

# Citrus ALE



Non è uno stile birrario ufficiale riconosciuto dal BJCP (Beer Judge Certification Program), ma una declinazione moderna di birra ad alta fermentazione.

Storicamente, l'aggiunta di agrumi (come scorze di limone, arancia amara o bergamotto) e zenzero nasce dalla creatività dei microbirrifici per creare birre dissetanti.

Si ispira alla classica Pale Ale ma con un profilo aromatico più fresco e pungente.

Birra **fresca e aromatica**, caratterizzata da **intense note agrumate** ed esotiche di passion fruit, lime, pompelmo e bergamotto, arricchite da un leggero sentore di zenzero.

Il **profilo è vivace e profumato**, con un equilibrio che la rende particolarmente piacevole e intrigante, ideale per chi cerca una bevuta fresca ma ricca di personalità.

La **Citrus Ale** Queste note storiche e caratteristiche ne tracciano l'evoluzione: [1, 2, 3]

- **Le Radici Artigianali:** Storicamente, l'aggiunta di agrumi (come scorze di limone, arancia amara o bergamotto) e zenzero nasce dalla creatività dei microbirrifici per creare birre dissetanti. Si ispira alle classiche *Pale Ale* o *Wheat Beer* (birre di frumento) ma con un profilo aromatico più fresco e pungente. [1, 2]

- **L'Impatto dei Luppoli Americani:** La nascita del profilo "citrus" (agrumato) è legata alla rivoluzione della birra artigianale americana (dagli anni '80 in poi). L'uso di luppoli specifici (*Citra*, *Cascade*, *Amarillo*) ha permesso di sprigionare aromi naturali di pompelmo, lime e limone senza aggiungere ingredienti artificiali. [1, 2]
- **Le Varianti Locali:** Esistono varianti che usano ingredienti regionali esclusivi. In Italia, ad esempio, alcuni birrifici hanno brassato *Citrus Ale* utilizzando il grano duro sardo e la *Pompia* (un agrume endemico della Sardegna). [1]

Le **Citrus Ale** si distinguono solitamente per un colore che varia dal paglierino al dorato, un corpo leggero e un finale molto rinfrescante. [1, 2]