro è **20 IBU**, è una birra con amaro sensibile ma non intrusivo.

Come servire

Consumare fredda (4-5°C), possibilmente in bicchiere ampio tipo Luttich.

Le birre Bitter Ale

La Nebbia rientra, come la Mitica Bionda, nel vasto gruppo delle Golden/Bitter Ale. Si tratta di un insieme di birre molto ampio, con un incredibile varietà regionale che spazia dalle birre molto chiare e leggere sino a quelle forti e scure. In questa differenziazione rientra anche l'amaro, che può assumere i più svariati connotati in base alle decisioni del birraio... Indicativamente, però, questa categoria di birre non trova nell'amaricatura intensa la sua anima principale, bensì nel gusto finale nel palato, che in generale deve essere abbastanza ricco e caratteristico e nel quale l'amaro si innesta come un contorno finale, ad avvolgere ogni sorsata. Il colore delle Golden e Bitter Ale dovrebbe andare dall'ambrato chiaro sino al paglierino dorato, mentre il profilo aromatico è caratterizzato da note di malto, leggere sul palato, tendenti a sapori biscottati, di pane oppure di caramello. I luppoli insistono sul fruttato oppure al floreale, spesso con decisi inserimenti di agrumi come il mandarino. L'amaro è presente e supera l'eventuale punta di gusto dolce.