

Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych

Opis stylów piwnych – kategorii XII KPD Żywiec 2014



Opracowane przez Komisję ds. stylów piwnych PSPD

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 słołu dymionego. Szczegółowe opracowanie na temat tego stylu można znaleźć pod linkiem: [http://www.pspd.org.pl/uploads/grodzisk ... port-2.pdf](http://www.pspd.org.pl/uploads/grodzisk...port-2.pdf).

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% słołu pszenicznego delikatnie wędzonego dymem drewna dębowego, ale też dobre rezultaty daje kompozycja słołów wędzonych bukiem, pszenicznego i pilzneńskiego. Zawsze trzeba tak postępować w doborze słołu 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, Artezan Grodziskie.

Best Bitter (Pale Ale)

Jedno z bardziej popularnych piw sesyjnych. Wyróżnia się od innych klasycznych brytyjskich odmian ale'i mocniejszą goryczką. Historia stylu jak w większości piw brytyjskich jest długa i zawiła. Zmiana technologii suszenia słoðu z bezpośredniego suszenia dymem drewnianym do opalanych koksem suszarni słoðu, spowodowało, że możliwe zaczęło być warzenie jaśniejszych piw. W ten sposób narodził się styl Pale Ale. W XIXw 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 słoðu pale (EBC 4-6) i crystal (brytyjski sól karmelowy o kolorze EBC około 120-160). Browary przemysłowe dodają czasami również cukier, syrop cukrowy, cukier inwertowany w ilości do 10%, ale nie jest to konieczne. Chmiele najczęściej używane to Challenger, Goldings, Fuggles. Ale dobre rezultaty można uzyskać stosując chmiele słoweńskie Styrian Goldings, albo nawet polskie jak Marynka. Niektóre browary rzemieślnicze stosują dodatek słoðu 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 słoðu 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 słoðów ciemnych, ale może tylko podkreślać inne aromaty, nigdy nie może 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 kufel i trwała piana pozostawiająca charakterystyczne obrączki wokół szkła jest dodatkową zaletą.

Smak: Najistotniejszą cechą tego piwa jest balans pomiędzy smakami oraz goryczką chmielową, cechami wynikającymi z górnej fermentacji i smaków słoðów. 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 czyli ziemisty, ziołowy albo kwiatowy. 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 wysyczone.

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

Pszeniczne amerykańskie (American wheat)

Amerykańskie piwo pszeniczne, przeważnie górnej fermentacji, ale nie jest to regułą. Choć wywodzi się z tradycyjnego niemieckiego hefe-weizen 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_{lg}.

Ekstrakt końcowy: 1,0-3,5 °B_{lg}.

Zawartość alkoholu: 4,0-5,5 % obj.

Goryczka: 15-35 IBU

Barwa: 4-20 EBC

Surowce i technologia: W zasypie minimum 30% słołu pszenicznego, ale najczęściej to jest połowa i więcej, poza tym pilzneński albo pale ale, może być niewielki dodatek słołów karmelowych. Drożdże górnej fermentacji, nie produkujące dużej ilości estrów i fenoli. Może być też dolnej fermentacji na drożdżach lagerowych. W doborze odmian chmielu jest całkowita dowolność, dość często wykorzystywane są amerykańskie odmiany.

Aromat: Niski i średni aromat słołu pszenicznego. Bardzo często występuje delikatny aromat owocowo-estrowy, pochodzący od drożdży. Aromat chmielowy niegdyś 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 hefe weizen 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.

Czeski pilzner

Prekursorem stylu było piwo uwarzone w Pilźnie w 1842 roku. Na jego powstanie złożyło się kilka czynników: doświadczenie piwowara Josefa Grolla w użyciu drożdży dolnej fermentacji, zdobyte w browarze jego ojca w Niemczech oraz u Anthona Drehera w Wiedniu, połączone z użyciem czeskiego chmielu odmiany żatecki (saaz) i jasnego słodu 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, od wysokości ekstraktu jedenastka, dwunastka i trzynastka.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 11-13,5 ° Blg

Ekstrakt końcowy 2-4 ° Blg

Zawartość alkoholu: 4,4-5,5 % obj.

Goryczka: 30-45 IBU

Barwa: 6-14 EBC

Surowce i technologia: sład pilzneński, czasem z niewielkim dodatkiem jasnego słodu karmelowego, czeska odmiana chmielu żatec (saaz). 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 słodowe, herbatnikowe, słodkie, czasem karmelowe. Czysty lagerowy charakter, brak estrów i DMS, dopuszczalny niewielki dwuacetyl.

Barwa: kolor od słomkowego przez jasnożółcisty 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 słodowa, czasem karmelowa; potem charakterystyczny, często mocny smak chmielu, wszystko to zakończone dobrze zaznaczoną goryczką. Na drugim planie możliwy (nie konieczny) niski dwuacetyl, czasem kwaskowate, rześkie, 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: rześkie, orzeźwiający piwo, którego znaczącą cechą jest goryczka i smak pochodzący ze szlachetnego czeskiego chmielu, wyższe stężenie dwuacetylu, częste w piwach z małych browarów, jest wynikiem charakterystycznej dla Czechów pewnej niedbałości o szczegóły, a niżeli następstwem procesu technologicznego.

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

Schwarzbier

Schwarzbier (czasami określane 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 pilzneński z dodatkiem srodu monachijskiego i niewielkich ilości srodów karmelowych. Charakterystyczną barwę uzyskuje się dzięki srodom 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 srodów.

Wrażenie ogólne: Ciemny niemiecki lager z zaznaczoną delikatnie palnością.

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

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 maerzen.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12,5-14,0 °Błg.

Ekstrakt końcowy: 3,0-4,0 °Błg.

Zawartość alkoholu: 4,8-6,0 % obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 14-38 EBC

Surowce i technologia: W składzie występuje słód jęczmienny, dymiony najczęściej bukowym drewnem. Jego ilość może wahać się od 30 do 100%. Słód wędzony torfem nie jest wskazany, ponieważ spowoduje niewłaściwy profil aromatyczno smakowy. Poza tym, jako dopełnienie może być użyty słód pilzneński, wiedeński i monachijski oraz niewielki dodatek słodów karmelowych. Bywa, że dodawana jest mała ilość słodu palonego dla pociemnienia barwy piwa. Chmiel 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, opiekanego 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 ciemnozłotej do brunatnej, klarowne, opalizujące lub lekko mętne.

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

Smak: słodowy, nuty tostowe, chlebowe, słodkawe, skontrowane 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 Maerzen, Kaiserdom Rauchbier.

Cascadian Dark Ale

Styl bardziej rozpowszechniony pod nazwą Black India Pale Ale. Styl stosunkowo młody. Jego autorstwo przypisuje się Gregowi Noonanowi (1951-2009). 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 °Blg.

Ekstrakt końcowy: 3,0-4,0 °Blg.

Zawartość alkoholu: 6,0-7,5 % obj.

Goryczka: 40-80 IBU

Barwa: 40-60+ EBC

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi słód pale ale. Ciemną, niemal czarną barwę zapewnia dodatek palonych sładów, 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 sładów 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. Estry 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. Słodczy 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.

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. Nieprzejrzyste 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 słód pale ale. Ciemną, niemal czarną barwę zapewnia dodatek palonych słodów jak i niesłodowanych zbóż, szczególnie jęczmienia. W celu zwiększenia ekstraktu, a jednocześnie zwiększenia odfermentowania można używać cukru (białego lub ciemnego). Chmielenie głównie na goryczkę. Tradycyjnie preferowane chmiel 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 nieprzejrzyste.

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

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

Goryczka: od umiarkowanej, do bardzo intensywnej, 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.

Dubbel

Mianem podwójnego, dubeltowego w średniowiecznej Europie określane było piwo mocniejsze i cięższe niż zwykle. 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 ° Błg

Ekstrakt końcowy 2,0-4,5 ° Błg

Zawartość alkoholu: 6-8 % obj.

Goryczka: 12-29 IBU

Barwa: 20-48 EBC

Surowce i technologia: Podstawa zasypu to słód pilzneński lub belgijski pale oraz dodatek od 5 do 20% cukru lub syropu kandyzowanego. Bywają dodawane niewielkie ilości słodów karmelowych, biscuit, special B lub ciemnego. Niekiedy dodawana jest niesłodowana pszenica. Chmiel: najczęściej europejskie odmiany, takie jak Saaz, Hallertau, Styrian Goldings. Zacieranie infuzyjne najczęściej z kilkoma przerwami. Fermentacja tylko dedykowanymi drożdżami w temp. 18 – 22 stopnie. 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, nienachalne i nienarzucające się. Zawsze obecne są nuty przyprawowe, pochodzące od specyficznych drożdży.

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

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 sładów cechują właściwości smakowe. Bogactwo aromatu z nutami czekolady, ciemnych owoców, kawy, rodzynek, chmielu i prażonego sładku podkreśla przepych wrażeń organoleptycznych.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 20-25,0 °B_{lg}

Ekstrakt końcowy: 5,0-8,0 °B_{lg}

Zawartość alkoholu: 8,0-12,0 % obj.

Goryczka: 50-100 IBU

Barwa: 50-60+ EBC

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi sład jasny, najczęściej pale ale. Ciemną, niemal czarną barwę zapewnia dodatek dużej ilości palonych sładów (nawet powyżej 10%). Powszechnie stosowane są palone niesłodowane ziarna jęczmienia, a także pszenicy lub żyta. Oprócz tego wszelkiej maści słody 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 chmienie 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 – słodczy, 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.