

Beer drink, le ricette dei cocktail alla birra da provare

beer-drink-art-2-0877a29f

Come creare cocktail di successo con la birra: ecco le esclusive ricette dei bartender che hanno collaborato all'inchiesta sui beer drink.



ALESSIA&BEER di Luis Hidalgo

Metodo: Throwing

Ingredienti:

40 ml gin

2,5 ml liquore ai fiori di sambuco

2 ml zucchero liquido

30 ml spremuta di pompelmo

50 ml birra chiara lager

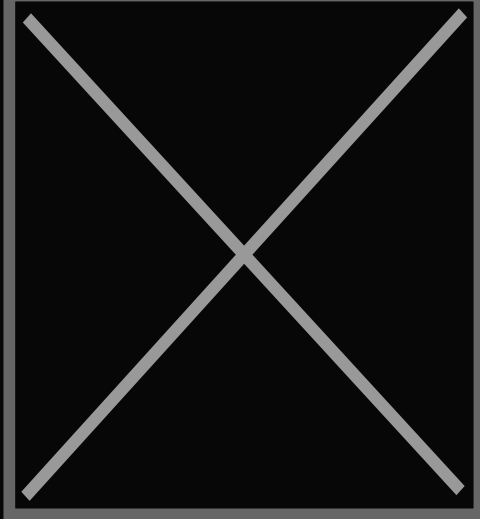
Preparazione: versare tutti gli ingredienti con un po' di ghiaccio in un mixing glass

Gradazione: tra i 6% e i 6,5%

Decorazione: menta, fragola e cetriolo

THE BLACK SEA di Paolo Viola

Metodo: Shake



Bicchiere: Tumbler alto

Ingredienti:

30 ml Cocchi Americano Bianco

15 ml VII Hills Gin

5 ml China Clementi

15 ml sciroppo al nero di seppia (home made)

10 ml succo di lime

1 splash tonica Cortese

Top di Soda Asahi super Dry Beer aromatizzata ai Friarielli Napoletani (i friarielli esaltano ancora di più il gusto amaro del luppolo)

Gradazione: 11% circa

Decorazione: Patatina al nero di seppia



MICHELADA#35 di Mirko Turconi

Metodo: Throwing and strain

Bicchiere: Highball (Tumbler medio) colmo di ghiaccio

Ingredienti:

30 ml Tequila blanca
60 ml birra Weisse Canediguerra (sgasata precedentemente)
5 ml Polugar al Rafano
20 ml sciroppo di curry
50 ml succo di pomodoro giallo Alain Milliat
15 ml succo di mango Alain Milliat
5 ml soluzione salina
2 dash Mexican bitter

Preparazione: versare tutti gli ingredienti, utilizzare la tecnica e servire

Gradazione: 9% circa

Decorazione: rametto di timo, gelatina al curry

Curiosità: La michelada#35 è una versione più fresca e fruttata del classico drink messicano a base di birra, pomodoro e condimenti. Il pomodoro giallo, così come la birra Weisse sono un componente importante per donare acidità che manca dal non utilizzo del lime. La birra viene sgasata in maniera da avere il suo profilo aromatico in maggior equilibrio.

AZZURRO GLACIALE di Lucio Serafino



Metodo: Shake e Strain

Ingredienti:

35 ml Gin Z44
25 ml sciroppo di miele
15 ml succo di limone
Top di velluto di birra Nastro Azzurro con sciroppo di lavanda

Preparazione: shakerare tutti gli ingredienti e versarli nel fashioned precedentemente raffreddato, creare il velluto con la birra ed alcune gocce di lavanda

Decorazione: fiori edibili

[Beer Drink: come creare cocktail di successo con la birra](#)