

# 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

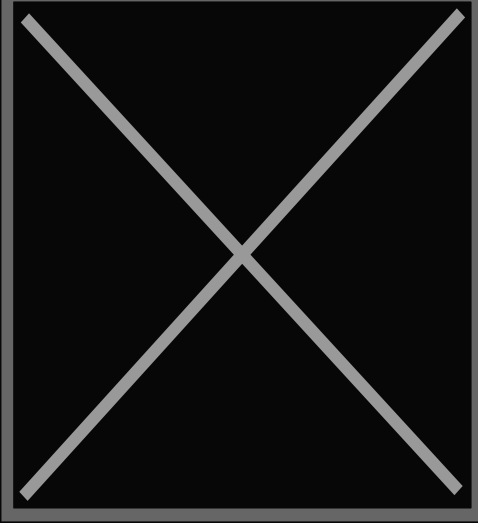
**Preparazione:** versare tutti gli ingredienti con un po' di ghiaccio in un mixing glass

**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](#)