

Klasyfikacja stylów piwnych wg PSPD



Komisja ds. opracowania stylów piwnych wg PSPD w składzie:

Jacek Materski – przewodniczący

Krzysztof Lechowski

Tomasz Kopyra

Łukasz Jajecznicza

Arkadiusz Makarenko

Łukasz Kojro

Marcin Chmielarz

Rafał Kowalczyk

luty 2014

Pojęcie stylów piwnych istnieje od samego początku piwowarstwa, czyli od kilku tysięcy lat. Nigdy na przestrzeni dziejów nie mieliśmy do czynienia ze zwykłym, zunifikowanym piwem, lecz z jego różnymi odmianami, gatunkami, stylami. Wiązało się to z odmiennymi kulturami, tradycjami i modami obowiązującymi w różnych państwach, wiązało się ze stosowaniem innych lub specyficznych dla danych regionów surowców, również rozwój technologii, techniki i wiedzy piwowarskiej wpływał na odkrywanie nowych stylów.

W nowoczesnej typologii i charakterystyce piwnych stylów dużą rolę odegrał brytyjski krytyk piwny Michael Jackson i jego publikacje opisujące różne odmiany piwne z całego świata. Pierwsze obszerne i szczegółowe kompendium piwnych stylów opracowała komisja ds. Opracowania Programu Certyfikowania Sędziów Piwnych (BJCP – Beer Judge Certification Program) powstała w łonie American Homebrewers Association w 1985 r. Dzięki piwowarom domowym, którzy z jednej strony kreują nowe style, a z drugiej kultywują warzenie odmian klasycznych, historycznych lub mało znanych możemy dzisiaj mówić o ponad 100 różnych stylach piwnych. Znajdują one uznanie również u producentów komercyjnych i zwykłych konsumentów na całym świecie.

Z czasem własnego opisu stylów piwnych podjęli się również The Brewers Association z USA oraz organizatorzy największych konkursów World Beer Cup, World Beer Awards czy European Beer Star.

Klasyfikacja stylów piwnych cały czas jest otwarta. Piwowarstwo stylowe w ostatnich latach przeżywa ogromny rozwój, a dzięki globalizacji i szybkiej wymianie informacji nieustannie się rozwija i inspirowanie do nowych poszukiwań.

Również Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych włącza się aktywnie w próbę przedstawienia aktualnej typologii i charakterystyki piw. Powstała Komisja ds. opracowania stylów piwnych wg PSPD przyjęła trudne założenie opracowania i zbudowania opisów stylów piwnych od samego początku. Oczywiście w trakcie prac nad opisem komisja wykorzystuje wiedzę zawartą w najpopularniejszych typologiach piwnych i opracowaniach z wielu stron świata, jednak podstawę opisu stanowi aktualna analiza najlepszych i najbardziej charakterystycznych piw komercyjnych na bieżąco dokonywana z punktu widzenia piwowarstwa domowego.

Zdecydowana większość opracowań dotyczących stylów piwnych wykorzystuje tradycje piwowarstwa i specyfiki amerykańsko-angielskiej. Natomiast piwna charakterystyka PSPD uwzględnia w dużej mierze tradycję Europy kontynentalnej jak i perspektywę naszego kraju, w którym kultura piwna powoli się odradza, a piwowarstwo domowe jest awangardowym nośnikiem tych przemian.

Stworzone przez PSPD opisy mają w pierwszej kolejności służyć piwowarom domowym, sędziom piwnym i organizatorom konkursów, ale również wszystkim, pragnącym zaczerpnąć wiedzy na temat bogactwa smaków, aromatów i różnorodności w świecie piwa.

Na początek przedstawiamy piwne style opracowane do końca 2013 r. Nie są to oczywiście wszystkie style, a praca na ich charakterystyką cały czas trwa. Piwowarstwo nieustannie się rozwija, style ewoluują, opisy będą więc na bieżąco aktualizowane i poprawiane.

Spis treści

Piwo dolnej fermentacji (Lagery).....	5
Jasne lekkie	5
Czeski pilzner	5
Pils niemiecki	6
Polotmave (Półciemne).....	7
Schwarzbier.....	7
Kellerbier.....	8
Rauchbier	9
Monachijskie ciemne	9
Kozłak.....	10
Rauchbock.....	11
Piwo górnej fermentacji	12
Grodziskie	12
Niemieckie piwo górnej fermentacji	13
Kolońskie (Kölsch)	13
Altbier	14
Hefeweizen	15
Dunkelweizen.....	16
Weizenbock (Kozłak Pszeniczny).....	17
Belgijskie piwo górnej fermentacji.....	18
Witbier	18
Belgijskie Blond.....	19
Dubbel.....	19
Czerwone Flandryjskie	20
Belgijskie ciemne mocne (Quadrupel)	21
Piwo z Wysp Brytyjskich.....	22
Bitter	22
Best Bitter (Pale Ale).....	23
Brown Porter (Porter Angielski).....	24
Dry Stout	24
Milk Stout.....	25
Foreign Extra Stout	26
Russian Imperial Stout	27
Barleywine	28

Piwo amerykańskie	29
Pszeniczne amerykańskie (American wheat).....	29
California Common	29
Robust Porter.....	30
Amerykańskie India Pale Ale.....	30
Cascadian Dark Ale.....	31
Imperial India Pale Ale	32

Piwo dolnej fermentacji (Lagery)

Jasne lekkie

Lżejsza wersja typowego czeskiego jasnego lagera/pilznera. Bardzo popularna u naszych południowych sąsiadów, a także coraz bardziej w Polsce. Doskonałe na letnie upały oraz jako piwo stołowe do posiłków. Piwo jest lekkie o niskiej zawartości alkoholu, ale posiada swój charakter i smak. Idealny przykład piwa sesyjnego. W Czechach określane zwykle jako Světlé Vycepní, co można tłumaczyć jako jasne beczkowe. Kiedyś często spotykane piwo w czeskich „hospodach”, głównie ze względu na niższą cenę, ale również na fakt, że wypicie nawet kilku kufli nie zaburza świadomości.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9,5-10,5 °Błg

Ekstrakt końcowy: 2,0-3,5 °Błg

Zawartość alkoholu: 3,8-4,2 % obj.

Goryczka: 25-35 IBU

Barwa: 8-15 EBC

Surowce i technologia: Zasyp to 100% sód pilzneński. Celem przyciemnienia barwy i nadania piwu treściwości można użyć niewielkiej ilości sόδu monachijskiego, wiedeńskiego, jasnego sόδu karmelowego lub sόδu carapils.

Preferowany jest tu chmiel żatecki, ale równie dobrze można użyć polskich (Lubelski, Marynka) lub niemieckich odmian. Tradycyjnie stosuje się zacieranie dekokcyjne, najczęściej trójwarowe, co korzystnie wpływa także na ciemniejszą barwę. W warunkach domowych często stosuje się zacieranie temperaturowe z kilkoma przerwami. Drożdże lagerowe o czystym profilu. Fermentacja dolna 8-12 stopni, następnie lagerowane w 1-2 stopniach.

Barwa: Żłota, klarowne. Barwa nie może być za jasna, słomkowa lub cytrynowa.

Piana: Średnio wysoka, trwała, biała lub białokremowa. Gęsta i zbita. Każdy łyk powinien pozostawiać krążki piany na szkle.

Aromat: Chmielowy z nutą sόδu pilzneńskiego. Często występuje aromat diacetylu, jednak w

nadmiarze należy go uznać za wadę. Brak nut DMS i estrowych.

Smak: Lekki i średnio wytrawny. Przyjemna nuta chmielu i sόδu pilzneńskiego, zrównoważona goryczką. Jeżeli występują posmaki diacetylowe dopełniają smaku i powodują, że piwo wydaje się treściwsze. Brak nut karmelowych i słodkich. Zakończenie jest rześkie i goryczkowe.

Goryczka: Pochodzi tylko od chmielu, umiarkowana. Wyraźna, ale nie przesadnie wysoka. Może być lekko ściągająca, ale nigdy nie zalega.

Odczucie w ustach: Bardzo lekkie, wytrawne i rześkie, ale nie wodniste. Nagazowanie średnie, do średnio niskiego, przyjemnie odczuwalne na podniebieniu i języku. Znakomicie pijalne i orzeźwiające.

Ogólne wrażenie: Bardzo lekki i wytrawny lager, nie jest wodnisty i pusty w smaku. Głęboka złota barwa.

Przykłady komercyjne: Policka Hradební Svetlé Vycepní 10, Krakonos Trutnovská 10, Bernard 10, Platan Schwarzenberg 10, Černá Hora Tas, Svijanská desítka, Lwówek Wrocławskie, Konstancin Lekkie.

Czeski pilzner

Prekursorem stylu było piwo uwarzone w Pilźnie w 1842 roku. Na jego powstanie złożyło się doświadczenie bawarskiego piwowara Josefa Grolla w użyciu drożdży dolnej fermentacji oraz użycie specjalnych surowców: czeskiego chmielu odmiany Žatec (saaz) i jasnego sόδu suszonego w niskiej temperaturze, zwanego pilzneńskim. Swoją rolę odegrał także skład chemiczny bardzo miękkiej, tamtejszej wody. Bardzo popularne piwo, nie tylko w Czechach, gdzie jest warzone przez duże i małe browary. Czesi często nazywają piwo w zależności do wysokości ekstraktu jedenastką, dwunastką lub trzynastką.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 11-13,5 °Błg

Ekstrakt końcowy 2-4 °Błg

Zawartość alkoholu: 4,4-5,5 % obj.

Goryczka: 30-45 IBU

Barwa: 6-14 EBC

Surowce i technologia: sód pilzneński, czasem z niewielkim dodatkiem jasnego siodu karmelowego, czeska odmiana chmielu Žatec (Saaz), miękka woda. Tradycyjnie stosuje się zacieranie dekokcyjne (oryginalnie trójwarowe), czeskie szczepy drożdży dolnej fermentacji, piwo jest lagerowane w niskich temperaturach.

Aromat: na pierwszym planie aromat czeskiego chmielu (korzenno-ziołowy), potem aromaty siodowe, herbatnikowe, słodkie, czasem karmelowe. Czysty lagerowy charakter, brak estrów i DMS, dopuszczalny niewielki diacetyl.

Barwa: kolor od słomkowego przez jasnozłocisty do złotego, klarowność bardzo dobra.

Piana: obfita, kremowa, drobno pęcherzykowa, trwała, koloru białego, pozostawia kręgi na szkle.

Smak: na początku, w różnym natężeniu, wyczuwalna słodycz siodowa, czasem karmelowa; potem charakterystyczny, często mocny smak chmielu, wszystko to zakończone dobrze zaznaczoną goryczką. Na drugim planie możliwy (nie konieczny) niski diacetyl, czasem kwaskowate, rzeńskie, finisz półwytrawny.

Goryczka: goryczka od średniej, do mocnej, często zalega po przełknięciu.

Odczucie w ustach: najczęściej dobrze zbalansowane, bardzo pijalne, średnio wysyczone - większość gazu traci podczas nalewania do kufła z dużej odległości, gładkie, średnio wytrawne, wytrawne.

Wrażenie ogólne: rzeńskie, orzeźwiające piwo, którego znaczącą cechą jest goryczka i smak pochodzący ze szlachetnego czeskiego chmielu. Wyższe stężenie diacetylu, częste w piwach z małych browarów, jest wynikiem charakterystycznej dla Czechów pewnej niedbałości o szczegóły.

Przykłady komercyjne: Pilsner Urquell, Budweiser, Staropramen, Bernard, Holba, Černa Hora, Litovel, Rychtar Premium, Svijany, Chodovar.

Pils niemiecki

Ten styl jest niemiecką odpowiedzią na światowy sukces pilsa czeskiego. Od konkurenta odróżnia go większa wytrawność (a co za tym idzie mocniejsze odczuwanie nachmielenia) i nieco

niższy ekstrakt. Jest też bardziej czysty w smaku. Podczas gdy w czeskim pilznerze dopuszcza się niewielką zawartość diacetylu, tutaj jest to poważna wada.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11,0-12,5 °Blg

Ekstrakt końcowy 2,0-3,3 °Blg

Zawartość alkoholu: 4,4-5,5 % obj.

Goryczka: 25-45 IBU

Barwa: 4-10 EBC

Surowce i technologia: Sód pilzneński, mnogość chmieli niemieckich (szczególnie szlachetnych odmian jak Hallertauer, Tettnanger oraz Spalt dla smaku i zapachu), średnio siarczanowa woda, niemieckie drożdże dolnej fermentacji.

Tradycyjne zacieranie dekokcyjne, lagerowane w niskich temperaturach.

Barwa: Kolor słomkowy do jasnozłocistego, klarowność doskonała lub bardzo dobra.

Piana: Obfita, kremowa, drobno pęcherzykowa, trwała, koloru białego.

Aromat: Typową cechą jest lekki zbożowy aromat siodu pilzneńskiego (czasami jakby ciasteczkowy) i wyraźny kwiatowy albo korzenny aromat szlachetnego chmielu. Generalnie aromat czysty, brak estrów owocowych, brak diacetylu. Może mieć początkowo siarkowy aromat (wynikający z wody lub drożdży) oraz niską drugoplanową nutkę DMS (wynikającą ze siodu pilzneńskiego), która jednak nie jest pożądana.

Smak: Rzeńskie i gorzkie z wytrawnym do średnio wytrawnym finiszem. Siodowość umiarkowana do umiarkowanie niskiej, aczkolwiek minimalne nutki zbożowe i lekka siodowa słodycz są akceptowalne. Goryczka chmielowa dominuje w smaku oraz kontynuuje swą dominację przez finisz aż do posmaku. Smak chmielowy może być w przedziale od słabego do mocnego, ale powinien być wynikiem użycia szlachetnych niemieckich chmieli. Czyste, brak estrów owocowych, brak diacetylu.

Goryczka: Zdecydowana, szlachetna.

Odczucie w ustach: Wytrawne, może być nieco ściągające. Nasylenie CO₂ średnie, do wysokiego.

Ogólne wrażenie: Rzeńskie, czyste, orzeźwiające piwo, którego znaczącą cechą jest goryczka ze

szlachetnych niemieckich chmieli podkreślona przez siarczany w wodzie.

Przykłady komercyjne: Mahr's Pilsner, Hartmann Edepils, Tannenzäpfle Badische Staatsbrauerei, Berliner Kindl Pilsener, Jever.

Polotmave (Półciemne)

Tradycyjne czeskie piwo dolnej fermentacji o bursztynowej barwie. Cechą charakterystyczną tego stylu jest wiodąca w aromacie i smaku nuta karmelowo-owocowa, której towarzyszy dobrze wyczuwalny tradycyjny czeski chmiel. Dzięki średniemu lub wysokiemu stopniowi odfermentowania, półciemne posiada umiarkowaną słodowość i wysoką pijalność.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 11,0-14,0 ° Blg

Ekstrakt końcowy 2,5-3,5 ° Blg

Zawartość alkoholu: 4,0-6,0 % obj.

Goryczka: 20-35 IBU

Barwa: 22 - 27 EBC

Surowce i technologia: Podstawa zasypu to sód pilznieński, przyciemniony słodami karmelowymi, karmelem lub cukrem karmelowym. Może zawierać nieduży dodatek siodu monachijskiego, nie powinien on jednak zbyt uwydatniać nuty słodowej w smaku. Zdarza się dodatek siodu pszenicznego. Drożdże lagerowe o czystym profilu. Tradycyjnie zacierane deko kcyjnie, można zastosować zacieranie temperaturowe z kilkoma przerwami. W niektórych browarach w Czechach Polotmave jest otrzymywane poprzez zmieszanie piwa ciemnego z jasnym, tzw. „rezane”.

Barwa: Bursztynowa

Aromat: Owocowy, karmelowy, nuty chmielowe, lekkie nuty słodowe. Często obecna delikatna owocowość: dojrzałe jabłka, winogrona, morele, śliwki. Może być obecny lekki diacetyl. Acetaldehyd niepożądany.

Piana: Kremowa, średniowysoka i wysoka, zbita i trwała.

Smak: Siodu pilznieńskiego i czeskiego chmielu z karmelową, delikatnie owocową nutą. Można odczuć pewną karmelową słodycz, która płynnie przechodzi w chmielową goryczkę, co powoduje, że to piwo ma charakter lekko wytrawny.

Owocowość wynika z karmelu i jest jabłkowa, winna, morelowa, śliwkowa, rodzynkowa. Estry podobne do bananów, landrynek czy rozpuszczalnika niepożądane. Nuty słodowe często obecne, ale nie mogą dominować.

Goryczka: Chmielowa, spora, ale ładnie zrównoważona karmelowym tonem. Krótka. Odczucie w ustach: Średnio pełne. Ogólnie charakter lagerowy, wytrawny. Dobrze zrównoważony, ale balans pozostaje przesunięty w kierunku goryczki. Wytrawność jest złagodzona nutami karmelowymi, ale piwo nie może sprawiać wrażenia słodkiego. Średnie nagazowanie, dobrze wyczuwalne w ustach.

Ogólne wrażenie: łagodny w smaku, bursztynowy lager. Średnio pełny w smaku z wyraźnymi nutami karmelu i czeskich odmian chmielu.

Przykłady komercyjne: Primátor Polotmavý, Starobrno Polotmave, Pardubický Pernstejn Polotmave, Rohozec Skalak Rezany, Sedm kulí, Bernard Jantarový ležák, Strakonický Dudák Klostermann Polotmavý Ležák.

Schwarzbier

Schwarzbier (czasami określany jako Schwarzpils) wywodzi się z południowo-wschodnich Niemiec (Frankonia, Turynia) i jest jednym z najstarszych udokumentowanych stylów piwnych - pierwsze wzmianki na jego temat pochodzą aż z 14 wieku. Zazwyczaj jest to łagodne, sesyjne, ciemne piwo dolnej fermentacji, które z powodzeniem może być stosowane jako alternatywa wobec jasnego lagera. Nowofalowe egzemplarze charakteryzują się zazwyczaj wyraźniejszą goryczką i mocniej zaakcentowaną palonością.

Parametry:

Ekstrakt początkowy : 11-12,5 °Blg

Ekstrakt końcowy : 3-4 °Blg

Zawartość alkoholu : 4,5% -5%

Goryczka : 20-35 IBU

Barwa : 40-60 EBC

Surowce i technologia: Podstawą receptury jest sód pilznieński z dodatkiem siodu monachijskiego i niewielkich ilości siodów karmelowych. Charakterystyczną barwę uzyskuje się dzięki siodom palonym, których ilość i rodzaj ma na celu ograniczenie do minimum powstawanie

aromatów i smaków palonych w gotowym piwie. Do chmielenia tradycyjnie stosuje się szlachetne, niemieckie odmiany chmielu.

Aromat: Dominuje wyraźna słodowość połączona z lekkimi nutami karmelowymi oraz palonymi (ale nigdy spalenizny). Brak lub niewielki aromat chmielowy. Czysty lagerowy profil, obecność estrów oraz diacetylu niepożądana. Opcjonalnie może pojawić się niewielki siarkowódór.

Barwa: Od ciemno brązowej do czarnej (pomimo swojej nazwy piwo rzadko kiedy jest zupełnie czarne), klarowne.

Piana: Wysoka, gęsta, trwała, kolor od kremowego do beżowego

Smak: Słodowość od umiarkowana do wyraźnej w tle lekkie do średnich posmaki karmelowe oraz palone, które mogą dawać wrażenie gorzkiej czekolady. Smak chmielowy niski do średniego. Finisz średnio wytrawny do wytrawnego.

Goryczka: Niska do średniej, krótka, pochodzi zazwyczaj od szlachetnych gatunków niemieckich chmieli, może być uzupełniona lekką palnością.

Odczucie w ustach: Pełnia smaku od niskiej do średnie, nasycenie umiarkowane. Delikatne i łagodnie pomimo użycia palonych sładów.

Wrażenie ogólne: Ciemny niemiecki lager z zaznaczoną delikatnie palnością.

Przykłady komercyjne: Köstritzer Schwarzbier, Einbecker Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Oettinger Schwarzbier, Neuzelle Mord und Totschlag.

Kellerbier

Dosłownie: Piwo piwniczne. Piwo dolnej fermentacji, niefiltrowane, posiadające naturalną mętność. Można by powiedzieć „prosto z tanka”. Pochodzi z Górnej Frankonii i jest o tyle wyjątkowe, że – podczas gdy cała sztuka niemieckiego piwowarstwa dążyła do otrzymania lagera jak najbardziej klarownego, wręcz krystalicznego – w tym przypadku powstało piwo, gdzie nieklarowność jest jego główną cechą i zaletą. Jest to po części związane z występowaniem dużej ilości małych browarów w regionie. Większość z nich prowadzi gospody, pensjonaty i zajmuje się sprzedażą bezpośrednią do odbiorcy. W takich warunkach świeże,

niefiltrowane i niepasteryzowane piwo z łatwością znalazło swojego odbiorcę. Zwyczajowo podawane w kamionkowym kuflu. Dawniej lagerowane w drewnianych beczkach, było bardzo mętne i słabo nagazowane.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 11,0-14,0 °Blg

Ekstrakt końcowy 2,0-3,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 4,0-5,5 % obj.

Goryczka: 30-40 IBU

Barwa: 8-40 EBC

Surowce i technologia: Sład pilznieński, może być z dodatkiem sładów monachijskiego i niewielką ilością karmelowego (do 10%). Niemieckie odmiany chmielu, przeważnie Spalt, Hallertau lub Hersbrucker. Chmielone na goryczkę, na smak i na aromat. Drożdże lagerowe. Tradycyjnie zacierane dekokcyjnie, chłodzone na tacach chłodniczych (kilsztokach), otwarta fermentacja w niskiej temperaturze. W warunkach domowych można zrobić nieco wydłużoną fermentację główną i zrezygnować z cichej, ewentualnie zastosować krótką cichą.

Barwa: Od złotej do bursztynowej, nieklarowne, opalizujące, zamglone, lekko mętne, ale nie może być bardzo mętne czy błotniste.

Piana: Biała, gęsta i ubita, niska i średniowysoka, trwała.

Aromat: Zapach świeżego wiejskiego chleba, z lekką słodową, zatopiony w szerokiej gamie chmielowych aromatów. Nuty kwiatowe, ziołowe, ziemiste i cytrusowe, ale tylko te, które pochodzą od chmielu. Może się przewijać niewielka nutka drożdżowa. Słabe nuty siarkowe nie są wadą, natomiast niepożądane są nuty diacetylu, acetaldehydu, DMS i estrowe. Brak nut estrowo-owocowych i karmelowych.

Smak: Delikatna nuta słodowa, wyraźny posmak zbożowy, smak wiejskiego chleba, skórki od chleba, przykryte ziołowym, a nawet z lekką żywicznym chmielowym smakiem. Czasami wyczuwalna nutka drożdżowa. Zakończenie wytrawne. Posmak brzeczkowy niepożądany, brak nut karmelowych i owocowych. Czysty lagerowy charakter.

Goryczka: Podkreślona, na końcu zdecydowana, ale krótka, czysto chmielowa, lekko przytępiona posmakami chlebowymi. Poziom od średniego do wysokiego.

Odczucie w ustach: Świeże, wytrawne, rześkie. Białkowo-drożdżowa mętność podnosi treściwość, zaokrągla i dopełnia chmielowy charakter piwa. Nagazowanie niskie, do średniego. Bardzo dobra pijalność, brak cech lepkości i szorstkości.

Ogólne wrażenie: Czysty w smaku, wyraźnie chmielony jasny lager. Świeży i orzeźwiający. Naturalnie mętny, co dodaje chlebowego i zbożowego charakteru oraz wyokrągla chmielowość.

Przykłady komercyjne: Rossdorfer Urbräu, Göller Kellerbier, St. Georgen Bräu Kellerbier, Bruckmüller Kellerbier, Fischer Lagerbier, Gościszewo Naturalne.

Rauchbier

Współczesny Rauchbier ewoluował przez wieki jako lokalna specjalność frankońskiego miasta Bamberg i jego okolic w północnej Bawarii. Jest to piwo jęczmienne, barwy bursztynowej, z wyraźną nutą słodu wędzonego, na solidnej słodowej podbudowie. Rauchbier jest piwem dolnej fermentacji podobnie jak bliski temu stylowi märzen.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12,5-14,0 °B_{lg}

Ekstrakt końcowy: 3,0-4,0 °B_{lg}

Zawartość alkoholu: 4,8-6,0 % obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 14-38 EBC

Surowce i technologia: W składzie występuje sód jęczmienny, dymiony najczęściej bukowym drewnem. Jego ilość może wahać się od 30 do 100%. Sód wędzony torfem nie jest wskazany, ponieważ spowoduje niewłaściwy profil aromatyczny i smakowy. Poza tym, jako dopełnienie może być użyty sód pilzneński, wiedeński i monachijski oraz niewielki dodatek sładów karmelowych. Bywa, że dodawana jest mała ilość słodu palonego dla pociemnienia barwy piwa. Chmiele niemieckich odmian.

Drożdże lagerowe o czystym profilu. Tradycyjnie zacierane dekokcyjnie.

Aromat: Wyraźny aromat wędzony, zrównoważony jest nutami słodowymi. Dymny charakter może być podobny do aromatu wędzonej szynki, wędzonego sera, lub ogniska, ale nie może być przykry i gryzący. Zapach dymny przypominający zapach sztucznego tworzywa, lekarstw czy przypalanej gumy, jest niewłaściwy. Średnie aromaty słodowe, tostowe, opiekane chleba. Mogą być wyczuwalne delikatne aromaty niemieckich odmian chmielu. Balans słodowo-chmielowy jest przesunięty w stronę słodu. Estry owocowe i diacetyl są wadą.

Barwa: od ciemnożółtej do brunatnej, klarowne, opalizujące lub lekko mętne.

Piana: Obfita, biała lub lekko żółtawa, długo pozostająca.

Smak: słodowy, nuty tostowe, chlebowe, słodkawe, skontrolowane delikatnym posmakiem chmielowym i wyraźnymi nutami fenolowymi pochodzącymi od dymu. Posmaki wędzone nie mogą być przykre. Wyczuwalne nuty karmelowe. Finisz średnio wytrawny. Czysty charakter lagerowy bez estrów owocowych, diacetylu i DMS.

Goryczka: średnia, chmielowa. Może być znaczna ale nie może dominować słodowego charakteru.

Odczucie w ustach: pełne, gładkie. Nagazowanie średnie. Nie może być ostre ani gryzące. Brak charakteru ściągającego.

Wrażenie ogólne: Piwo jęczmienne, bursztynowej barwy o pełnym słodowym smaku z wyraźnymi wędzonymi nutami.

Przykłady komercyjne: Aecht Schlenkerla Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier.

Monachijskie ciemne

Klasyczny brązowy lager, który ewoluował wraz z rozwojem fermentacji przy użyciu drożdży lagerowych. Powstały w Monachium styl, o złożonym aromacie i smaku „chlebowym” i delikatną goryczką, stał się bardzo popularny w całej Bawarii szczególnie w jej północnej części - Frankonii.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12,0-14,0 °B_{lg}

Ekstrakt końcowy: 2,0-4,0 °B_{lg}

Zawartość alkoholu: 4,5-6,0 % obj.

Goryczka: 15-30 IBU

Barwa: 30-50 EBC

Surowce i technologia: Tradycyjnie bazą zasypu jest niemiecki sód monachijski (w niektórych przypadkach aż do 100 %), resztę stanowi niemiecki sód pilzneński. Mała ilość jasnych sódów karmelowych podkreśla barwę, oraz zwiększa zawartość dekstryn, ale nie powinna wprowadzać nadmiernej słodyczy w gotowym piwie. Niewielki dodatek sódów palonych może być użyty dla poprawienia barwy, ale nie powinien mocno wpływać na smak. Stosuje się szlachetne odmiany chmieli niemieckich oraz niemieckie szczepy drożdży lagerowych. Woda o średnim poziomie węglanów. Zacieranie zwykle dekokcyjne (aż do potrójnej dekokcji) mające na celu zwiększenie smaku słodowego i uzyskanie głębokiej barwy.

Barwa: Od bursztynowego, miedzianego, ciemnego bursztynu, do brązu i ciemnego brązu. Dzięki długiemu leżakowaniu – klarowne.

Piana: Trwała, drobna, w różnych odcieniach beżu, przeważnie obfita.

Aromat: Bogaty aromat słodowy od sόδu monachijskiego przypominający skórkę chleba.

Do zaakceptowania są śladowe aromaty czekolady, orzechów, karmelu czy toffi, jak również znikomy aromat chmielu. Nie powinny występować aromaty owocowe wynikające z obecności estrów, ani maślane – diacetyl.

Smak: Zdominowany jest przez bogaty i złożony smak pochodzący od sόδu monachijskiego, zazwyczaj zawierający melanoidyny, przypominające skórkę chleba. Można odczuwać umiarkowaną słodycz, chociaż nie powinna ona być dominująca, ani mdła (bez odczucia „przedobrzenia”). Mogą być obecne łagodne smaki karmelowe, czekoladowe, prażone lub orzechowe. Smak chmielu niski, lub niewyczuwalny, natomiast goryczka średnia lub niska, wyczuwalna szczególnie podczas średnio wytrawnego finiszu. Po przełknięciu pozostaje słodowość, która zdecydowanie przechyla balans

na tę stronę. Niepożądany jest ani smak spalenizny lub gorzki, pochodzący od sódów palonych, ani wyraźny karmelowy, pochodzący od jasnych sódów karmelowych. Czysty charakter lagerowy nie powinien być zanieczyszczony owocowymi estrami i diacetylem.

Goryczka: Goryczka o średnim lub niskim natężeniu, jest czynnikiem dopełniającym smak, nie dominuje, pochodzi od szlachetnych odmian chmielu.

Odczucie w ustach: Piwo o średniej, do średnio-pełnej treściwości, którą zawdzięcza wysokiej zawartości dekstryn (cukrów nie fermentowalnych), jednocześnie bez odczucia ciężkości ani przesytu. Średnio nagazowane.

Ogólne wrażenie: Zarówno w smaku, jak i w aromacie charakteryzuje się głębokim i złożonym charakterem sόδu monachijskiego i towarzyszącym związkom melanoidynowym.

Przykłady komercyjne: Ayinger Altbairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, Penn Dark Lager, König Ludwig Dunkel, Dinkel Acker Dark, Ettaler Dunkel, Löwenbräu Dunkel, Hartmann Dunkel, Kneitinger Dunkel, Augustiner Dunkel.

Koźlak

Koźlak (niem. Bock) znany jest od XVI w. Swoj rodowód wywodzi z dolnosaksońskiego miasta Einbeck, gdzie od XIII w. warzono mocne piwo Starkbier. Było ono wówczas piwem górnej fermentacji eksportowanym do wielu państw. Rozsmakowali się w nim również książęta bawarscy, którzy w XVI w. postanowili piwo to nie tylko importować, ale warzyć u siebie. Ze względu na duże zaawansowanie piwowarów bawarskich w produkcji piw dolnej fermentacji, sukcesywnie odchodzono od górnej fermentacji, tak więc dziś piwo to warzone jest najczęściej przy użyciu drożdży dolnej fermentacji. Koźlak górnej fermentacji warzony jest głównie w Holandii.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 16,0-18,0 °B_{lg}

Ekstrakt końcowy: 4,0-6,0 °B_{lg}

Zawartość alkoholu: 6,0-7,5 % obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 25-45 EBC

Surowce i technologia: Stosowane słydy przy warzeniu tego stylu to głównie: monachijski, wiedeński i pilzneński. Słydy karmelowe i palone powinny być dodawane jedynie w niewielkiej ilości – inaczej pojawią się zbyt silne smaki karmelowe i przypalane. Charakterystyczne dla tego stylu aromaty melanoidynowe powstają w wyniku dekokcyjnego zacierania oraz przedłużonego gotowania brzezki. Alternatywnie używa się niewielkiej ilości słydu parzonego (melanoidynowego). Drożdże dolnej fermentacji. Leżakowanie długie w niskich temperaturach.

Barwa: Piwo powinno być ciemne, paleta kolorów waha się od ciemno bursztynowego do brązowego. Piwo jest klarowne.

Piana: Drobnopęcherzykowa, jasna, jedynie lekko zabarwiona w kolorze piwa, trwała.

Aromat: Zapach jest czysty, brak jest estrów lub ciężkich, słodkich nut owocowych i karmelowych. Pierwsze skrzypce grają aromaty słodowe, tożsame z zapachem ciemnego pieczywa lub podpiekanych tostów. Możliwy jest również delikatny akcent suszonych owoców: śliwek i rodzynków. Aromat chmielowy nieobecny lub na bardzo niskim poziomie. Brak lub niski poziom estrów oraz mocnych zapachów karmelowych, za to obecne charakterystyczne aromaty melanoidynowe. Możliwy akcent alkoholowy w mocniejszych wersjach.

Smak: Wyraźne smaki słodowe powinny być dobrze zbalansowane goryczką. Powinny być głębokie, ale nie słodkie, mdłe, czy brzezkowe. Odczucia retronosowe są wyraźnie słodowe – możliwy smak przypieczonej skórki od chleba, tostów lub nuta orzechowa. Jeżeli w smaku obecny jest karmel to na poziomie niskim do umiarkowanego, bez charakterystycznej ostrej kwaśności. Finisz może być dłuższy, nawet lekko goryczkowy.

Goryczka: Powinna być średnia i dobrze współgrająca z innymi smakami. Nie powinna grać pierwszych skrzypiec i dominować w balansie. Nie może być ostra, paląca lub pikantna. Może przy tym dawać wrażenie nakładania się,

potęgowania w kolejnych łykach. Ma swój udział w finiszu.

Odczucie w ustach: Nasylenie umiarkowane w kierunku niskiego powinno utworzyć gęstą pianę. Pełnia na średnim lub wyższym poziomie, dająca piwo umiarkowanie krągłe. Piwo powinno być dobrze odfermentowane jednak niezbyt wytrawne, wrażenie treściwości winno być zachowane. Brak efektu oblepiania. Piwo łagodne bez ostrych, cierpkich posmaków.

Ogólne wrażenie: Jest to mocny, ciemny lager o kompleksowym, ale łagodnym, słodowym charakterze, bez dominacji karmelu. Może sprawiać wrażenie piwa krzepkiego, jednak nigdy zbyt alkoholowego.

Przykłady komercyjne: Einbecker Ur-Bock Dunkel, Flotzinger Josefi Bock, Aas Bock, Anchor Bock Beer, Miłośław Koźlak, Pivovaria Koźlak.

Rauchbock

Zwane także Urbockiem, czyli prastarym koźlakiem. Połączenie stylu Rauchbier i Bock. W przeszłości, kiedy wszystkie słydy były mniej lub bardziej dymione (bowiem suszono je w dymie), wszystkie koźlaki były chcąc nie chcąc Rauchbockami. Obecnie najstynniejszym przedstawicielem tego stylu jest Urbock z browaru Schlenkerla.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 16,0-18,0 °Blg

Ekstrakt końcowy 4,0-5,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 6,0-8,0 % obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 30-60 EBC

Surowce i technologia: Słód dymiony może stanowić od 20-100% zasypu, poza tym sład monachijski/wiedeński oraz niewielki dodatek sładów ciemnych dla podkreślenia barwy. Szlachetne odmiany niemieckich chmieli. Drożdże dolnej fermentacji. Zwykle stosuje się zacieranie dekokcyjne.

Barwa: Miedzianoczerwona do brązowej, klarowna dzięki odpowiednio długiemu leżakowaniu.

Piana: wysoka, trwała, drobnodziarnista, biała ewentualnie lekko kremowa przy ciemniejszych wersjach piwa.

Aromat: Na pierwszym planie wyczuwalny aromat dymny. Może mieć charakter palonego drzewa, liści lub podwędzanych wędlin typu szynka, boczek. Jego intensywność może być różna, od subtelnie zaznaczonej, po wyraźną i dominującą. Aromat dymny dobrze skomponowany z charakterystycznymi nutami koźlakowymi, które mogą dominować lub mieć funkcje drugoplanowe, ale również wyczuwalne. Aromat słodu, melanoidyn, delikatnej prażoności. Brak diacetylu, silnych aromatów alkoholowych lub estrów owocowych. Aromat chmielu drugoplanowy o niewielkim natężeniu lub niemal niewyczuwalny.

Smak: Wyraźny charakter piw typu koźlak: dominująca słodowość z zaznaczonymi nutami melanoidynowymi pochodzącymi od sładów wiedeńskich i monachijskich. Dobrze wyczuwalne nuty dymu, wędzone. Możliwa obecność smaków tostowych, ale nie silnie przypalanych. Zaznaczona słodycz mieszająca się z melanoidynami może mieć delikatny charakter miodowy. Brak nut kwaskowych.

Goryczka: Średnio intensywna, niedominująca, schowana pod nutami słodowymi, melanoidynowymi. Może wystąpić lekka gorycz alkoholowa, rozgrzewająca, ale nie chropowata, ściągająca i długa.

Odczucie w ustach: Piwo średnio treściwe do treściwe, ale nie ciężkie.. W ustach stosunkowo gładkie, nie powinno być ściągające. Alkohol nie powinien być ostry i mocno grzejący. Nasylenie CO₂ umiarkowane.

Ogólne wrażenie: Intensywnie słodowe piwo dolnej fermentacji w typie klasycznego koźlaka z wyraźnymi nutami dymnymi, wędzonymi o różnym natężeniu.

Przykłady komercyjne: Aecht Schlenkerla Rauchbier Urbock, Bracki Rauchbock.

Piwo górnej fermentacji

Grodziskie

Unikalny styl, który wykształcił się w Grodzisku Wielkopolskim, wywodzący się bezpośrednio ze średniowiecznej tradycji warzenia piw

pszenicznych w Polsce. Grodziskie było słynne w kraju jeszcze przed epoką industrializacji, a w XIX w. i na początku XX w. jego sława i popularność zaczęła szybko rozszerzyć się także za granicą. Jest to jasne, lekkie piwo pszeniczne wyprodukowane z udziałem słodu dymionego. Szczegółowe opracowanie na temat tego stylu można znaleźć pod [tym linkiem](#).

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 7,0-8,0 °Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-3,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 2,5-3,3 % obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 6-12 EBC

Surowce i technologia: Najwłaściwsze byłoby zastosowanie 100% słodu pszenicznego delikatnie wędzonego dymem drewna dębowego, ale też dobre rezultaty daje kompozycja sładów wędzonych bukiem, pszenicznego i pilzneńskiego. Zawsze trzeba tak postępować w doborze sładów aby otrzymać piwo o wyraźnym charakterze pszenicznym i delikatnym wędzonym. Polskie, czeskie lub niemieckie odmiany chmielu takie jak Lubelski, Żatecki, Hallertauer Mittelfrüh albo Tettnanger. Drożdże górnej fermentacji o w miarę czystym profilu, nie produkujące dużej ilości estrów i fenoli. Zacieranie infuzyjne z kilkoma przerwami. Klarowane karukiem i kondycjonowane w butelkach z dodatkiem drożdży.

Aromat: niski do umiarkowanego aromat pochodzący od dymu, może być bardzo subtelny. Nuty chmielowe, zazwyczaj obecne, w swojej intensywności powinny być najwyżej równe lub mniejsze od nut dymnych. Bywa wyczuwalna nuta zbożowa, pszeniczna. Opcjonalnie mogą być wyczuwalne delikatne nuty owocowe, takie jak dojrzałego czerwonego jabłka czy gruszki, nie mogą być jednak intensywne. Nuty bananowe i goździkowe, typowe dla bawarskich piw pszenicznych są niepożądane. Diacetyl jest wadą.

Barwa: od jasnożółtej do złotej, powinno być bardzo klarowne. Mętność jest wadą.

Piana: Obfita, biała, bardzo trwała.

Smak: Średnio - niskiej do średniej intensywności smak wędzony, który pozostaje do finiszu.

Charakter wędzony może być wyraźniejszy w smaku niż w aromacie, ma łagodny charakter, nie powinien być gryzący. Delikatny, ziarnisty smak pszenicy w tle. Niski, ale wyczuwalny, pikantny smak szlachetnego chmielu. Ogólny balans przesunięty w kierunku goryczy. Finisz wytrawny, ale nie powinien być cierpki. Lekkie estry owocowe (czerwone jabłko lub gruszka) mogą być obecne.

Goryczka: Umiarkowana do dużej, pochodząca od chmielu.

Odczucie w ustach: bardzo lekkie i odświeżające. Nagazowanie wysokie, wyraźnie odczuwalne na języku.

Wrażenie ogólne: Lekkie, bardzo pijalne piwo pszeniczne o wędzonym charakterze. Jasne i klarowne.

Przykłady komercyjne: Light Polska Birra Amiata, Jopen Grätzer, Pinta a'la Grodziskie, Artyzan Grodziskie.

Niemieckie piwo górnej fermentacji

Kolońskie (Kölsch)

Kölsch wywodzi się z niemieckiego miasta Kolonia, gdzie od czasów średniowiecznych kultywowana była tradycja warzenia jasnych piw dolnej fermentacji. W 1986 r. właściciele 24 browarów podpisali tzw. Konwencję Kolońską, która w 1997 r. ratyfikowana została przez Unię Europejską. Tym samym piwo Kölsch jako produkt regionalny zostało ustawowo określone i otrzymało prawną ochronę nazwy na terenie UE. Według Konwencji Kölsch jest "jasnym, klarownym, pełnym, wysoko odfermentowanym i wytworzonym zgodnie z Prawem czystości piwem górnej fermentacji z wyraźnym profilem chmielowym". Konwencja określa również tradycyjne naczynie, z jakiego należy serwować Kölscha. Jest to prosta, cylindryczna sztangielka o pojemności 0,2l.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10,5-12,5 °Błg.

Ekstrakt końcowy: 1,5-2,5 °Błg.

Zawartość alkoholu: 4,5-5,5 % obj.

Goryczka: 18-30 IBU

Barwa: 7-14 EBC

Surowce i technologia: Zasypanie słodowy stanowi najczęściej wyłącznie słód pilznieński nadający piwu jasną barwę i klasyczny profil jęczmienny. W celu rozjaśnienia koloru i poprawy pienistości piwa stosuje się słód pszeniczny w ilości do kilkunastu procent zasypu. Jasne słody karmelowe stosowane są rzadko. Ich użycie nie powinno przekraczać 5% zasypu. Zacier do Kölscha jest rzadki, stosunek wody do śrutki wynosi najczęściej 4:1. Piwo kolońskie chmieli wyłącznie tradycyjnymi chmielami niemieckimi zarówno aromatycznymi jak i goryczkowymi. Najczęściej wykorzystuje się odmiany Hallertau, Perle, Tettmanger, Hersbrucker, Spalt. W celu wydobycia z chmielu szlachetnej i miękkiej goryczki wodę powinna cechować niska twardość i niska alkaliczność resztkowa. Obniżenie alkaliczności resztkowej wody można osiągnąć używając słoju zakwaszającego, kwasu mlekowego lub soli wapnia. Dwie ostatnie metody nie są jednak zgodne z Prawem czystości. Wartość pH powinna być w przedziale wartości 5,4-5,6 pH. Cechą charakterystyczną Kölschów jest fermentacja w niskich temperaturach, ale przy użyciu drożdży górnej fermentacji. Zarówno browary przemysłowe jak i piwowarzy domowi stosują specjalne drożdże dedykowane temu stylowi. Cechuje je skuteczna praca w niskich temperaturach i wytwarzanie niewielkiej ilości produktów ubocznych fermentacji jak estry, diacetyl, alkohole wyższe. Najczęściej stosuje się metodę infuzyjną. Decydując się na dekokcję należy uważać, by nie nadać piwu zbyt ciemnej barwy. Piwo powinno być głęboko odfermentowane, dlatego zaleca się stosowanie długiej przerwy maltozowej.

Barwa: Kölsch jest jednym z najjaśniejszych piw górnej fermentacji. Jego barwa waha się od jasno słomkowej do jasno złotej. Zawsze jest krystalicznie przejrzysty.

Piana: Piana jest jasna i drobno pęcherzykowa. Średnio obfita. Może być krótkotrwała.

Aromat: Nie jest silny, raczej łagodny i stonowany. Wyczuwalny może być słód pilznieński i nieznaczna kwiatowo-owocowa słodycz

pochodząca od drożdży górnej fermentacji. Może występować niewielki aromat chmielu. Brak diacetylu i alkoholi wyższych.

Smak: Smak podobnie jak aromat jest delikatny i stonowany. Na pierwszy plan wysuwają się miękkie nuty słodowe, ledwie wyczuwalna słodycz i delikatna goryczka chmielowa. Posmak jest wytrawny, ale nieagresywny. Alkohol nie dominuje.

Goryczka: Mimo wysokiego odfermentowania goryczka jest łagodna, szlachetna i średnio długa. Nie powinna być gryząca, piekąca, taninowa, drażniąca ani zalegająca.

Odczucie w ustach: Ze względu na wysokie odfermentowanie pełnia smakowa jest niska, maksymalnie średnia. Nasylenie średnie do wysokiego. W ustach piwo jest gładkie, rześkie i wyraźnie musujące. Brak szorstkości, cierpkości czy oblepiania.

Wrażenie ogólne: Kölsch to piwo łagodne i odświeżające. Swoją budową słodowo-chmielową zbliżone jest do lekkich, łagodnych lagerów. Różni się jednak od nich drugoplanowymi nutami estrowymi pochodzącymi od drożdży. Słowem kluczowym przy tym stylu jest łagodność. Kölsch jest łagodnie słodowy, łagodnie chmielowy, ma łagodną półwytrawną goryczkę i łagodny aromat owocowo-słodki.

Przykłady komercyjne: Paffgen, Reissdorf, Gaffel, Früh, Sühner, Sion, Küppers, Dom, Severins

Altbier

Współczesny altbier pochodzi z Nadrenii w północ-no-zachodniej części Niemiec, a zwłaszcza z Düsseldorfu - jej stolicy. Nazwa "Alt" czyli "stare" pojawiła się w XIX w dla odróżnienia tradycyjnego, regionalnego piwa od coraz bardziej popularnych, wszechobecnych jasnych lagerów. Określa ona piwo wytwarzane w sposób starodawny, za pomocą starych, tradycyjnych technik i z użyciem górnej fermentacji.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11,5-13 °B_{lg}

Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5 °B_{lg}

Zawartość alkoholu: 4,5-5,2 % obj.

Goryczka: 30-45 IBU

Barwa: 20-32 °EBC

Surowce i technologia: podstawowym surowcem do wyrobu altbiera jest sód monachijski.

Najczęściej stosowane są niemieckie odmiany chmielu (np. Spalt) oraz neutralne drożdże górnej fermentacji. Istotnym jest zapewnienie dobrego odfermentowania, aby piwo nie było słodkie.

Można użyć umiarkowanej ilości sładu karmelowego, a nawet niewielką ilość sładu palonego (np. niemiecki Carafa). Niekiedy używa się sładu pszenicznego w celu poprawienia pienistości. Zacieranie tradycyjnie dekokcyjne, ewentualnie temperaturowe z kilkoma przerwami. Altbierki są fermentowane za pomocą specjalnych drożdży górnej fermentacji w niskim przedziale temperatur 13 -19 °C. Leżakowanie podobnie jak w przypadku lagerów odbywa się w niskiej temperaturze (2-4 °C) przez jeden lub dwa miesiące. Celem leżakowania jest osiągnięcie łagodnej słodowości i delikatnego aromatu chmielu. Altbier często szynkowany jest z drewnianych beczek do specjalnych szklanek.

Barwa: od głębokiej miedzi do brązu. Klarowne dzięki leżakowaniu w niskiej temperaturze.

Piana: biała lub lekko kremowa, zbita, średniowysoka, trwała.

Aromat: nuty słodowe, tostowe. Aromat chmielowy jest zazwyczaj dobrze powiązany ze słodowością. Znikomy aromat owocowy lub jego brak, brak diacetylu, estry niewskazane. Może być obecna minimalna nuta siarkowa lub zapalczana.

Smak: wyraźna słodowość, ale nie oznacza to, że piwo jest słodkie. Chmielowa goryczka bardzo dobrze zrównoważona słodowością. Może być obecny lekki posmak chmielowy. Może posiadać lekką nutkę karmelową, ale zakończenie jest zawsze wytrawne. Brak nut palonych.

Goryczka: chmielowa, od średniej do dużej.

Odczucie w ustach: średnioppełne i jednocześnie bardzo pijalne. Lagerowanie w niskiej temperaturze powoduje, że piwo jest bardzo gładkie i zaokrąglone w smaku. Chmielowość zawsze powinna być dobrze zrównoważona, a słodowość nie powinna przytłaczać. Nagazowanie średnie. Brak efektu wyklejania podniebienia i języka.

Ogólne wrażenie: słodowe, bursztynowe piwo o dobrze zrównoważonym chmielowym charakterze. Mimo górnej fermentacji piwo jest czyste w smaku prawie jak lager.

Przykłady komercyjne: Diebels Altbier, Bolten Alt, Zum Uerige, Im Füchschen, Schumacher, Zum Schlüssel.

Hefeweizen

Piwo górnej fermentacji, tradycyjnie bazujące na pszenicy, pochodzące z Bawarii, rzeńskie i orzeźwiający. W pierwotnej wersji Prawa Czystości (Reinheitsgebot) z 1516 r., prawo do jego warzenia przysługiwało jedynie browarom książęcym. Wersja filtrowana określana jest mianem Kristallweizen. Charakter Kristallweizen jest generalnie bardziej owocowy i mniej fenolowy w porównaniu z Hefeweizen.

Parametry

Ekstrakt początkowy: 11-13 [° Blg]

Ekstrakt końcowy 2,5-3,6 [° Blg]

Zawartość alkoholu: 4,5-5,5 % obj.

Goryczka: 8-15 IBU

Barwa: 4-16 EBC

Surowce i technologia: według prawa niemieckiego przynajmniej 50% zasypu musi stanowić słodowana pszenica, ale niektóre wersje używają jej do 70%, reszta to sód pilzneński. Tradycyjnie stosowane jest zacieranie dekokcyjne, które nadaje odpowiednią treściwość bez zbytnej słodkości. Specyficzne drożdże do piw typu Hefeweizen są kluczowe, produkują typowe goździkowe i owocowe cechy, ale fermentacja w zbyt wysokich temperaturach może negatywnie wpłynąć na balans i może nadać nieprzyjemne posmaki. Mała ilość szlachetnych chmieli używana jest tylko dla nadania goryczki.

Barwa: kolor od blado słomkowego do bardzo ciemnożółtego, pomarańczowego. Zwykle mniej lub bardziej mętne z powodu wysokiego poziomu białek pochodzących z pszenicy, aczkolwiek poziom przejrzystości może być różny. Piwo "mit hefe" jest również nieprzejrzyste ze względu na osad drożdżowy (który może, ale nie musi być podniesiony przed wypiciem).

Piana: biała, obfita, bardzo gęsta, długo utrzymująca się.

Aromat: umiarkowany lub wysoki poziom fenoli (przeważnie aromat goździka) i estrów owocowych (przeważnie banan). Balans i intensywność fenoli i estrów może być różny, ale w najlepszych przykładach tego stylu są dobrze zbalansowane i dość mocno wyczuwalne. Aromat szlachetnych chmieli niski lub brak. Lekki lub umiarkowany aromat pszenicy (który może być odczuwany jako chlebowy albo zbożowy) może być obecny, ale inne cechy słodowe nie powinny występować. Brak diacetylu albo DMS. Opcjonalnie akceptowalne są aromaty takie jak lekka, cytrusowa cierpkość, lekki lub umiarkowany aromat gumy do żucia. Żaden z tych opcjonalnych aromatów nie powinien być mocny albo dominujący, ale może występować by dodać kompleksowości i balansu

Smak: słaby lub umiarkowanie mocny smak bananów i goździków. Balans i intensywność fenoli i estrów może być różny, ale w najlepszych przykładach tego stylu są dobrze zbalansowane i dość mocno wyczuwalne. Opcjonalnie, mogą wystąpić bardzo lekkie lub umiarkowane posmaki waniliowe i gumy do żucia. Pomagają one zaakcentować posmaki bananowe, słodkość i okrągłość, ale żaden nie powinien dominować. Delikatny, trochę chlebowy albo zbożowy smak pszenicy jest pożądanym, podobnie delikatna słodkość srodu pilzneńskiego. Smak chmielowy jest lekki lub całkowicie go brak. Cierpkie, cytrusowe cechy pochodzące od drożdży i wysokiego nagazowania są przeważnie obecne. Brak diacetylu czy DMS.

Goryczka: słaba lub umiarkowanie słaba. Odczucie w ustach: treściwość średnio lekka lub średnia; nigdy ciężkie. Osad drożdżowy może zwiększać odczucie treściwości. Tekstura smaku pochodząca od pszenicy wpływa na odczucie puszystości, kremowości, pełności, które może przedłużyć się do nieco ostrego finiszu spowodowanego wysokim nagazowaniem. Na podniebieniu pełne, gładkie wraz z relatywnie wytrawnym finiszem. Zawsze mocno nasycony CO₂.

Ogólne wrażenie: orzeźwiające, rześkie i lekkie piwo, lekko chmielone, posiadające charakterystyczne bananowo-goździkowe cechy.

Przykłady komercyjne: Püttner-Bräu Weißbier, Weiherstephaner Hefeweissbier, Hacker-Pschorr Weisse, Maisel's Weisse, Ayinger Bräu Weisse.

Dunkelweizen

Piwo pszeniczne ciemne pochodzi z Bawarii. Tradycja warzenia piwa z udziałem słodu pszenicznego ma kilka tysięcy lat i przetrwała do dziś. Zachowała się również w samej Bawarii mimo wprowadzonego tam przez księcia Wilhelma IV Prawa czystości tzw. Reinheitsgebot zabraniającego warzenia piwa z udziałem słodu pszenicznego. Stało się tak dzięki nadaniu książętom przywileju na wyrób tego typu trunku. Z czasem przywilej „warzenia z pszenicy” rozszerzony został również na zakony, które walczyły przyczyniły się do wypromowania piw pszenicznych. Dlatego obecnie jedne z najbardziej popularnych współczesnych piw w tym stylu mają nazwy związane z zakonami. Do niedawna dunkelweizen nie był popularny, omal nie zniknął z piwnej sceny. Dopiero koniec XX wieku przywrócił modę na piwa pszeniczne, także ciemne.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11,0-14,0 ° Blg

Ekstrakt końcowy: 2,0-3,5 ° Blg

Zawartość alkoholu: 4,5-5,5 % obj.

Goryczka: 10-18 IBU

Barwa: 28-45 EBC

Surowce i technologia: bazę zasypu stanowi ciemny oraz jasny sód pszeniczny i jęczmienny: monachijski i/lub wiedeński, czasem domieszka pilzneńskiego. Stosuje się dodatki karmelowych, a także palonych sódów zarówno pszenicznych jak i jęczmiennych. Przyjęło się, że udział sódów pszenicznych do jęczmiennych wynosi pół na pół. Niemieckie drożdże górnej fermentacji dedykowane do piw pszenicznych. Szczepy te mają zdolność dekarboksylacji kwasu ferulikowego, czego produktem jest 4-winylogwajakol odczuwany w aromacie jako goździkowy. Drożdże w tym stylu spełniają szczególną rolę, są nie zastąpione aby nadać piwu

jego charakter. Dlatego w nazwie często występuje słowo „Hefe” – drożdże. Piwo nie wymaga długiego leżakowania, zmętnienie białkowe, jak i osad drożdżowy są pożądane. Często osad z butelki podnoszony jest przed lub na końcu nalewania. Zacieranie tradycyjnie dekokcyjne. Stosuje się przerwę ferulikową w temperaturze 44 °C. W tej temperaturze powstaje kwas ferulikowy wykorzystywany potem przez drożdże. Chmiel oraz specyfikacja wody odgrywają rolę drugorzędną. Chmieli się tylko raz na goryczkę używając szlachetnych odmian chmielu, zwykle aromatycznego.

Barwa: mętna, od bursztynowej poprzez miedzianą, jasno brązową do brązowej.

Piana: biała, czasem beżowa, obfita, kremowa, drobnopęcherzykowa, trwała, tworzy czapę.

Aromat: wyczuwalne jest starcie aromatów pochodzących od produktów fermentacji, szczególnie goździków (fenole) i bananów (estry). Ich stężenie waha się od niskiego do średnio wysokiego. Zaznaczone są również aromaty pochodzące od użytych sódów, chlebowy, melanoidynowy, zbożowy pszeniczny. Ich stężenie jest najczęściej niskie do średniego, choć może być również wysokie. Może występować niski do średniego aromat ziemisty, korzenny, wanilii, gumy do żucia, cytrusów, gałki muszkatołowej, orzechów, cynamonu, karmelu lub czekolady. Brak aromatu chmielu, związków siarki i diacetylu.

Smak: podobnie jak w aromacie również w smaku występuje różnie zbalansowany charakter drożdżowy, goździkowo-bananowy, waniliowy, korzenny, słodki, słodowy, zbożowy, ziemisty i kwaśny spotęgowany mocnym nagazowaniem. Ze względu na bogaty aromat piwo może wydawać się słodsze niż w rzeczywistości. Brak smaku palonego, brak diacetylu i związków siarki. Goryczka: niska, często niewyczuwalna lub średniej wyczuwalna krótko po przełknięciu.

Odczucie w ustach: dunkelweizen to piwo mocno nagazowane, musujące, rześkie, bywa ostre, średnio wytrawne, średnio pełne, dobrze pijalne.

Ogólne wrażenie: ciemne, złożone piwo łączące orzeźwiające walory piwa pszenicznego z

treściwością i zbożowymi akcentami piwa monachijskiego.

Przykłady komercyjne: Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, Franziskaner Weissbier Dunkel, Schneider Weisse (Original), Hacker-Pschorr Weis-se Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Edelweiss Dunkel Weissbier, Erdinger Weissbier Dunkel. Pau-laner Heffewessbier Dunkel.

Weizenbock (Kozłak Pszeniczny)

Styl zapoczątkowany w 1907 roku przez browar Schneider & Sohn jako odpowiedź na rosnącą popularność kozłaków, a w szczególności kozłaków dubeltowych. Pierwotnie weizenbocki, poza nutami typowymi dla piw pszenicznych (estry i fenole) charakteryzowały się ciemnym kolorem oraz posiadały wiele wspólnych cech ze swoim dolnofermentacyjnym odpowiednikiem (nuty melanoidynowe, słodowe oraz brak aromatów chmielowych). Obecnie coraz większą popularność zdobywają jaśniejsze odmiany. Tradycyjnie, ze względu na bogactwo aromatów oraz wysoką zawartość alkoholu, kozłaki pszenne są spożywane w okresie jesienno-zimowym.

Parametry:

Ekstrakt początkowy : 16 - 20 BLG

Ekstrakt końcowy : 3,5 - 5,5 BLG

Zawartość alkoholu : 6,5% - 8%

Goryczka : 15 - 30 IBU

Barwa : 10 - 40 EBC

Surowce i technologia: Podobnie jak we wszystkich weizenach sód pszeniczny powinien stanowić co najmniej 50% zasypu. Dopełnienie stanowi sód monachijski, wiedeński, pilzneński. Słody karmelowe i palone dodawane są w umiarkowanych ilościach w celu pogłębienia koloru. Fermentacja prowadzona odpowiednim szczepem drożdży górnej fermentacji charakteryzującym się stosunkowo dużą produkcją 4-winylo-gwajakolu(goździki) oraz estrów (w szczególności octan izoamylu - banan).

Barwa: Szeroka gama barw zaczynająca się od ciemnozłotego, w przypadku jasnych weizenbocków, do brązowego, a nawet ciemnego brązu w bardziej tradycyjnych odmianach. Od lekko zamglonego do średnio mętnego, nigdy

klarowne. Istnieją dwie szkoły dotyczące nalewania weizenbocków - jedna mówi, że należy postępować tak samo jak w przypadku pozostałych piw pszenicznych a druga, że dla tych mocnych piw osad powinien zostać w butelce.

Piana: Gęsta i trwała, często oblepia szkło do ostatniego łyka, ma najczęściej kolor kremowy, choć w skrajnych przypadkach może być biała lub jasno brązowa

Aromat: Niezwykle złożony i bogaty. Na pierwszym planie dominują goździki, banany oraz aromaty typowe dla ciemnych sódów. Dalej pojawia się szerokie spectrum nut słodowych (biskopt, karmel, ciemne pieczywo, prażone tosty, suszone śliwki, rodzynki), estrów (gruszki, morele, brzoskwinie, cytrusy) oraz fenoli (pieprz, wanilia, gałka muskatołowa, cynamon). W ciemniejszych wersjach mogą pojawić się aromaty palone i czekoladowe. Aromat chmielu zazwyczaj nieobecny. Nuty alkoholowe od niskich do średnich, choć nigdy rozpuszczalnikowe. Jasne weizenbocki zazwyczaj charakteryzują się aromatem tożsamym z weissbierami, choć jest on znacznie bardziej intensywny.

Smak: Umiarkowana słodycz będąca wynikiem podwyższonej gęstości oraz znacznej zawartości estrów, elementem balansującym są przyprawowo-pikantne fenole, ostry alkohol oraz pszeniczna kwaskowatość. Goryczka prawie nie wyczuwalna. Finisz średnio słodki to średnio wytrawny. Smak, podobnie jak aromat, jest niezwykle złożony (estry, fenole, melanoidyny) i dobrze zbalansowany. W ciemnych weizenbockach mogą pojawić się wyraźne smaki palone i czekoladowe.

Goryczka: Niska do średniej, jej zadaniem jest zbalansowanie dużej słodyczy piwa, pochodzi od szlachetnych gatunków chmieli niemieckich.

Odczucie w ustach: Pełnia smaku od średniego do wyższego poziomu, nasycenie umiarkowane. Gęstość i słodycz skutkują odczuciem oblepiania. Na ogół rozgrzewające od alkoholu, może być również ostro-pikantne.

Ogólne wrażenie: Mocne, piwo pszeniczne o niezwykle złożonym aromacie. Pomimo znacznej mocy potrafi być bardzo pijalne.

Przykłady komercyjne: Schneider Aventinus, Weihenstephaner Vitus, Erdinger Pikantus, Hacker-Pschorr Weiss Bock

Belgijskie piwo górnej fermentacji

Witbier

Piwo białe warzone z dużym udziałem niesłodowanej pszenicy i z dodatkiem przypraw, wywodzące się z belgijskiej Brabancji. W połowie XX wieku ten styl praktycznie zanikł, został jednak odtworzony przez Pierra Celisa w latach 60tych ubiegłego wieku i dzisiaj jest bardzo popularny.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11–13 [°Blg]

Ekstrakt końcowy 2,0-3,0 [° Blg]

Zawartość alkoholu: 4,5–5,5% obj.

Goryczka: 10 – 20 IBU

Kolor: 4 – 8 EBC

Surowce i technologia: zasyp składa się z około 50% niesłodowanej pszenicy i 50% jasnego siodu jęczmiennego (przeważnie pilzneńskiego). W niektórych wersjach używa się 5-10% owsa. Przyprawy takie jak świeżo mielona kolendra i Curaçao, czasami skórka z pomarańczy dla uzupełnienia słodkiego aromatu. Inne przyprawy takie (rumianek, kmin rzymski, cynamon, aframon madagaskarski) mogą być użyte by nadać złożoności, ale są dużo mniej istotne. Drożdże górnej fermentacji o niskiej flokulacji, produkujące aromaty przyprawowe (fenolowe). W niektórych przypadkach praktykowana jest bardzo ograniczona fermentacja mlekowa, albo dodanie kwasu mlekowego.

Barwa: od bardzo jasno słomkowego do bardzo jasno złotego. Piwo powinno być mętne, co wynika z obecności białek pochodzących z niesłodowanej pszenicy.

Piana: gęsta, kremowo-biała, trwała piana.

Aromat: umiarkowana słodkość, której często towarzyszą delikatne nuty miodu i/lub wanilii wraz z lekkimi, zbożowymi aromatami pszenicy, często z lekką kwaskowatością. Umiarkowany zapach kolendry, często połączony ze złożonym aromatem ziołowym przypraw, albo pieprzową nutką na drugim planie. Umiarkowany aromat skórki cytrusowej, cytrusowa pomarańczowa

owocowość. Słaby przyprawowo-ziołowy aromat chmielowy jest opcjonalny, ale nigdy nie powinien przysłonić innych cech. Brak dwuacetylu. Fenole o charakterze goździkowym nie są pożądane. Warzywne, selerowe albo szynkowe aromaty nie są mile widziane. Aromaty przypraw powinny dobrze komponować się z owocowymi, kwiatowymi i słodkimi aromatami i nie powinny być zbyt mocne.

Smak: orzeźwiający, rzeński z wytrawnym, często kwaśnym finiszem. Przyjemna słodycz z nutami miodu i/lub wanilii oraz smak skórki cytrusowej i pomarańczowej owocowości. Może posiadać smak surowego ziarna pszenicy. Opcjonalnie może być lekko mleczno-kwaskowe. Często są obecne smaki ziołowo-przyprawowe, pochodzące od kolendry i innych przypraw, powinny one jednak być subtelne i zrównoważone, niedominujące. Warzywne, selerowe, szynkowe, albo mydlane smaki są nieodpowiednie. Brak dwuacetylu.

Goryczka: chmielowa może być słaba do średnio słaba (jak w Hefeweizen). Nie powinna wpływać na orzeźwiające aromaty owoców i przypraw. Nie powinna być pozostająca. Goryczka pochodząca od cytrusów nie powinna występować. Ostre ziołowe i ziemiste posmaki chmielu nie są wyczuwalne, lub występują na bardzo niskim poziomie nie zaburzając pierwszoplanowych smaków przypraw.

Odczucie w ustach: średnio lekka do średniej treściwość, często z gładkością i lekką kremowością pochodząca od niesłodowanej pszenicy i czasami owsa. Pomimo treściwości i kremowości, finisz jest wytrawny i kwaskowaty. Silnie musujące z powodu mocnego nagazowania, przez co jest bardzo orzeźwiające. Brak ostrości i cierpkości wynikającej z dodatku skórek pomarańczy. Nie powinno być całkowicie wytrawne albo wodniste, ani też nie powinno być zbyt pełne i ciężkie.

Ogólne wrażenie: orzeźwiające, eleganckie, umiarkowanie mocne oparte na niesłodowanej pszenicy ale. Obecność i poziom cech pochodzących od przypraw oraz mlecznej kwaskowatości jest różny. Całkowicie

przyprawowe i/albo kwaśne piwa nie są dobrymi przykładami tego stylu. Piwo to jest bardzo wrażliwe i nie nadaje się do długiego przechowywania.

Przykłady komercyjne: Hoegaarden Wit, Limburgse Witte, Blanche de Namour, Blanche de Bruxelles, Blanche de Bruges, Artezan Wit.

Belgijskie Blond

Styl spopularyzowany przez belgijskie browary, które starają się przekonać konsumenta do odwrotu od powszechnego jasnego lagera i skierowania swoich piwnych preferencji ku tradycyjnym belgijskim stylom. Pochodzenia blonda można również szukać w prostych, jasnych i mocnych piwach warzonych przez przyklasztorne browary. Jest to piwo górnej fermentacji o barwie od głęboko złotej do jasno bursztynowej.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14,5 – 17 °Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 5,6-8 % obj.

Goryczka: 14-30 IBU

Barwa: 10-18 °EBC

Surowce i technologia: sód pilznieński lub belgijski sód pale, z niewielkim dodatkiem monachijskiego, jasnego srodu karmelowego, srodu biscuit. Często dodawany jest jasny cukier kandyzowany. Czasami dodawana jest niewielka ilość pszenicy. Chmiele: Styrian Goldings, East Kent Goldings, Hallertau, Spalt, Żatecki, Northern Brewer. W rzadkich przypadkach występuje dodatek niewielkiej ilości przypraw, takich jak kolendra.

Zacieranie infuzyjne z jedną lub kilkoma przerwami. Fermentacja tylko dedykowanymi szczepami drożdży w temp. 18-22°C. Refermentowane w butelce.

Barwa: od złotej do jasnobursztynowej, od klarownej do opalizującej lub zamglonej.

Piana: od średniej do wysokiej, trwała, biała.

Aromat: nuty jasnych owoców takich jak brzoskwinie, morele, winogrona, dżem renklodowy zakończone fenolowymi nutami przyprawowymi: goździkiem, wanilią, muszkatem, zielem angielskim, kolendrą. Nieduży, ale wyraźny

aromat chmielu zawsze jest obecny. Mogą być obecne nutki cytrusowe i delikatne nutki karmelowo-słodowe. Nuty rozpuszczalnikowe, wyższych alkoholi, aldehydu octowego są niewskazane. Brak diacetylu, DMS i nut siarkowych.

Smak: owocowy, przypomina morele, brzoskwinie. Czasami bardzo łagodny, ciepły smak wanilii. Finisz mocno przyprawowy zazwyczaj lekko słodkawy. Może występować nuta karmelowa, herbatnikowa i lekko opiekana, ale nie może dominować. Charakter smaku jest bardziej owocowy i zdecydowanie przyprawowy.

Goryczka: od niskiej do średniej, chmielowa, spleciona z nutami przyprawowymi. W tle może występować delikatna nuta alkoholowa.

Odczucie w ustach: treściwość niska do średniej. Przyjemnie pijalne, średnio nagazowane piwo, może być lekko rozgrzewające. Nie może być lepkie i wyklejające.

Ogólne wrażenie: jasne piwo o owocowym charakterze wykończone nutami przyprawowymi, korzennymi pochodzącymi od specyficznych drożdży górnej fermentacji.

Przykłady komercyjne: Leffe blonde, Valdieu Blond, Grimbergen Blond, La Chouffe, La Trappe Blonde.

Dubbel

Mianem podwójnego, dubeltowego w średniowiecznej Europie określane było piwo mocniejsze i cięższe niż zwykłe. Opierając się na tej tradycji, opactwo Trappistów w Westmalle, w połowie XIX-tego wieku warzyło i sprzedawało dość słodkie i ciężkawe piwo o brunatnej barwie, nazwane dubbel. Z czasem receptura została udoskonalona, użycie syropu kandyzowanego dodało lekkości, piwo zyskało subtelny i łagodny profil. Jego duża popularność spowodowała, że inne browary w regionie zaczęły opracowywać podobne receptury tak, że dzisiaj mamy wiele bardzo dobrych przykładów tego stylu.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 15-18 °Blg

Ekstrakt końcowy 2,0-4,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 6-8 % obj.

Goryczka: 12-29 IBU

Barwa: 20-48 EBC

Surowce i technologia: Podstawa zasypu to słód pilzneński lub belgijski pale ale. Bywają dodawane niewielkie ilości słodów karmelowych, biscuit, special B lub ciemnego. Niekiedy dodawana jest niesłodowana pszenica. Ekstrakt uzupełnia dodatek od 5 do 20% cukru lub syropu kandyzowanego do kotła. Chmiel: najczęściej europejskie odmiany, takie jak Saaz, Hallertau, Styrian Goldings.

Zacieranie infuzyjne najczęściej z kilkoma przerwami. Fermentacja tylko dedykowanymi drożdżami w temp. 18 – 22 °C. Kondycjonowane w butelkach.

Barwa: Od ciemnomiedzianej do brunatnej, z czerwonym odcieniem. Może być opalizujące lub zamglone.

Piana: Wysoka, trwała, jasna lub beżowa, często nieregularna, poszarpana, małe i duże pęcherze.

Aromat: złożony, ale delikatny. Zapach owoców, takich jak melony, figi, rodzyнки, wiśnie, śliwki, delikatna nuta karmelowa lub czekoladowa, lekkie nuty cytrusowe. Typowe są aromaty korzenne, przyprawowe (fenolowe) pochodzące od charakterystycznych szczepów drożdży. Obecna także delikatna nuta chmielowa. Może występować lekki aromat rumowy. Brak diacetylu i DMS. Nuty rozpuszczalnikowe czy intensywnie alkoholowe są wadą.

Smak: Lekki, delikatnie karmelowy, herbatnikowy, gorzka czekolada, figi, rodzyнки, cytrusy, melony, nuty przyprawowe. Wyraźna słodycz jest wadą i może być oznaką niedofermentowania albo przeładowania słodami karmelowymi. Zakończenie wytrawne. Nuty palone niepożądane.

Goryczka: niska lub średnia, krótka, chmielowa z posmakami cytrusowymi, przyprawowymi i czekoladowymi. Może być lekko alkoholowa. Odczucie w ustach: Gładkie i kremowe. Mimo całej złożoności smaku i aromatu, piwo jest lekkie i wytrawne. Spore nagazowanie jest wyraźnie wyczuwalne na podniebieniu i języku, co dodaje lekkości i powoduje, że piwo jest bardzo pijalne. Dość duża zawartość alkoholu nie powinna sprawiać odczucia ostrości czy pieczenia.

Ogólne wrażenie: ciemne piwo o bogatym owocowo-słodowym charakterze, dość mocne, ale bardzo lekkie i delikatne w smaku. Wszystkie nuty są bardzo delikatne i nienarzucające się. Zawsze obecne są nuty korzenne, pochodzące od specyficznych drożdży.

Przykłady komercyjne: Westmalle Dubbel, Sint Brenardus Pater 6, Westvleteren 8, Chimay Premiere, Pater Lieven Bruin, La Trappe Dubbel.

Czerwone Flandryjskie

Piwo o głęboko czerwono-brązowym, bordowym kolorze, w smaku i aromacie przypominające czerwone wino. Piwo górnej fermentacji, dojrzewane w drewnianych beczkach, gdzie końcowy etap fermentacji przebiega z udziałem różnych drobnoustrojów, takich jak lactobacillus, pediococcus, brettanomyces i acetobacter. Przez wieki, tradycyjnym piwem w Zachodniej Flandrii było ciemne, kwaskowate piwo, dojrzewające w dębowych beczkach w browarze. Ten sposób produkcji zachował się za względu na bliskość francuskich producentów czerwonego wina (Burgundia) i łatwość pozyskiwania używanych beczek po winie, w których następnie dojrzewane było piwo. W XIX wieku wprowadzono dojrzewanie w dużych drewnianych kufach oraz mieszanie piwa 18 miesięcznego z 10 miesięcznym. Przypisuje się to Eugene Rodenbach, który te techniki miał przywieźć z Anglii.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 12,0-16,0 ° Blg

Ekstrakt końcowy 2,0-3,5 ° Blg

Zawartość alkoholu: 4,5-7,0 % obj.

Goryczka: 0-10 IBU

Barwa: 24-42 EBC

Surowce i technologia: Tradycyjnie najczęściej stosowany jest słód wiedeński, monachijski z domieszką pilzneńskiego, nie duże ilości słodów karmelowych oraz ok. 20% grysu kukurydzianego lub niesłodowanej pszenicy. Ten dodatek wspomaga prawidłowy rozwój wszystkich drobnoustrojów biorących udział w fermentacji. Chmiel europejski lub angielski o niskiej zawartości alfa kwasów. Drożdże o dużej produkcji estrów owocowych. Po fermentacji głównej piwo

staczone jest do drewnianych beczek lub kuf, gdzie następuje fermentacja spontaniczna z udziałem drobnoustrojów wegetujących w drewnie. Następnie miesza się partie dłużej dojrzewające z młodszymi. W warunkach domowych po głównej fermentacji należy piwo zlać na fermentację cichą dodając drożdży dedykowanych do kwaśnych piw flandryjskich np. WY 3763 Roeselare Ale Blend oraz dodać kostki lub chipsy dębowe.

Barwa: ciemnoczerwona lub brązowa z czerwonym odcieniem, klarowna.

Piana: niska lub średnia, nietrwała.

Aromat: złożony i bogaty. Nuty octu balsamicznego przeplatają się z nutami czerwonych owoców takich jak porzeczki, maliny, poziomki, truskawki, wiśnie. Wyraźne nuty winne. W tle słodowy aromat czarnego chleba. Zapach może być dopełniony nutami tytoniu, wanilii, marmolady, suszonych śliwek. Zapach starego chmielu (kwas izowalerianowy) oraz podpuszczkowy (kwas masłowy) są niepożądane.

Smak: Średnia do duża kwaśność skontrowana nutami karmelowymi ewentualnie posmakiem wanilii, które często dają wrażenie słodkawego finiszu, ale nie wyraźnie słodkiego. Kwaśność jest octowa i cytrusowa. Często występuje wyraźna nuta słodowa kojarząca się ze smakiem czarnego chleba. Bogactwa smaku dopełniają nuty winne i czerwonych owoców. Wyraźne nuty pochodzące od leżakowania w drewnie: garbnikowe, dębowe.

Goryczka: bardzo niska

Odczucie w ustach: Średnio niska do średniej pełności, średnie nagazowanie. Często sprawia wrażenie kremowego na języku. Może być lekko ściągające od tanin pochodzących z dębowych beczek.

Ogólne wrażenie: Piwo o czerwonej barwie, wyraźnie kwaśne. Leżakowanie w beczkach po czerwonym winie nadaje mu złożonego charakteru w smaku i aromacie podobnego do czerwonego wina.

Przykłady komercyjne: Rodenbach Grand Cru, Duchesse de Bourgogne, Queue de Cherrue Brune, Bacchus Vlaams Oud Bruin, Petrus Oud Bruin.

Belgijskie ciemne mocne (Quadrupel)

Ciemne, mocne piwo górnej fermentacji, o bogatej palecie aromatów i rozbudowanym profilu smakowym. Podstawową rolę w budowaniu profilu tego stylu odgrywają drożdże. Wyraża się to w ogólnym owocowym, estrowym charakterze, oraz aromatami unikalnymi dla konkretnej odmiany drożdży. Charakteryzuje się wysoką zawartością alkoholu (9-12% obj). Styl wywodzi się z lokalnej tradycji produkcji ciemnego piwa. Duży wpływ na jego rozwój miały klasztory Trapistów, działające na terenie Belgii i warzące piwo. W roku 1919 władze w Belgii zakazały sprzedaży wyrobów spirytusowych w barach i miejscach publicznych, co spowodowało rozwój i sprzedaż mocnego piwa. Współczesny styl jest przykładem wykorzystania nowoczesnej wiedzy piwowarskiej do rozwoju lokalnej tradycji. Niektóre przypadki początkowo warzone okazjonalnie (piwo bożonarodzeniowe), później weszły do stałej oferty browarów.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 18,5 - 24 [° Blg]

Ekstrakt końcowy 2,5-6 [° Blg]

Zawartość alkoholu: 8-12 [% obj.]

Goryczka: 18-35 [IBU]

Barwa: 28-55 [°EBC]

Surowce i technologia: Podstawą są jasne słody: pilzeński, belgijski pale, jako dodatek sód monachijski, słody karmelowe, niekiedy niewielkie ilości słodów ciemnych, czekoladowych.

Regułą jest dodatek cukru do 20%. Cukier może być w postaci zwykłej, częściej jednak w postaci syropu karmelowego lub cukru kandyzowanego w różnych barwach. W niektórych przykładach dodawana jest niesłodowana pszenica. Do chmielenia wykorzystuje się najczęściej europejskie odmiany takie jak Żatecki, Hallertau, Styrian Goldings, Northern Brewer, Challenger, Target. Niekiedy dodawane są przyprawy takie jak np. kolendra. Zacieranie infuzyjne, najczęściej z kilkoma przerwami. Fermentacja tylko dedykowanymi drożdżami do piwa belgijskiego w temp. 18 – 22 stopnie. Wszystkie piwa są refermentowane w butelkach.

Barwa: Ciemna, waha się od głębokiej czerwieni, jasnego brązu do czarnego z odcieniem purpury i granatu. Opalizujące lub zamglone ale nie mętne.

Piana: Wysoka, trwała, jasna lub beżowa, często nieregularna..

Aromat: Złożony, rozbudowany, wielopoziomowy. Nuty fenolowe (przyprawowe), pochodzące od charakterystycznych szczepów drożdży, gałka muskatołowa, kardamon, zmieszane z aromatami estrowymi (owocowymi) jasnych i czerwonych owoców, wiśni i śliwek, przechodzą do aromatów owoców suszonych, takich jak morele, rodzynki, śliwki. Mogą być obecne nuty porto i sherry, pochodzące od długiego leżakowania. W tle, dobrze zamaskowane nuty alkoholowe. Może występować nieznaczny aromat, pochodzący od chmielu. Brak diacetylu, nut siarkowych. Nuta rozpuszczalnikowa jest niepożądana.

Smak: W smaku pełne, treściwe, z wyczuwalną alkoholową mocą. Bardzo dobrze zbalansowane. Finisz jest półsłodki do półwytrawnego nigdy nie męczy i nie jest zapychający. Wyczuwalne suszone owoce takie jak figi, śliwki, rodzynki i morele, a także nuty porto i sherry pochodzące od długiego leżakowania, nuty owocowe: winogron, czerwonych owoców i wiśni, nieznaczny posmak wanilii i ciepłych tonów kardamonu i gałki muskatołowej. Aromaty słodowe w pełnym przekroju od delikatnej nuty gorzkiej czekolady, przez karmelowe, ciasteczkowe, tostowe, lekko opiekane. Nie powinno być palone. Częste są wyraźne posmaki rumowe. Może występować delikatny posmak od użytego chmielu. Jeżeli użyte były przyprawy, nie powinny w żaden sposób dominować, a jedynie dopełniać różnorodność smaków i aromatów.

Goryczka: średnia, także pochodząca od alkoholu. Odczucie w ustach: pełne, ale gładkie i nieprzeładowane, przy tak mocnym piwie i takim bogactwie smaku, sprawia wręcz wrażenie lekkości. Nieliczne przykłady są bardziej treściwe i ciężkie, ale nie powinno być syropowate. Brak ostrych i szorstkich nut, rozgrzewające od alkoholu. Nagazowanie średnie lub

średniowysokie, doskonale podnosi pijalność i dodaje wrażenia lekkości, lecz nie jest gryzące.

Ogólne wrażenie: Ciemne, mocne i bardzo bogate w smaku i aromacie piwo, doskonale zbalansowane, nieprzeładowane i dobrze pijalne. Charakterystyczna owocowość i przyprawowe fenole pochodzące od specyficznych szczepów drożdży, na karmelowej podstawie wynikającej z zastosowania cukrów i słodów.

Przykłady komercyjne: Westvleteren 12, Rochefort 10, Chimay Blue, Achel Bruin Extra, Sint Bernardus Abt 12, La Trappe Quadrupel, Cuvée van de Keizer Blauw.

Piwo z Wysp Brytyjskich

Bitter

Styl wywodzący się z Anglii, powstał na początku XX wieku jako alternatywa dla butelkowanego mocniejszego Pale Ale. Oryginalnie serwowany z beczki grawitacyjnie lub za pomocą pomp ręcznych, bez wypychania piwa dwutlenkiem węgla z butli.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 8-10° Błg

Zawartość alkoholu: 3-4% obj.

Goryczka: 25-35 IBU

Barwa: 8-28 EBC

Surowce i technologia: sód pale ale, amber albo/i sód crystal, można użyć niewielkich ilości siodu black by przyciemnić piwo. Najczęściej używane są chmiele angielskie. Pełne charakteru angielskie drożdże. Przeważnie używa się średnio siarczanową wodę.

Barwa: jasnożółta do jasnomiedzianej. Zazwyczaj klarowne.

Piana: niska, spowodowana niewielkim nasyceniem CO₂. Kolor biały do kremowego.

Aromat: delikatne aromaty słodowe mogą być uzupełniane małą ilością karmelu. Aromaty owocowe (estry) na średnim poziomie. Aromaty chmielowe głównie z tradycyjnych angielskich chmieli, choć można użyć też odmian amerykańskich, od niskiej, do średniej intensywności. Niska zawartość dwuacetylu jest akceptowalna.

Smak: niskie do średnich posmaki słodowe. Posmaki karmelowe mogą występować, ale nie są wymagane. Balans piwa z wyraźną przewagą goryczki. Posmaki estrowe są powszechnie spotykane i utrzymują się od słabych do bardzo wyraźnych. Finisz powinien być wytrawny.

Goryczka: wyraźna, szlachetna, jednak nie może całkowicie zdominować smaków słodowych, owocowych i chmielowych. Goryczka nie może być piekąca ani ściągająca.

Odczucie w ustach: niskie nagazowanie, mała zawartość alkoholu decydują o gładkości i wysokiej pijalności tego piwa.

Ogólne wrażenie: najważniejszą cechą powinna być wysoka pijalność tego piwa. Lekkie, z niewielką zawartością alkoholu, niskim nasyceniem, jest typowym piwem sesyjnym. Balans zdecydowanie na goryczkę, lecz nie może dominować całkowicie posmaków słodowych.

Przykłady komercyjne: Fuller's Chiswick Bitter, Young's Bitter, Brains Bitter.

Best Bitter (Pale Ale)

Jedno z bardziej popularnych piw sesyjnych. Wyróżnia się od innych klasycznych brytyjskich odmian ale mocniejszą goryczką. Historia stylu jak w większości piw brytyjskich jest długa i zawiła. Zmiana technologii suszenia siodu z bezpośredniego suszenia dymem do opalanych koksem suszarni siodu, spowodowało, że możliwe zaczęło być warzenie jaśniejszych piw. W ten sposób narodził się styl Pale Ale. W XIX w. beczkowe wersje piwa Pale Ale zaczęto nazywać Bitterami. Z czasem różnice się zatarty i do dzisiaj praktycznie słowa Pale Ale i Bitter pozostają synonimami.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 10 - 12 °Blg

Ekstrakt końcowy 2,5-3,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 4,0-5,0 % obj.

Goryczka: 25-40 IBU

Barwa: 12 - 35 EBC

Surowce i technologia: Tradycyjnie do produkcji używa się siodu pale (EBC 4-6) i crystal (brytyjski siod karmelowy o barwie EBC 120-160). Browary przemysłowe dodają czasami również cukier,

syrop cukrowy, cukier inwertowany w ilości do 10%. Chmiel najczęściej używane to Challenger, Goldings, Fuggles. Ale dobre rezultaty można uzyskać stosując chmiel słoweński Styrian Goldings, albo nawet polskie jak Marynka. Niektóre browary rzemieślnicze stosują dodatek siodu pszenicznego w celu poprawy piany. Do fermentacji używa się brytyjskich szczepów drożdży górnej fermentacji. Często przy warzeniu tego piwa stosuje się burtonizację wody.

Aromat: Aromaty wywodzące się z chmielu siodu i drożdży powinny wzajemnie się uzupełniać, żaden z nich nie powinien wyraźnie dominować. Zapach chmielu powinien być typowy dla brytyjskich odmian czyli ziemisty, ziołowy albo kwiatowy. Nuty typowe dla górnej fermentacji takie jak owocowość, powinny być wyczuwalne, ale nigdy nie powinny dominować. Tak samo aromat słodowy, biszkoptowy, ciasteczkowy, karmelowy, są jak najbardziej na miejscu, ale nie mogą przysłaniać innych aromatów. Może występować bardzo delikatny aromat siodów ciemnych, ale może tylko podkreślać inne aromaty, a nie dominować. Niski poziom dwuacetylu nie jest wadą. Nuty mineralne mogą występować, pod warunkiem, że nie wychodzą na pierwszy plan.

Barwa: Od złoty do miedziany, ciemnobursztynowy.

Piana: powinna być od niskiej do średniej wysokości. Zbyt wysoka piana może sugerować zbyt wysokie nasycenie piwa dwutlenkiem węgla. Konsystencja od kremowej do drobno-pęcherzykowej. Gęsta, oblepiająca szkło i trwałą pianą pozostawiającą charakterystyczne obrączki na ściankach naczynia jest zaletą.

Smak: Najistotniejszą cechą tego piwa jest balans pomiędzy smakami oraz goryczką chmielową, cechami wynikającymi z górnej fermentacji i smaków siodów. Żadna z tych cech nie powinien dominować, ale goryczka może być odrobinę bardziej zauważalna. Wszystkie te cechy powinny dobrze ze sobą współgrać dając bardzo pijalne i złożone piwo. W tradycyjnej wersji bittera posmaki pochodzące od chmieli powinny być, podobnie jak w aromacie, typowe dla odmian

brytyjskich. Nuty estrów owocowych typowych dla górnej fermentacji powinny być od umiarkowanych do umiarkowanie mocnych. Nuty słodowe powinny być ciasteczkowe, biszkoptowe, lekko słodowo słodkie. Opcjonalnie karmelowe albo karmelowe z bardzo małym dodatkiem cech słodów ciemnych, jak suszona śliwka. Wadą natomiast są smaki słodów czekoladowych, albo jęczmienia palonego. Mogą występować smaki mineralne, które w żadnym wypadku nie mogą dominować smaku.

Goryczka: wyraźna, ale nie nachalna. Powinna albo tylko balansować słodkość słodów, albo delikatnie ją podkreślać. Zbyt długo utrzymująca się nieprzyjemna goryczka jest wadą.

Odczucie w ustach: Kremowe, delikatne, nigdy wodniste. Niskie nagazowanie powoduje, że piwo wydaje się pełniejsze i jakby cięższe na języku.

Delikatna śliskość wynikająca z obecności dwuacetylu jest do zaakceptowania, pod warunkiem, że nie jest nachalna.

Wrażenie ogólne: Pijalność i balans jest podstawową cechą tego piwa. Żaden ze smaków ani aromatów nie powinien dominować. Piwo powinno być lekko wysycone.

Przykłady komercyjne: Bittery występujące w Polsce: Fuller's London Pride, Timothy Taylor Landlord, Abbot Ale, Old Speckled Hen, Spitfire, Bombardier.

Brown Porter (Porter Angielski)

Angielski porter powstał w latach dwudziestych XVIII wieku, jako wynik ewolucji brown beer. Jego ogromna popularność umożliwiła powstanie pierwszych dużych browarów przemysłowych.

Leżakowany długo w dużych drewnianych kadziach, dojrzewał przy udziale dzikich drożdży i bakterii w podobny sposób jak obecnie czerwone flandryjskie (np. Rodenbach). Stopniowo tracił na znaczeniu, a w latach siedemdziesiątych XX wieku zupełnie znikł z rynku. Reaktywowany pod koniec XX wieku, jest obecnie warzony głównie przez angielskie browary rzemieślnicze.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 10,0 - 13,5 °B_{lg}

Ekstrakt końcowy 2,0 - 4,5 °B_{lg}

Zawartość alkoholu: 4,0 - 6,0% obj.

Goryczka: 20 - 35 IBU

Barwa: 40 - 60 EBC

Surowce i technologia: główny składnik zasypu stanowi sól Pale ale. Do tego sól Crystal, często angielskie słody Brown i Amber, czasem sól pszeniczny lub płatki pszeniczne. Barwę nadaje najczęściej sól czekoladowy, ale spotyka się także sól czarny/patentowy, a nawet palony jęczmień, jednak w bardzo małych ilościach.

Możliwy udział cukru, syropu cukrowego lub cukru inwertowanego w zasypie. Do chmielenia najczęściej wykorzystuje się angielskie odmiany Fuggle i East Kent Goldings. Woda średnio węglanowa. Zacieranie infuzyjne, jednotemperaturowe. Fermentacja przy użyciu angielskich drożdży górnej fermentacji.

Barwa: ciemnobrązowe, z rubinowymi przebłyskami. Klarowne, może być także opalizujące.

Piana: gęsta, drobna, średnio trwała o beżowej barwie.

Aromat: pochodzi głównie od słodów, główne nuty to czekolada, karmel, orzechy, chlebowość. Aromat chmielu niski, lub nieobecny. Estry owocowe niskie do średnich, diacetyl nieobecny.

Smak: dominujące smaki to czekolada, karmel, orzechy, toffi. Pojawia się także kawa, lukrecja, ciastka. Paloność niska do średniej, nie może dominować. Smak chmielu niski do nieobecnego. Estry owocowe niskie do średnich, diacetyl nieobecny. Kwaskowość niska.

Goryczka: niska do średniej.

Odczucie w ustach: treściwość niska do średniej, gładkie. Nagazowanie przeważnie niskie, do średniego.

Ogólne wrażenie: ciemne, słodowe, ale z wyraźnymi smakami słodów karmelowych i barwiących. Zbalansowane, bez ostrych smaków. Bardzo pijalne.

Komercyjne przykłady: Fuller's London Porter, Samuel Smith's Famous Taddy Porter, St. Peter's Old-Style Porter, Salopian Entire Butt English Porter, HaandBryggeriet London Porter.

Dry Stout

Bezpośrednio wywodzi się z angielskiego portera. Pierwotnie stout (z ang. tęgi) był po prostu

mocniejszą wersją portera. Wszystkie liczące się browary (w tym Guinness) warzyły równocześnie porter i stout porter. Piwo, które dziś znamy jako dry stout powstało stosunkowo niedawno, bo w latach pięćdziesiątych XX wieku, w browarze Guinness. Od tego czasu stout nie oznacza piwa mocniejszego.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 9,0 - 12,5 °Blg

Ekstrakt końcowy 2,0 - 3,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 4,0 - 5,0% obj.

Goryczka: 25 - 45 IBU

Barwa: 50 - 80 EBC

Surowce i technologia: bazę zasypu stanowi stód Pale ale, kolor zaś nadaje dodatek palonych zbóż, najczęściej jest to palony niesłodowany jęczmień, jednak preferowany jest on głównie ze względu na niższą cenę. Równie dobrze można używać innych palonych zbóż jak pszenica czy żyto, jak również słodów palonych (Black patent, Carafa). Niesłodowane płatki jęczmienne mogą być dodane by nadać kremowości i polepszyć pianę. Woda jest przeważnie twarda i mocno węglanowa. Zacieranie infuzyjne, jednotemperaturowe.

Barwa: od ciemnobrązowej do czarnej. Zazwyczaj nieprzejrzyste.

Piana: gęsta, drobna, trwała, kremowo-beżowa do jasnobrązowej. W wersjach beczkowych zawdzięcza swoją wyjątkową trwałość i kremowość dzięki wypychaniu mieszką azotu i CO₂.

Aromat: na pierwszym planie aromaty: kawy, kakao, czekolady, palonego jęczmienia, w tle może posiadać aromaty zbożowe.

Charakterystyczne dla górnej fermentacji aromaty estrowe (owocowe) są dopuszczalne na umiarkowanym poziomie, ale nie są niezbędną cechą stylu. Występowanie aromatów chmielowych jest opcjonalne, jeśli występują muszą się utrzymywać na niskim poziomie.

Smak: na pierwszym planie paloność, od średniej do intensywnej, wyraźne nuty kawy i czekolady. Może występować kwasowość od niskiej, do średniej. Posmaki karmelowe są niedopuszczalne.

Brak dwuacetylu i nut rozpuszczalnikowych.

Kluczową cechą jest wysoka pijalność.

Goryczka: chmielowa od średniej do mocnej, wyczuwalna jest również goryczka od palonego jęczmienia.

Odczucie w ustach: treściwość lekka do średniej (różni się w zależności od ekstraktu początkowego) wraz z kremowym charakterem. Wytrawny kakaowy finisz wynika z dodatku palonego zboża. Może zawierać smaki gorzko-słodkiej albo gorzkiej czekolady wyczuwalnej na podniebieniu, utrzymującej się do finiszu. Nagazowanie niskie, umiarkowane. Mimo wysokiej goryczki i dużego zasypu zbóż ciemnych to w odczuciu jest gładkie. Może zawierać lekkie odczucie ściągania wynikające z użycia palonego zboża, ale ostrość nie jest mile widziana. Posmaki alkoholowe są nieprawidłowe.

Ogólne wrażenie: bardzo ciemne, mocno palone, wyraźnie goryczkowe, jednak kremowe i bardzo pijalne ale.

Komercyjne przykłady: Guinness Draught, Murphys Stout, Primator Stout, Kocour Stout.

Milk Stout

Zwany również: sweet stout i cream stout.

Milk stout powstał jako efekt jednej ze ścieżek ewolucji stoutu. W drugiej połowie XIX wieku w Anglii stouty stawały się coraz słodsze, jednak brak pasteryzacji powodował, że ich słodycz szybko zanikała, kiedy cukry obecne w piwie były fermentowane przez drożdże. Rozwiązaniem okazało się użycie cukru mlecznego – laktozy, która nie jest fermentowana przez drożdże. Obecnie z powodów prawnych styl w Anglii nazywany jest Sweet stout/Cream stout. Słodycz piwa pochodzi zarówno od dodatku laktozy, jak i użycia słodów karmelowych i niskiego odfermentowania.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 10,0 - 14,0 °Blg

Ekstrakt końcowy 3,0 - 6,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 3,5 - 6,0% obj.

Goryczka: 15-35 IBU

Barwa: 50 - 80 EBC

Surowce i technologia: bazę zasypu stanowi stód pale ale, do tego słody Crystal które nadają piwu

słodkości. Ciemna barwa i posmaki palonokawowe pochodzą z palonego siodu lub palonego jęczmienia. Charakterystycznym dla stylu dodatkiem jest laktoza, dodawana w czasie chmielenia. Chmiele najczęściej angielskich odmian, chmielenie wyłącznie na goryczkę. Preferowane angielskie szczepy drożdży, o stosunkowo niskim stopniu odfermentowania. Zacieranie najczęściej infuzyjne w jednej temperaturze, rekomendowane w wyższej temperaturze aby piwo nie odfermentowało zbyt gęęboko.

Barwa: bardzo ciemny brąz, do czarnej.

Piana: gęsta, drobna, beżowa do brązowej, średnio trwała.

Aromat: kawy z bardzo wyraźnym karmelem i mleczną słodyczą, kojarzący się ze słodką kawą. Aromaty chmielowe nieobecne, estry niskie do średnich, brak diacetylu i nut alkoholowych.

Smak: na pierwszym planie nuty pochodzące z palonych siodów, podobnie jak w dry stoutcie. Słodycz średnia do wysokiej, pozostająca na finiszu. Może dominować w smaku lub tylko stanowić przeciwwagę dla goryczki i paloności. Goryczka chmielowa bardzo niska do średniej, nie może być ewidentna. Smak chmielu nieobecny, estry niskie do średnich, brak diacetylu i alkoholu.

Goryczka: bardzo niska do średniej, także z palonych siodów/jęczmienia.

Odczucie w ustach: treściwość średnia do wysokiej, wrażenie treściwości potęgowane przez dużą zawartość cukrów. Słodko-kawowy finisz. Brak odczucia ściągającego, brak posmaków alkoholowych. Nagazowanie niskie do średniego.

Mocniejsze wersje średnio pijalne z powodu dużej treściwości i słodyczy, słabsze i mniej słodkie mogą być bardzo pijalne.

Ogólne wrażenie: słodkie, bardzo ciemne ale. Piwo typowo deserowe

Komercyjne przykłady: AleBrowar Sweet Cow, St. Peter's Cream Stout, Mackeson XXX Stout, Left Hand Milk Stout, Black Sheep Sainsbury's Celebration Ale.

Foreign Extra Stout

Czasami zwany też Foreign Export Stout lub tropikalnym stoutem. Jest to mocniejsza wersja

irlandzkiego stoutu warzona z myślą o wysyłaniu do dalekich krajów lub warzona w tropikach.

Nieprzejrzyście czarne, z beżową drobnopęcherzykową pianą. Charakteryzuje się wysoką palonością i sporą owocowością w aromacie, podczas gdy aromaty chmielowe są właściwie nieobecne. Wyraźna goryczka powinna być dobrze zbalansowana średnią, a nawet wysoką pełnią.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14-18,0 °Blg

Ekstrakt końcowy: 3,0-4,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 6,0-8,0 % obj.

Goryczka: 30-70 IBU

Barwa: 50-60+ EBC

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi siod pale ale. Ciemną, niemal czarną barwę zapewnia dodatek palonych siodów jak i niesiodowanych zbóż, szczególnie jęczmienia. W celu zwiększenia ekstraktu, a jednocześnie zwiększenia odfermentowania można używać cukru (białego lub ciemnego). Chmielenie głównie na goryczkę. Tradycyjnie preferowane chmiele odmian angielskich, jednak z racji chmielenia głównie na goryczkę, ma to drugorzędne znaczenie. Drożdże górnej fermentacji, choć niektóre wersje FES, szczególnie warzone w tropikach są piwami dolnej fermentacji.

Aromat: Zdominowany przez nuty palone, kawowe, czekoladowe. Nuty chmielowe od braku do niskich. Owocowe estry na poziomie od średniego do wysokiego.

Barwa: od ciemno brązowego do czarnego, zwykle nieprzejryste.

Piana: Dość obfita, od beżowej, do jasno brązowej.

Smak: słodycz od umiarkowanej, do wysokiej, szczególnie w wersjach tropikalnych. W wersji wytrawnej słodycz niższa. Nuty palone od średnich, do bardzo intensywnych. Nuty kawowe i czekoladowe od umiarkowanych, do wysokich.

Goryczka: od umiarkowanej, do bardzo intensywniej, przede wszystkim palona.

Odczucie w ustach: pełnia od średniej, do średnio wysokiej. Aksamitne, gładkie. Nagazowanie średnie, do niskiego.

Wrażenie ogólne: mocniejsza wersja dry lub sweet stoutu. Może być bardziej goryczkowe i wytrawne lub też słodkie i łagodne.

Przykłady komercyjne: Guinness Foreign Extra Stout.

Russian Imperial Stout

Najciemniejsze piwo górnej fermentacji o prawdziwie mocarnym aromacie i smaku. Wyraźnie rozgrzewająca, ale nie gryząca nuta alkoholu, solidna, czekoladowo-owocowa słodycz dobrze ograniczana przez chmielową goryczkę i pełna nuta palonych sódów cechują właściwości smakowe. Bogactwo aromatu z nutami czekolady, ciemnych owoców, kawy, rodzynek, chmielu i prażonego srodu podkreśla przepych wrażeń organoleptycznych.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 20-25,0 °Blg

Ekstrakt końcowy: 5,0-8,0 °Blg

Zawartość alkoholu: 8,0-12,0 % obj.

Goryczka: 50-100 IBU

Barwa: 50-60+ EBC

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi sól jasny, najczęściej pale ale. Ciemną, niemal czarną barwę zapewnia dodatek dużej ilości palonych sódów (nawet powyżej 10%). Powszechnie stosowane są palone niestodowane ziarna jęczmienia, a także pszenicy lub żyta. Oprócz tego wszelkiej maści stody karmelowe. W celu zwiększenia ekstraktu, a jednocześnie zwiększenia odfermentowania, można używać cukru (białego lub ciemnego). Ze względu na bardzo wysoką pełnię i dużą słodycz konieczne jest obfite chmielenie na goryczkę. W tym celu najlepiej zastosować wysokogoryczkowe odmiany chmielu. Najczęściej stosowane są odmiany angielskie lub amerykańskie. Drożdże górnej fermentacji o wysokiej tolerancji na alkohol.

Aromat: Niezwykle bogaty i złożony, dominują nuty kawowe, czekoladowe, palone, nuty chmielowe od niskich, do bardzo intensywnych, bardzo często są to nuty charakterystyczne dla amerykańskich odmian, czyli cytrusowe i żywiczne. W dobrze wyleżakowanych egzemplarzach charakterystyczne są nuty porto i suszonej śliwki pochodzące od długiego

leżakowania. Nuty alkoholowe na poziomie umiarkowanym, powinny być dobrze wkomponowane w całość aromatu, nie mogą być bimbrowe, fuzlowe. Niepożądany jest aromat rozpuszczalnikowy oraz aldehydu octowego. Opcjonalnie obecne nuty charakterystyczne dla leżakowania w obecności drewna, a więc waniliowe, drewniane, a także wędzone.

Barwa: od ciemno brązowej do czarnej, zwykle nieprzejrzyste.

Piana: Średnia, do bardzo obfitej, od beżowej, do jasno brązowej. Ze względu na wysoką zawartość alkoholu może nie być długo pozostająca.

Smak: bardzo intensywny, zwykle z wysoką słodyczą i kontrującą ją równie intensywną goryczką. Zbyt wysoka słodycz może świadczyć o nieprawidłowym odfermentowaniu, jednak smak jest zdecydowanie słodko-gorzki. Chmielowo-palona goryczka, jest równoważona słodkimi nutami czekolady, karmelu i melasy. Często obecne są wyraźne nuty kawowe. Finisz słodko-gorzki, bardzo długi.

Goryczka: wyraźna, do bardzo intensywnej, chmielowa, alkoholowa i palona. Ze względu na znaczną słodycz, nie jest odczuwalna jako bardzo intensywna.

Odczucie w ustach: pełnia od średniej, do bardzo wysokiej. Oleiste, likierowe. Zbyt wysoka lepkość może też świadczyć o nieprawidłowym odfermentowaniu. Nagazowanie niskie, do średniego. Alkohol wyczuwalny w szlachetny sposób, delikatnie rozgrzewające. Wysoka zawartość alkoholu w połączeniu ze sporą słodyczą sprawia likierowe wrażenie. Piwo to nie może być ostre ani zapychające. Jednak pijalność jest zdecydowanie degustacyjna.

Wrażenie ogólne: potężna wersja stoutu.

Niezwykle bogata, właściwie wszystkie parametry – słodycz, pełnia, goryczka, zawartość alkoholu przesunięte są w stronę ekstremum.

Przykłady komercyjne: Left Hand Imperial Stout, De Molen Rasputin, Mikkeller Black, Evil Twin Brewing Imperial Biscotti Break, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge Saint Petersburg.

Barleywine

Dosłownie tłumacząc wino jęczmienne. Styl piwa wywodzący się z Wysp Brytyjskich, gdzie było zwykle najmocniejszym i najdłużej leżakowanym piwem w browarze. Ze względu na wysoką zawartość alkoholu i złożoność smaku porównywane do wina. Za oceanem styl przeżywający długą młodość za sprawą chmielenia amerykańskimi, cytrusowymi odmianami chmielu.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 20,0 - 30,0 °Blg

Ekstrakt końcowy 4,0 - 7,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 9,0-14,0% obj.

Goryczka: 40 -100 IBU

Barwa: 20 - 40 EBC

Surowce i technologia: trzon zasypu stanowi sólód Pale Ale, z rozsądnym dodatkiem słodów karmelowych. Słody ciemne należy używać z wielką ostrożnością lub w ogóle. Kolor zwykle pogłębia się wraz z długotrwałym gotowaniem brzeczki, następuje wtedy również karmelizacja brzeczki w kotle. Inaczej niż w mocnych belgijskich ale niewskazane jest używanie cukrów do podwyższenia ekstraktu i zwiększenia stopnia odfermentowania. Chmielenie angielskimi i/lub amerykańskimi odmianami chmielu. Drożdże z dużą tolerancją na alkohol, dobrze odfermentowujące.

Barwa: zwykle od bursztynowej do miedzianej, ale występują też wersje ciemnobrązowe. Pod światło zwykle widoczne rubinowe przebliski. Klarowność dobra. Wysoka zawartość alkoholu i lepkość wynikająca z dużej ilości cukrów przejawia się w charakterystycznym zjawisku powolnego spływania „leż” po ściankach szkła.

Piana: niska do średnioobfitej, ze względu na wysoką zawartość alkoholu zwykle krótkotrwała. Koloru od przybrudzonej bieli, do beżowego.

Aromat: bardzo bogaty i złożony. Aromaty słodowe intensywne (chlebowe, tostowe, toffi, karmelowe). Charakter chmielowy od umiarkowanego w wersjach brytyjskich, do bardzo intensywnego w wersjach amerykańskich. Typowe aromaty chmieli angielskich (ziemiste, kwiatowe, korzenne) lub amerykańskich

(cytrusowe, żywiczne). Aromaty owocowe (pochodzące z fermentacji) mogą być od umiarkowanych do intensywnych, często z nutami suszonych owoców. Aromaty alkoholowe na poziomie umiarkowanym lub mocnym, jednak nie powinny manifestować się jako nuty ostre, gorące, ani rozpuszczalnikowe. Wersje dojrzałe charakteryzują się aromatami porto i sherry. Brak dwuacetylu.

Smak: intensywny, złożony smak słodowy, chlebowy, herbatnikowy, orzechowy, opiekany, karmelowy, toffi. Słodycz od umiarkowanej do intensywnej, ale finisz powinien być umiarkowanie słodki, do umiarkowanie wytrawny. Owocowość od umiarkowanej, do bardzo wyraźnej. Nuty charakterystyczne dla utlenienia (suszone owoce, porto, sherry) mogą być obecne, ale nie w postaci mokrego kartonu. Alkohol wyczuwalny, ale nie powinien być ostry, rozpuszczalnikowy. Posmaki palone czy spalenizny są nieprawidłowe. Brak dwuacetylu.

Goryczka: generalnie odmiana angielska jest mniej goryczkowa niż amerykańska. Goryczka od umiarkowanej, jednak na tyle wyraźnej, by zbalansować intensywną słodowość, aż do bardzo intensywnej. Goryczka szlachetna zarówno od angielskich lub amerykańskich odmian chmielu. Alkohol może zwiększać odczuwanie goryczki.

Odczucie w ustach: bardzo pełne, treściwe, z miękką przyjemną teksturą. Nie powinno być jednak syropowate, niedofermentowane. Wysoka zawartość alkoholu sprawia, że jest rozgrzewające, ale nie powinno być palące ani ostre. Nasylenie niskie, do umiarkowanego. Ze względu na mocne nachmienie i wysoką zawartość alkoholu finisz jest długi i złożony.

Ogólne wrażenie: najbogatsze i najmocniejsze ale. Bogactwo słodu, zestawione jest z mocnym nachmieniem. W wersji angielskiej zwykle dominuje słodowość, podczas gdy w amerykańskiej pierwsze skrzypce gra mocne nachmienie, zbliżające barleywine do imperial IPA, jednak ze zdecydowanie mocniej zaakcentowaną słodowością. Piwo do powolnego sączenia i delectowania się każdym łykiem.

Przykłady komercyjne: Fuller's Golden Pride, Whitbread Gold Label, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Sierra Nevada Bigfoot, Anchor Old Foghorn, Flying Dog Horn Dog.

Piwo amerykańskie

Pszeniczne amerykańskie (American wheat)

Amerykańskie piwo pszeniczne, przeważnie górnej fermentacji, ale nie jest to regułą. Choć wywodzi się z tradycyjnego niemieckiego hefeweizen nie spotkamy w nim charakterystycznych nut goździkowych i bananowych, za to często występują cytrusowe i przyprawowe nuty amerykańskich odmian chmielu.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10,0-13,5 °B_g

Ekstrakt końcowy: 1,0-3,5 °B_g

Zawartość alkoholu: 4,0-5,5 % obj.

Goryczka: 15-35 IBU

Barwa: 4-20 EBC

Surowce i technologia: W zasypie minimum 30% słodu pszenicznego, ale najczęściej to jest połowa i więcej, poza tym pilzneński albo pale ale, może być niewielki dodatek słodów karmelowych. Drożdże górnej fermentacji, nieprodukujące dużej ilości estrów i fenoli. Może być także, że dolnej fermentacji. W doborze odmian chmielu jest całkowita dowolność, dość często wykorzystywane są amerykańskie odmiany.

Aromat: Niski i średni aromat słodu pszenicznego. Bardzo często występuje delikatny aromat owocowo-estrowy, pochodzący od drożdży. Aromat chmielowy nigdy niski do średniego, w ostatnich latach bywa często intensywny z wykorzystaniem całej palety aromatów amerykańskich odmian chmieli. Aromaty fenolowe, goździkowe i estry podobne do zapachu bananów, landrynek są niepożądane. Brak diacetylu i DMS.

Barwa: od słomkowej do jasnego bursztynu, bywa klarowne, ale może być opalizujące i zamglone.

Piana: Obfita, biała, długo pozostająca.

Smak: wyraźnie zbożowy, pszeniczny, często też niewielka owocowa estrowość. Finisz przeważnie

wytrawny, może być lekko słodowy, skontrowany umiarkowaną goryczką. Smak chmielowy delikatny do średniego. Posmaki goździkowe i bananowe, typowe dla niemieckich hefeweizen są dla tego stylu niewłaściwe.

Goryczka: chmielowa, niska do średniej.

Odczucie w ustach: pełnia smakowa jest niska do średniej. Nasycenie średnie do wysokiego. W ustach piwo jest gładkie, rześkie. Brak szorstkości, cierpkości czy oblepiania. Bardzo pijalne i odświeżające.

Wrażenie ogólne: Piwo o pszenicznym charakterze ale bez nut typowych dla niemieckich piw pszenicznych, dość lekkie i odświeżające.

Przykłady komercyjne: Anchor Summer Beer, Southern Tier 422 Pale Wheat, Pracownia Piwa Hey Now.

California Common

Znane też jako steam beer, czyli piwo parowe.

Styl, który powstał na zachodnim wybrzeżu Stanów

Zjednoczonych, w okolicach San Francisco (California). Styl powstał przed upowszechnieniem się urządzeń chłodniczych w browarnictwie. W browarach założonych przez niemieckich emigrantów wykorzystując szczepy drożdży dolnej fermentacji fermentowano brzeczkę w temp. typowych dla piw górnej fermentacji. W połowie XX wieku styl bliski zniknięcia, wraz z bankructwem browaru Anchor z San Francisco. Browar został uratowany przez Fritza Maytaga i stał się pionierem piwnej rewolucji za Oceanem. Obecnie ikoną stylu jest Anchor Steam Beer właśnie z tego browaru.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11 – 13 [°B_g]

Ekstrakt końcowy 2,8 - 3,6 [°B_g]

Zawartość alkoholu: 4,5 – 6,0 % obj.

Goryczka: 30 – 45 IBU

Kolor: 20-30 EBC

Surowce i technologia: sład pale ale, niewielkie ilości słodów karmelowych. Chmiel amerykański Northern Brewer, nowoczesne cytrusowe odmiany amerykańskie są nieprawidłowe. Drożdże dolnej fermentacji, choć istnieją też

szczepy dedykowane np. Wyeast 2112 California Lager.

Barwa: bursztynowa, do jasnomiedzianej.

Klarowne.

Piana: koloru kremowego, średnioobfita, dość trwała.

Aromat: chmielowy umiarkowany, do mocnego, głównie chmielu Northern Brewer (nuty drewna, mięty). Aromaty nowoczesnych amerykańskich odmian chmielu są nieprawidłowe. Lekkie nuty owocowe są akceptowalne. Nuty karmelowe niskie, do umiarkowanych. Brak dwuacetylu. Nuty siarkowe nieprawidłowe.

Smak: umiarkowanie słodowe. Charakter słodowy jest zbożowy, opiekany (ale nie palony) i karmelowy. Lekkie owocowe estry są akceptowalne. Ideałem jest smak czysty. Brak dwuacetylu.

Goryczka: wyraźna, z cechami chmielu Northern Brewer, nieco pozostająca.

Odczucie w ustach: treściwość średnia, wysycenie średnie. Finisz wytrawny i rześki.

Ogólne wrażenie: delikatnie owocowe piwo, z wyraźną zbożową słodowością i wyraźnymi cechami chmielu Northern Brewer. Podobne do American Amber Ale, jednak bez agresywnego chmielenia cytrusowymi amerykańskimi odmianami chmielu.

Przykłady komercyjne: Anchor Steam, Southampton Steem Beer, Flying Dog Old Scratch Amber Lager.

Robust Porter

Robust porter to amerykańska interpretacja angielskiego portera. Jest mocniejsza, bardziej palona i mocniej chmielona, często z nietypowymi dodatkami. Za pierwsze piwo w tym stylu uważa się Anchor Porter, uwarzony po raz pierwszy w 1972 roku. Obecnie jest to popularny styl wśród browarów rzemieślniczych.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12,0 - 16,0 °B_{lg}

Ekstrakt końcowy: 2,0 - 4,0 °B_{lg}

Zawartość alkoholu: 5,0 - 6,5% obj.

Goryczka: 25 - 50 IBU

Barwa: 40 - 70 EBC

Surowce i technologia: bazę zasypu stanowi sód Pale ale, do tego słody Crystal i słody palone lub palony jęczmień. Pojawiają się także słody specjalne, wędzone, czy też z innych zbóż niż jęczmień. Duża dowolność składu, zależnie od preferencji piwowara. Możliwe takie dodatki jak kawa, czekolada, kokos, orzechy, papryczki chilli.

Angielskie i amerykańskie odmiany chmielu, stosowane także do chmielenia na zimno. Do fermentacji preferowane są neutralne smakowo drożdże amerykańskie lub angielskie. Zacieranie najczęściej infuzyjne w jednej temperaturze.

Barwa: ciemnobrązowa, do prawie czarnej, z rubinowymi przebłyskami. Klarowne lub opalizujące.

Piana: gęsta, drobna, beżowa, średnio trwała.

Aromat: wyraźnie palony, na drugim planie czekolada, karmel, orzechy, kawa. Aromaty chmielowe od niskich do wysokich, estry owocowe od niskich do średnich, brak diacetylu i alkoholu.

Smak: bez względu na użyte dodatki i przyprawy w smaku na pierwszym planie powinny być nuty pochodzące od palonych słodów. Czekolada, kawa, wyraźna paloność, ale na niższym poziomie niż w stoutcie. Inne smaki słodowe to chleb, ciastka, karmel, ciemne owoce. Słodycz niska do średniej, nie dominuje, jest balansowana przez goryczkę. Smak chmielu niski do wysokiego.

Goryczka: średnia do wysokiej, także pochodząca od palonych słodów.

Odczucie w ustach: treściwość średnia do średnio wysokiej, gładkie. Długi kawowo-czekoladowy finisz. Brak odczucia ściągającego, brak posmaków alkoholowych. Nagazowanie niskie do średniego.

Ogólne wrażenie: treściwe, bogate w smaku ale. Wyraźnie palone i chmielone. Pijalność średnio wysoka do wysokiej.

Komercyjne przykłady: Anchor Porter, Flying Dog Road Dog Porter, Odell Cutthroat Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter, Founders Porter, Rogue Mocha Porter.

Amerykańskie India Pale Ale

Amerykańska interpretacja stylu India Pale Ale. Styl ten dzięki chmieleniu na aromat

amerykańskimi odmianami chmielu zyskał drugie życie. Obecnie jest synonimem piwnej rewolucji, a browary prześcigają się w tworzeniu kompozycji chmielowych, aby uzyskać ciekawą goryczkę smak, a szczególnie aromat.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14,0 – 18,0 °Błg

Ekstrakt końcowy 2,5 - 4,6 °Błg

Zawartość alkoholu: 5,5 – 7,5% obj.

Goryczka: 40 – 70 IBU

Barwa: 12 – 30 EBC

Surowce i technologia: sód pale ale, może być dodatek słodów monachijskich, karmelowych, niekiedy bardzo małej ilości palonych dla barwy. Amerykańskie odmiany chmielu. Zacieranie infuzyjne w niższych temperaturach dla uzyskania dobrej fermentowalności brzezki, aby zapewnić odpowiednio wytrawne odfermentowanie. Amerykańskie lub brytyjskie szczepy drożdży o niskiej produkcji estrów. Woda lekko do średnio siarczanowej.

Barwa: od złotej przez pomarańczową do miedzianej, piwo klarowne, choć może wykazywać zmętnienie od chmielenia na zimno.

Piana: średniowysoka i dość trwała.

Aromat: pierwszoplanową rolę odgrywa wyraźny aromat amerykańskich odmian chmielu o kompleksowych i złożonych nutach cytrusów, kwiatów, perfum, żywicy, trawy, roślin, owoców. Aromaty owocowe, zarówno pochodzące z fermentacji, jak i z nachmienia na poziomie średnim. Mogą być również wyczuwalne na poziomie do umiarkowanego nuty słodowe i karmelowe. Obecność diacetylu jest wadą. Dwutlenek siarki pochodzący od wody i drożdży jest w minimalnych ilościach dopuszczalny.

Smak: w smaku dominuje chmiel, z dobrze wyczuwalnymi nutami amerykańskich odmian chmielu (cytrusowe, owocowe, kwiatowe, żywiczne). Posmak słodu na poziomie średnim, ogólnie czysty i słodki, ale nuty opiekane i karmelowe są dopuszczalne na niskim poziomie. Owocowość estrowa jest dopuszczalna, ale nie obowiązkowa. Pomimo kompleksowego i bogatego charakteru chmielowego, piwo powinno mieć dobrze

zaakcentowaną stronę słodową, aby uzyskać jak najlepszy balans. Brak diacetylu.

Goryczka: od umiarkowanie do bardzo intensywnej. Może być lekko ściągająca, zwłaszcza jeśli warzone było na twardej siarczanowej wodzie

Odczucie w ustach: mimo dominującej goryczki chmielowej nie może być ona szorstka, chropowata, taninowa i ściągająca. W mocniejszych wersjach alkohol powinien być dobrze wkomponowany w podbudowę słodową i nie przyczyniać się do gryzącego odczucia w ustach. AIPA ma nasycenie wyższe niż angielskie ale, zwykle od średniego, do średnio wysokiego. Co wzmacnia goryczkę i wytrawność piwa.

Wrażenie ogólne: amerykańska odmiana IPA, w której główną rolę odgrywają charakterystyczne amerykańskie chmiele. Nadają one cytrusowo-żywczy aromat i konsekwentną goryczkę, zbalansowaną nutami słodowymi, karmelowymi lub tostowymi z rozgrzewającym działaniem alkoholu.

Przykłady komercyjne: Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Ottin', Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Stone IPA, AleBrowar Rowing Jack, Pinta Atak Chmielu.

Cascadian Dark Ale

Styl bardziej rozpowszechniony pod nazwą Black India Pale Ale. Styl stosunkowo młody. Jego autorstwo przypisuje się Gregowi Noonanowi. Nazwa Cascadian Dark Ale pochodzi od Gór Kaskadowych, które ciągną się przez stany Oregon i Waszyngton, w których to stanach umiejscowione są plantacje amerykańskiego chmielu. Obficie chmielone amerykańskimi odmianami chmielu przypomina w aromacie i smaku amerykańskie India Pale Ale. Jest jednak ciemne, a nawet nieprzejrzyste czarne. Od amerykańskiego stoutu odróżnia je zdecydowanie niższa paloność.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14-18,0 °Błg

Ekstrakt końcowy: 3,0-4,0 °Błg

Zawartość alkoholu: 6,0-7,5 % obj.

Goryczka: 40-80 IBU

Barwa: 40-60+ EBC

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi sód pale ale. Ciemną, niemal czarną barwę zapewnia dodatek palonych sódów, szczególnie polecane są słody palone pozbawione łuski np. Carafa Special. Nie zaleca się w celu przyciemnienia piwa używania palonego jęczmienia, gdyż może on wnieść nadmierne nuty palone. Możliwy jest dodatek niewielkich ilości sódów karmelowych. Słody żytnie mogą wnieść ciekawą pełnię. Zacieranie infuzyjne. Chmielenie mocno aromatycznymi amerykańskimi odmianami chmielu. Możliwe jest również użycie chmieli australijskich lub nowozelandzkich jako zamienników. W celu uzyskania bogatego aromatu chmielowego zaleca się chmielenie na zimno. Drożdże górnej fermentacji o raczej czystym profilu.

Aromat: Dominują nuty chmielowe, charakterystyczne dla amerykańskich odmian chmielu, a więc typowe będą nuty owoców cytrusowych, tropikalnych (mango, marakuja), żywiczne, sosnowe i ziołowe. Aromaty kawowe, czekoladowe na umiarkowanym poziomie, nie powinny dominować. Nuty palone, ostre nie są pożądane. Estrы owocowe dopuszczalne na średnim poziomie. Niepożądane są nuty rozpuszczalnikowe i diacetyl.

Barwa: od ciemno brązowego do czarnego, może być nieprzejrzyste ze względu na ciemną barwę. Generalnie klarowne lub opalizujące od chmielenia na zimno.

Piana: Średniobfita, od kremowej, do jasno beżowej, długo pozostająca.

Smak: zdominowany przez chmielową goryczkę, równoważoną przez nuty karmelowe, kawowe i czekoladowe. Słodycz od niskiej do umiarkowanej. Niskie, do umiarkowane nuty palone. Całkowite wyeliminowanie nut palonych jest niemożliwe, ale nigdy nie powinny być one ostre i dominujące. Finisz raczej wytrawny.

Goryczka: wyraźna, do bardzo intensywnej, chmielowa. Dominuje w smaku, ale nie może być zanadto ściągająca lub zalegająca.

Odczucie w ustach: pełnia od średniej, do niskiej. Nagazowanie średnie, do niskiego. Brak charakteru ściągającego. Alkohol niewyczuwalny.

Wrażenie ogólne: czarne ale, będące próbą połączenia amerykańskiego India Pale Ale i ciemnego ale. Od amerykańskiego stoutu odróżnia je niższa paloność oraz balans przesunięty w kierunku chmielowości.

Przykłady komercyjne: AleBrowar Black Hope, Pinta Żytorillo, Nomad Black Hawk, BrewDog Libertine Black Ale, Thornbridge Wild Raven.

Imperial India Pale Ale

Zwane również Double, czyli podwójne, dubeltowe IPA. Jest to mocniej chmielona i mocniej alkoholowa wersja stylu India Pale Ale. Mimo, że piwa w stylu IPA znane są już od pierwszej połowy XVIII wieku to ich odmiana imperialna powstała dopiero w latach 90-tych XX wieku w Ameryce na fali warzenia kreatywnych piw rzemieślniczych. Przymiotniki Imperialne lub podwójne oznaczają wersję intensywniejszą, mocniejszą i bogatszą w odczucia aromatyczno-smakowe niż odmiana bazowa.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18,0-24,0 °Błg

Ekstrakt końcowy: 2,6-5,1 °Błg

Zawartość alkoholu: 7,5-10,5% obj.

Goryczka: 65-120 IBU

Barwa: 10-26 EBC

Surowce i technologia: Główny zasyp słodowy stanowi sód Pale Ale, 80-90%. Do tego raczej jasne słody karmelowe. Niewielki dodatek sόδu pszenicznego może poprawić stabilność piany. Zacieranie infuzyjne. Najczęściej stosowane są chmiele amerykańskie, które mogą uzupełniać odmiany angielskie lub inne szlachetne. Chmiele zwykle dawkowane są wielokrotnie, często stosowane jest chmielenie na zimno przez kilkanaście dni. Drożdże dające smak czysty, ewentualnie lekko estrowy. Woda miękka do średnio siarczanowej.

Aromat: Dominuje intensywny aromat chmielowy, cytrusowy i kwiatowy. Ze względu na częste zastosowanie chmielenia na zimno pojawić mogą się również aromaty żywicy, trawy i drewna. Wyczuwalne mogą być również nuty brzoskwini, marakui, rodzyneków, orzecha, karmelu i ziół. Pochodzą one on alkoholi wyższych, estrów i sódów. Alkohol ze względu na

wysoki poziom jest również wyczuwalny, jednak nigdy nie jest dominujący i ostry. Obecność diacetylu jest wadą.

Barwa: Barwa waha się od głęboko złotej poprzez pomarańczową, bursztynową, rubinową do miedzianej. Piwo klarowne, chociaż zmętnienie spowodowane chmieleniem na zimno nie jest wadą.

Piana: Piana jest biała lub lekko kremowa. Jest drobna, solidna, średniotrwała do trwałej.

Smak: W smaku dominuje chmiel i goryczka chmielowa. Smak odzwierciedla również cechy aromatyczne: cytrusowość, owocowość, żywicę, orzechy lub karmel. Piwo powinno mieć świeży, chmielowy charakter, dlatego elementy wskazujące na utlenienie lub starzenie się piwa są wadą. Słód charakteryzuje się z reguły czystym jęczmiennym smakiem, jednakże mogą występować nuty karmelowe lub prażone na niskim poziomie. Posmak jest średnio wytrawny do wytrawnego. Alkohol jest na poziomie średnim do wysokiego, jest wyczuwalny, ale niedominujący. W imperialnym IPA wszystkie elementy smaku są bardzo mocno zaznaczone, ale nieprzesadzone, wzajemnie wpływają na siebie zapewniając odpowiednią równowagę i harmonię.

Goryczka: stanowi ważny element stylu. Zawsze jest wyraźna i mocna, a nawet niezwykle mocna i dominująca. Mimo swojej mocy powinna być dobrze zbalansowana słodem, być przyjemna i szlachetna. Cechy typu szorstkość, chropowatość są niepożądane. W wersjach ekstremalnie goryczkowych może występować lekki efekt ściągania lub pozostawania w ustach.

Odczucie w ustach: nasycenie umiarkowane, musowanie jest delikatne, ale wyczuwalne w ustach. Piwo o średniej do wysokiej pełni smakowej, treściwości. Nie powinno być cienkie i zbyt wysoko odfermentowane, choć z drugiej strony dla zachowania pijalności nie może być ciężkie, tęgie i zbyt pełne. W ustach IIPA często może sprawiać wrażenie piwa aksamitnego, lekko oleistego.

Wrażenie ogólne: Piwo to zdominowane jest przez chmiel i goryczkę chmielową, która

osadzona jest na solidnym fundamencie słodowym. Występować mogą cechy aromatyczno-smakowe charakterystyczne zarówno dla chmieli amerykańskich jak również angielskich lub innych odmian szlachetnych. Od standardowego IPA różni się większym poziomem wszystkich elementów aromatyczno-smakowych, większą zawartością alkoholu i cukrów resztkowych. Zauważalna jest moda na nadawanie temu stylowi niezwykle silnych cech goryczkowych i dochodzenie niemal do granic IBU. Ważnym jest wówczas balans poszczególnych parametrów, tak aby chmielowa gorycz nie przesłoniła cech charakterystycznych stylu.

Przykłady komercyjne: Dogfish Head 90 Minute IPA, Midtfyns Bryghus Double IPA, Deschutes Hop Henge, Rogue I2PA, Poor Man's IPA, Pinta Imperium Atakuje.