

KPD w Bojanowie 2022: Owocowe Ale

(w oparciu o [opis stylu autorstwa Przemysława Szczepańczyka w KompendiumPiwa.pl](#))

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10-15°Blg

Ekstrakt końcowy: 1,5-3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4,5-6,5% obj.

Goryczka: 15-35 IBU

Barwa: 4-40°EBC

Zyskujący na popularności styl zdominowany przez aromaty pochodzące z dodatku owoców lub ekstraktów owocowych. Charakteryzuje się wysoką pijalnością, podkreśloną przez mocne wysycenie oraz wyczuwalną cierpkość pochodzącą z owoców.

Wyróżniki stylu: Wyraźnie owocowe piwo górnej fermentacji. Dodane owoce muszą stanowić kluczowy składnik smaku i aromatu piwa.

Historia: Praktyka dodawania owoców do piwa jest prawdopodobnie równie stara, co piwo. Już w sumeryjskim hymnie do bogini Ninkasi pojawia się opis produkcji piwa z dodatkiem daktyli. W Europie piwa owocowe były rzadko spotykane, prawdopodobnie głównie ze względu na ograniczony dostęp do odpowiednio słodkich owoców i lepsze zrozumienie procesów słodowania i zacierania, a co za tym idzie, umiejętność uzyskania z samego siodu odpowiedniego stężenia cukrów fermentowanych przez drożdże piwowarskie.

Aromat: W aromacie dominują dodane owoce, następnie, w zależności od rodzaju owoców oraz efektu, jaki piwowar chce uzyskać, pojawić się mogą chlebowe nuty słodowe, estry owocowe z fermentacji lub owocowe nuty chmielowe. Aromaty te powinny być na poziomie od niskiego do średniego w przypadku estrów i słodów oraz od zerowego do średniego w przypadku chmielu. Przy ocenie należy kierować się komplementarnością tych aromatów z aromatami owoców. Dopuszczalne są więc zarówno np. piwa z dodatkiem bananów fermentowane drożdżami do niemieckich weizenów (należy jednak uważać na poziom fenoli, które są wadą w tym stylu), piwa grejpfrutowe chmielone amerykańskimi cytrusowymi chmielami, czy też piwa z suszonymi owocami z nutami aromatycznych słodów np. typu cookie. Wszystkie aromaty, które podkreślają charakter dodanych owoców wzbogacając bukiet piwa, są pożądane. Podobnie należy odjąć punkty za wszelkie aromaty, które z dodanymi owocami nie współgrają. W aromacie mogą pojawić się nuty kwasowe (kwas mlekowy, cytrynowy) na poziomie najwyżej średnio niskim. Niedopuszczalne są nuty siarkowe i diacetyl.

Smak: Podobnie jak aromat, smak musi być podporządkowany owocom. Słodowość może być jednak bardziej podkreślona niż w aromacie i występować na poziomie od niskiego do średniowysokiego oraz posiadać chlebowy, pszeniczny lub biskoptowy charakter. W przypadku piw ciemniejszych dopuszczalne są nuty słodów specjalnych na poziomie do niskiego, nigdy jednak palone, kawowe lub czekoladowe. Ewentualna wyższa kwasowość pochodząca z owoców powinna być skontrowana mocniejszą słodowością. Chmiele o owocowym charakterze dopuszczalne na poziomie najwyżej średnim, jeśli podkreślają smak dodanych owoców. Estry owocowe z fermentacji na poziomie od niskiego do średniego, nie mogą kolidować z charakterem dodanych owoców. Na początku piwo może się wydawać nieco słodkie, jednak finisz powinien być wytrawny do półwytrawnego, krótki do średnio długiego, cały czas zdominowany przez owoce. Nie dotyczy to piw z dodatkiem laktozy, w których finisz może być nawet słodki. Piwowar w zgłoszeniu musi poinformować organizatora, że dodał laktozy. Kwaskowość jest dopuszczalna na poziomie niskim do średniego i powinna mieć czysty cytrynowy lub mlekowy charakter. Brak nut siarkowych lub diacetyl.

Goryczka: Niska do Średniej, chmielowa i/lub z owoców, krótka, łagodna.

Wygląd: Barwa od jasnożółtej do miedzianej. Dodane owoce mogą zmienić odcień piwa. Przy ocenie barwy należy wziąć pod uwagę rodzaj dodanych owoców, jeśli barwa piwa jest za ciemna, a nie ma to związku z dodanymi owocami, należy zmniejszyć punktację. W zależności od rodzaju i formy dodanych owoców piwo może być trwale zmętnione (np. w przypadku pektyny lub bogatych w skrobię bananów i pulpy z mango). Jeśli zmętnienie ewidentnie wynika z innych względów niż dodatek owoców, należy odjąć za nie punkty. Średnio obfita, drobnopęcherzykowa do średnio pęcherzykowej, jasna piana, której zabarwienie może jednak pochodzić także od dodatku owoców. Piana może mieć niską trwałość ze względu na dodatek owoców.

Odczucie w ustach: Piwo orzeźwiające, pijalne, o średnim do wysokiego wysyceniu, może być maksymalnie średnio cierpkie od owoców. W przypadku wysokoodfermentowanych przedstawicieli może pojawić się niskie rozgrzewanie alkoholowe. W zależności od rodzaju i formy dodanych owoców piwo może mieć bardzo różną fakturę. Piwa z dodatkiem soków lub ekstraktów powinny mieć niską pełnię, te z dodatkiem miąższu mogą być bardziej mięsiste z wyczuwalnymi drobinami owoców i czasem niską lepkością. Przy ocenie należy wziąć to pod uwagę i odpowiednio dopasować punktację.

Surowce i technologia - komentarz organizatora konkursu: W tym stylu najważniejsze są owoce, które mogą być dodane w dowolnej formie i na dowolnym etapie jako jedyny dodatek do piwa. **Na potrzeby konkursu przyjmuje się tradycyjną (kulinarną), nie zaś botaniczną definicję owoców. Jednocześnie wykluczone są piwa:**

- z dodatkami powszechnie uważanymi za warzywa (np. dynia, pomidory, ogórki)
- z dodatkami innymi niż owoce (np. zioła, przyprawy)
- zakwaszane szczepami bakterii lub fermentowane szczepami/blendami dzikich drożdży

Dopuszczalny jest dodatek cukrów niefermentowalnych (np. laktoza, ksylitol). **Piwowar zgłaszając piwo, musi określić w formularzu, jakiego owocu/owoców użył, w jakiej formie (np. sok, miąższ, pulpa, ekstrakt/macerat, skórka/zest) i na jakim etapie je dodał.** Zasymp powinien się składać ze słodu pilzneńskiego, pszenicznego i/lub pale ale. Dopuszczalny niewielki dodatek słodów specjalnych. Słodów karmelowych należy unikać, chyba że ma się pewność, że będą dobrze współgrały z owocami. Chmiele dodane na smak i aromat muszą współgrać z dodanymi owocami.

Przykłady komercyjne: Raduga "Trapeze", Jan Olbracht Rzemieślniczy "Kuźnia Piwowarów Fruit Ale", Grand Champion 2016 "Fruit Wheat Beer", PINTA "Sangriale", Pracownia Piwa "Sady Modlniczki".

KPD w Bojanowie 2022: Tropical Stout

(opis utworzony przez Filipa Mazura [na bazie opisu BJCP 2015 przetłumaczonego przez użytkownika Piwo.org WiHuRa](#). Recenzja i aktualizacja: Michał Krzysztofik i Łukasz Wróblewski - Komisja Sędziowska PSPD)

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14 - 18° P

Goryczka: 30 - 50 IBU

Ekstrakt końcowy: 2,6 - 4,6° P

EBC: 60 - 100

Zawartość alkoholu (vol.): 5,5 - 8%

Wygląd: Kolor od bardzo głęboko brązowego do czarnego. Może być nieprzejrzyste czarne, jeśli nie jest to powinno być klarowne. Piana wysoka żółto-brązowa do brązowej, długo utrzymująca się.

Aromat: Balans ewidentnie słodowo-słodki, podbity estrami owocowymi i czekoladowymi nutami. Słodowe aromaty opiekane, ciasteczkowe, kawowe, czekoladowe lub pralinowe od średniego do wysokiego. Owocowość z fermentacji od średniej do wysokiej może manifestować się aromatem melasy, lukrecji, rumu, wiśni, suszonych owoców. Dopuszczalne niskie nuty utlenienia typowe dla win wzmacnianych. Aromat chmielowy od niskiego do braku. Mocniejsze wersje mogą posiadać subtelny, czysty aromat alkoholowy. Diacetyl od niskiego do braku.

Smak: Balans w stronę słodczy. Smak słodki wraz z gładkim smakiem palonego zboża. Palone zboża oraz słody mają natężenie od średniego do wysokiego wraz z gładkim smakiem ciastek, kawy, czekolady, pralin i czekoladowego ciasta. Owocowe estry od średnich do wysokich, o charakterze śliwek, wiśni, daktyli, suszonych owoców. Może posiadać słodkie, podobne do ciemnego rumu cechy. Smak chmielowy od niskiego do braku. Diacetyl niski do braku. Palony charakter jest balansowany przez słodki finisz. Posmak może być dłuższy, czekoladowy, kawowy, owocowy. Finisz od półsłodkiego do półwytrawnego.

Goryczka: Niska do średniej. Ma balansować słodczy, delikatniejsza w lekkich wersjach. Bardziej odczuwalna w cięższych, bardziej słodkich, gęstszych. Przez wysoką słodczy, odczucie goryczki jest niższe niż mógłby na to wskazywać jej parametry. Chmielowa, może być podbita alkoholem i palonością. Nigdy ostra, piekąca od alkoholu. Nigdy popiołowa i popielniczkowa od słodów palonych. Nie zalega.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do wysokiej, często z gładkim kremowym charakterem. Nie powinno być wyklejające. Może lekko rozgrzewać na niskim poziomie, ale nie powinno palić. Nagazowanie od średniego do średnio-wysokiego.

Komentarz: Bardzo ciemny, słodki, owocowy stout o deserowym charakterze z łagodnym palonym smakiem bez palonej szorstkości. Poziom słodczy może się różnić w zależności od ilości ekstraktu, użytych słodów specjalnych oraz od charakteru paloności. Ważną cechą są obecne w aromacie i smaku owocowe estry które podbijają odczucie słodkości. Smakuje jak ekstraktywniejszy Sweet Stout z większą owocowością. Podobny do niektórych mocniejszych stoutów ale bez wysokiej goryczki, mocnej, przypalanej paloności i chmielenia na aromat oraz z niższą zawartością alkoholu. O wiele bardziej słodki i mniej chmielony niż American Stout. Bardziej słodki i mniej gorzki niż podobnej gęstości Export Stouty, Foreign Extra Stouty. Pierwotnie wysokiej gęstości stouty warzone były na rynki krajów tropikalnych, stały się popularne i kopiowane przez lokalnych piwowarów, często z użyciem lokalnych cukrów i składników.

Surowce i technologia: Podstawą są słody jasne, zazwyczaj Pale Ale i dodatki zbóż niesłodowanych. Stosuje się słody specjalne, zwłaszcza opiekane, karmelowe aby uzyskać słodkość. Polecane są słody takie jak Caraaroma czy Special B, które podbijają owocowość piwa. Należy tak dodać słody palone aby uzyskać czarną barwę, smak i aromat czekolady, kawy, nie wprowadzając mocnej paloności. Nie należy przesadzić z ilością słodów karmelowych i specjalnych aby piwo nie było przesadnie słodkie, ulepkowe. Taka ilość chmielu, zazwyczaj tylko na goryczkę, aby uzyskać kontrę do słodczy. Można używać cukrów aby podnieść gęstość. Należy poprowadzić tak fermentację aby uzyskać dobrze ułożony alkohol i owocowy profil od estrów. Historycznie również używano drożdży dolnej fermentacji w wyższych temperaturach fermentacji.

Przykłady komercyjne: ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout