

CAMRA says this is REAL ALE Per Real ale in bottiglia si intende una birra che



contiene una piccola quantità di lievito “vivo”, che le permette di evolvere e maturare all’interno della bottiglia, grazie ad una seconda fermentazione. Questo processo ha lo stesso effetto del sedimentazione all’interno di un cask di Real ale in un pub.

Se conservata correttamente, una real ale in bottiglia può continuare a maturare per anni.

La Real ale in bottiglia non è né filtrata né pastorizzata. Sebbene queste birre in bottiglia sembrano spesso più gasate delle sorelle in fusto, la gasatura o carbonazione presenti sono assolutamente naturali, in quanto sono il risultato della seconda fermentazione.

Le Real ale in bottiglia hanno un sapore più complesso delle birre pastorizzate che al confronto possono rivelarsi insulse e monodimensionali. Il sapore è più fresco, senza bisogno di aggiungere anidride carbonica direttamente nella bottiglia.. Inoltre la real ale è sicuramente un prodotto più naturale.

Il CAMRA sostiene le real ale in bottiglia che definisce come la cosa migliore e l’equivalente in bottiglia delle tradizionali real ale in fusto.