



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



### Opisy kategorii konkursowych

#### 1. Gose

Autor: Michał Jaskólski

##### Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9,0 – 13,5 [°Bgl]

Ekstrakt końcowy: 1,5 - 2,5 [°Bgl]

Zawartość alkoholu: 3,5 – 5,5 % obj.

Goryczka: 5 – 15 IBU

Barwa: 2 – 7 EBC

Pszeniczne piwo górnej fermentacji wywodzące się z niemieckiej miejscowości Goslar. Pierwotnie stosowano fermentację spontaniczną, którą obecnie zastępuje się dodawaniem bakterii kwasu mlekowego lub samego kwasu. Warzone z dodatkiem kolendry i soli (w XVIII w. stosowano wodę z rzeki Gose, która była słona). Piwo jest spokrewnione z niemieckimi lekkimi pszenicznymi piwami kwaśnymi takimi jak Lichtenhainer, czy też Berliner Weisse.

**Surowce i technologia:** Zasymp, w co najmniej 50% składa się ze słodu pszenicznego, często ma on jeszcze większy udział. Stosowane są również jasne słody, takie jak pilzneński lub monachijski. Za kwaśność w piwie odpowiedzialny jest kwas mlekowy wytworzony przez bakterie mlekowe lub dodany do piwa. Dodatkowo w procesie warzenia stosuje się słoną wodę morską lub dodatek soli, co nadaje piwu charakterystyczny smak, a – w odpowiednich stężeniach – słodkawy posmak. Polecane jest używanie soli morskiej, ale nie jest to wymagane. Zwykle (choć nie zawsze) jest ona na skraju wyczuwalności. Piwo jest doprawione kolendrą indyjską. Do fermentacji stosuje się drożdże średnioflokulujące, wysoko odfermentowujące (74-78%), neutralne smakowo, takie jak Wyeast 1007 (German Ale) lub White Labs WLP029 (German Ale/Kölsch). Temperatura fermentacji nie powinna przekroczyć 20 stopni, aby nie wytworzyło się zbyt dużo estrów.

**Aromat:** Delikatny do średniego aromat owoców ziarnkowych (takich jak jabłka, gruszki, pigwy itp.). Wyczuwalna kwaskowość i kolendra, która może wnieść aromaty delikatnie cytrusowe, nie może być jednak mydlana. Dodatek soli może powodować wrażenie rzeźkości, jod nie powinien być jednak wyczuwalny. Dodatkowo mogą występować zapachy delikatnie chlebowe i drożdżowe.

**Barwa:** Piwo bardzo jasne, barwa od słomkowej po jasnożółtą. Zmętnienie od średniego po głębokie związane często z wykorzystanymi słodami pszenicznymi oraz działaniem bakterii kwasu mlekowego.

**Piana:** Od średniej do wysokiej, drobnopęcherzykowa i trwała.

**Smak:** Orzeźwiający, lekkie piwo o delikatnym, słono-kwaśnym smaku, który zwiększa jego pijalność. Mogą wystąpić również smaki chleba lub drożdży.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



**Goryczka:** Goryczka od zerowej do bardzo niskiej, ledwo wyczuwalnej.

**Odczucie w ustach:** Delikatne piwo o niskiej treściwości. Występuje delikatne odczucie musowania związane m.in. z niskim pH oraz wysyceniem od wysokiego do bardzo wysokiego.

**Wrażenie ogólne:** Mocno nagazowane, szorstkie i owocowe piwo pszeniczne górnej fermentacji z wyczuwalną słonością i aromatem kolendry. Niska goryczka, orzeźwiająca, rześkie i pijalne.

**Przykłady komercyjne:** Highway 128 (Anderson Walley) Gose (Westbrook), Döllnitzer Ritterguts Gose (Brauhaus Hartmannsdorf), Gose (Artezan), Leipziger Gose (Gaststätte und Restaurant Bayerischer).

## 2. Coffee Pale Ale

Autor: Paweł Leszczyński

### Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11 - 14 [°B<sub>lg</sub>] (uwaga, możliwy wyższy, jeśli rozwadniamy piwo przy rozlewie!)

Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5 [°B<sub>lg</sub>]

Zawartość alkoholu: 4.5 – 6,2% obj.

Goryczka: 30 – 50 IBU

Barwa: 10 – 30 EBC

Jasne piwo z dodatkiem kawy lub cascary (łuski kawowej) oraz nowofalowych chmieli. Odświeżające, zbalansowane, pijalne. Łączy w sobie, na zasadzie synergii, elementy piwnej i kawowej rewolucji.

**Surowce i technologia:** sód pale ale (oryginalnie amerykański dwurzędowy), może zawierać niewielki dodatek słodów monachijskich i karmelowych. Aby rozjaśnić piwo i nadać mu wytrawności, możemy uzupełnić zasyp płatkami ryżowymi lub cukrem. Stosowane są przeróżne nowofalowe odmiany chmielu oraz nowofalowe odmiany kawy (palone w niskiej temperaturze, dodane w formie zmielonych ziaren lub kawy), ew. cascara. Amerykańskie lub brytyjskie szczepy drożdży o niskiej produkcji estrów. Woda od lekko do średniosiarczanowej.

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

**Piana:** średniowysoka i dość trwała, jasna w kolorze od białego do beżowego.

**Aromat:** aromaty nowofalowych chmieli oraz kawy. Oba składniki zawierają kompleksowe aromaty, dość wspomnieć o złożonych nutach cytrusów, kwiatów, perfum, żywicy, trawy, roślin, owoców, melasy, czekolady, kawy itd. Aromaty te mają się jednak uzupełniać, a nie dominować. Aromaty owocowe, zarówno pochodzące z fermentacji jak i z nachmielenia czy nakawienia na poziomie średnim. Mogą być również wyczuwalne na poziomie do umiarkowanego nuty słodowe i karmelowe.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



Obecność diacetylu jest wadą. Dwutlenek siarki pochodzący od wody i drożdży jest dopuszczalny w minimalnych ilościach.

**Smak:** w smaku, szczególnie retronosowo, dominuje chmiel i kawa, których aromaty przenikają się, uzupełniają i rozwijają wzajemnie. Posmak siodu na poziomie średnim, ogólnie czysty i słodki, ale nuty opiekane i karmelowe są dopuszczalne na niskim poziomie. Owocowość estrowa jest dopuszczalna. W smaku może się pojawić podwyższona kwaśność – ale nie może dominować. Lekka, kofeinowa goryczka jest pożądana, nie może być jednak paląca, zalegająca, drażniąca. Pomimo kompleksowego i bogatego charakteru chmielowo-kawowego, piwo powinno mieć dobrze zaakcentowaną stronę słodową, aby uzyskać jak najlepszy balans. Brak diacetylu.

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

**Odczucie w ustach:** chmielowa i kofeinowa goryczka nie może być szorstka, chropowata, taninowa, ani ściągająca. Rozgrzewający alkohol może być obecny w niewielkich ilościach, ale nie może być wyraźny w aromacie. Nasylenie od średniego do średnio wysokiego, co wzmacnia goryczkę i wytrawność piwa. Średnia do niskiej pełnia, wytrawny finisz.

**Wrażenie ogólne:** skomplikowana hybryda łącząca wielość aromatów i smaków nowofalowego chmielu i kawy, uzupełniona o wytrawną słodowość charakterystyczną dla piv pale ale.

**Dodatkowe uwagi:** należy przywiązać szczególną uwagę do doboru i dodawania kawy. Piwo możemy aromatyzować na zimno, dodawać cold brew, aeropres, syfon itp. Warto jednak pamiętać, że przy kontakcie zmielonej kawy z wodą o wysokiej temperaturze (pow. 90°C) lub zbyt długo z piwem, wypłukują się z niej olejki o aromacie tytoniowym, popielniczeki, palonej gumy, które nadają piwu zalegającą, ściągającą goryczkę. Studium materiałów związanych z rodzajami kawy, ich ekstrakcją itp. wydaje się być obowiązkowe przed rozpoczęciem warzenia. Jeżeli zamierzamy piwo aromatyzować, możemy przygotować oddzielną, silniejszą bazę, do której możemy dodać różne rodzaje kawy w różnych stężeniach.

**Przykłady komercyjne:** Raczej niedostępne w Polsce.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



### 3. Single Hop IPA

Autor: Michał Jaskólski

#### Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14,0 – 17,0 [°B<sub>lg</sub>]

Ekstrakt końcowy: 2,0 - 4,6 [°B<sub>lg</sub>]

Zawartość alkoholu: 5,0 – 7,5% obj.

Goryczka: 40 – 70 IBU

Barwa: 12 – 30 EBC

**Surowce i technologia:** Podstawą zasypu najczęściej jest wysoko zmodyfikowany jasny sód dwurzędowy pale ale (zamiennikiem może być sód pilzneński), który stanowi zwykle co najmniej połowę zasypu. Można dodać również słody specjalne w niewielkiej ilości. Często, aby poprawić formowanie się piany, dodaje się do 5% sładu pszenicznego. Piwo zacierane jest na sposób wytrawny. Wykorzystuje się wyłącznie jedną odmianę chmielu – zarówno na goryczkę, jak i aromat. Pochodzenie i odmiana chmielu może być dowolna, choć nie wszystkie dają równie dobre rezultaty. Popularne jest chmielenie na zimno lub w przepływie. Wszelkie wariacje, w tym zastosowanie „mokrego” chmielu lub szyszek do filtracji są dopuszczalne. W przypadku miękkiej wody, stosuje się jej uzdatnianie poprzez burtonizację (dodatek jonów wapniowych i siarczanowych) w celu zwiększenia ekspozycji goryczki.

**Aromat:** Chmielowy aromat powinien być od średniego do intensywnego (szerokie spektrum zależności od użytej odmiany chmielu – aromaty cytrusowe, owocowe, kwiatowe jak i ziołowo-przyprawowe, choć w związku z bogactwem odmian ilość możliwych aromatów jest bardzo szeroka). Zapach piwa uzupełnia słodowa podbudowa i czasem lekkie estry, pochodzące od fermentacji.

**Barwa:** Zwyczajowo barwa waha się od koloru złotego, przez bursztynowy po miedziany. Piwo powinno być klarowne, choć może wystąpić zmętnienie związane z chmieleniem na zimno.

**Piana:** Wyraźna, drobnopęcherzykowa i trwała, głównie dzięki dużej ilości olejków pochodzących z chmielu. Kolor od białego po kremowy.

**Smak:** Smak powinien być zbalansowany pomiędzy słodową podbudową piwa a chmielem. Podstawą są pochodzące z chmielu retronosowe aromaty cytrusowe, owocowe, kwiatowe lub żywiczne. Jednocześnie w smaku powinna być wyczuwalna nuta słodowa, czasem o ciasteczkowym lub chlebowo-tostowym charakterze. Mogą pojawić się lekkie nuty karmelowe. Piwo powinno być wytrawne. Alkohol powinien być ukryty, choć w mocniejszych odmianach może być wyczuwalny jako rozgrzewające uczucie w ustach.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



**Goryczka:** Od umiarkowanej do intensywnej. Goryczka nie powinna być zalegająca i ściągająca, ale wyraźnie wyczuwalna.

**Odczucie w ustach:** Piwo lekkie i pijalne, pomimo wyraźniej goryczki. Nagazowanie średnie do średniowysokiego. Powinno cechować się rzeźkością, odczuwane jako wytrawne.

**Wrażenie ogólne:** IPA przy uwarzeniu której wykorzystano jedną odmianę chmielu. Pijalne piwo o wyraźnym aromacie, z wyraźną goryczką.

**Przykłady komercyjne:** Single Hop Tomahawk IPA (Mikkeller), Mikkeller Single Hop Centennial, Azacca IPA (Doctor Brew), Single Hop IPA Centennial (Pivne Podziemie), Citra IPA (Birbant), Hop Sasa (AleBrowar), PLON zielony (Kormoran).

### 4. Black IPA

Autor: Jacek Materski

#### Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14–18 [°Błg]

Ekstrakt końcowy: 3–4 [°Błg]

Zawartość alkoholu: 6.0–7.5% obj.

Goryczka: 40–80 IBU

Barwa: 40–60+ EBC

**Surowce i technologia:** Podstawę zasypu stanowi wysoko zmodyfikowany jasny sód dwurzędowy pale ale (zamiennikiem może być sód pilzneński). Ciemną, niemal czarną barwę zapewnia dodatek palonych sódów, szczególnie polecane są sód 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. Sód 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.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



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

**Piana:** Średnioobfita, 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:** Black Hope (AleBrowar), Pinta Hopus Pokus (Pinta), Nomad Black Hawk, Libertine Black Ale (BrewDog), Thornbridge Wild Raven.

### 5. Belgian Style Sour Ale

Autor: Michał Mielczarek

#### Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10–18 [°Blg]

Ekstrakt końcowy: zależny od stylu

Zawartość alkoholu: zależna od stylu

Goryczka: zależna od stylu

Barwa: zależna od stylu

Jeszcze zanim wyselekcjonowane zostały szlachetne drożdże piwne, nigdy w całej Europie fermentowano piwo przy użyciu dzikich drożdży i bakterii. Zdaje się, że klimat mikrobiologiczny w Belgii wyjątkowo pozwolił na uzyskiwanie piw o stałym charakterze i wysokich walorach smakowych, mimo infekcyjnego charakteru fermentacji. Piwa, do których w sposób kontrolowany dodaje się odpowiednią mieszankę mikroorganizmów występujących naturalnie w Belgii (zwykle *Lactobacillus*, *Brettanomyces* i *Pediococcus*) nazywa się sour ales, w odróżnieniu od lambików, czyli piw





MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



fermentowanych w sposób tradycyjny. Producenci, którzy chcą podkreślić tradycyjny sposób wyrobienia swoich piv, dodają przed nazwą stylu „oude”. Obecnie sami piwowarzy belgijscy eksperymentują z różnymi sposobami fermentacji, prowadząc np. fermentację wstępną przy użyciu szlachetnych drożdży, kupując piwa czy dodając inne mikroby.

Każde piwo może być kwaśne i zainfekowane, jednak w Belgii cechy te przejawia głównie parę wyodrębnionych stylów: czysty Lambik, mieszanka lambików Gueze, ciemniejszy i leżakowane w beczkach Flandryjskie Czerwone (Flanders Red) czy leżakowany zwykle w stali Flandryjskie Brązowe (Oud Bruin). Piwa kwaśne, owocowo-fenolowe, z charakterystycznymi nutami stajennymi czy słynnej „końskiej derki”, stanowią jedno z ciekawszych doznań smakowych dla piwoszy i jedno z większych wyzwań dla piwowarów, polegające na tym by piwa nie zepsuć, lecz w sposób kontrolowany przeprowadzić fermentację osiągając zamierzony efekt.

**Wygląd:** Barwa różni się w zależności od stylu. Lambiki od jasnej słomkowej do pomarańczowej, Czerwone Flandryjskie od czerwonej po bursztynową, a Brązowe Flandryjskie od bursztynowej do ciemnego brązu. Piana w kolorze od białej do przybrązowanej, od nietrwałej/braku do bardzo trwałej. Klarowność od kryształowo czystej do zamglonej.

**Aromat:** Przede wszystkim charakterystyczne nuty kwaśne i dzikie jak ziemistość, kozi, końska derka, skórzany, aromat stodoły. Mogą pojawiać się aromaty owocowe takie jak cytrusy, jabłko, wiśnie, porzeczki, śliwki, rodzynki, nuty szampańskie, winne, lekkie fenole. Słodowość powinna objawiać się w ciemniejszych wersjach aromatami karmelowymi, toffi, melasy czy czekolady, przechodząc w charakter czerwonych owoców i aromaty winne. Występować może również wanilia, dębina oraz inne nuty charakterystyczne dla leżakowania z płatkami/w beczce. Lekkie oznaki utlenienia jak miód czy sherry nie są dyskwalifikujące, tak samo aromat octowy i rozpuszczalnika w przypadku piv flandryjskich.

**Smak:** Kwaśny, o różnej intensywności – jednak kwaśność nigdy nie powinna być nadmiernie dominująca, często ma charakter kwasu mlekowego lub octowego w przypadku piv flandryjskich i zmienia się wraz z wiekiem piwa. Charakter estrowo-słodowy podobny jak w aromacie, dodatkowo może być wzbogacony o lekkie posmaki ziarnisto-chlebowe. Belgian Sour może być piwem wytrawnym, ożywym, cierpkawym ze słodowym balansem, który jest równoważony przez kwaśno-owocowy charakter (często kojarzący się z winem).

**Goryczka:** Od żadnej do niskiej, zwykle prawie niewyczuwalna.

**Odczucie w ustach:** Treściwość od niskiej (w jasnych wersjach) do średnio-wysokiej (w wersjach ciemnych), nagazowanie od niskiego do szampańskiego. Może być cierpkie (w przypadku jasnych wersji nawet bardzo wraz z odczuciem klucia w język), ale nie powinno być mocno ściągające. Finisz



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



w ciemniejszych wersjach może być lekko słodkawy. Kwaśność może dawać wrażenie pieczenia, musowania.

**Ogólne wrażenie:** Wersje jasne powinny cechować się ożywczą kwaśnością wraz z charakterystycznymi nutami dzikimi i owocowymi, które powodują, że piwo jest interesujące i przyjemne do picia. W wersjach ciemnych dochodzi do tego słodowa podbudowa, co czyni piwo niezwykle ciekawie złożonym. Powinno nasuwać skojarzenia z winem, a nie być winem w postaci piwa. Wady takie jak jelitowy, aromat cygara czy serowy to najczęściej popełniane błędy.

### 6. Whisky Stout

Autor: Aleksander Hurko

#### Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12–16 [°Blg]

Ekstrakt końcowy: 2–4 [°Blg]

Zawartość alkoholu: 5.0–7.5% obj.

Goryczka: 25–60 IBU

Barwa: 50–80 EBC

**Surowce i technologia:** Słód whisky (wędzony dymem torfowym) powinien stanowić od 1/3 do 2/3 zasypu. Dopuszczalne jest dodanie cukru lub surowców niesłodowanych w celu podwyższenia ekstraktu początkowego i zwiększenia wytrawności. W celu uzyskania pożądanej barwy, tradycyjnie stosuje się palony, niesłodowany jęczmień lub słód barwiący. Chmielenie głównie na goryczkę. Fermentacja drożdżami górnej fermentacji o profilu typowym dla piw brytyjskich lub amerykańskich. Możliwy jest dodanie niewielkiej ilości innych sładów wędzonych dla uzyskania efektu wielowymiarowości. Czasem spotykane jest leżakowanie w drewnianych beczkach, mające nadać piwu aromat beczki. Zamiennie można stosować płatki dębowe dodawane na etapie cichej fermentacji.

**Barwa:** Od bardzo głębokiego brązu do czarnego. Zwykle nieprzejrzyste.

**Piana:** Piana obfita, trwała, o barwie od beżowej do jasnobrązowej.

**Aromat:** Dominują fenolowe aromaty pochodzące od sładów wędzonych torfem kojarzące się z dymem, ogniskiem, szkocką whisky, ale wchodzące czasem w nuty spalonej instalacji elektrycznej, lakieru do drewna, zapachów szpitalnych lub aptecznych. Pod tym względem piwa te przypominają whisky pochodzące z wyspy Islay. Torfowość równoważą aromaty typowe dla stoutu: palone, kawowe, czekoladowe. Brak lub bardzo niski aromat chmielowy. Owocowe estry na poziomie od średniego do wysokiego. Bardzo niski do braku diacetylu. Mogą występować aromaty waniliowe lub





MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



przypraw (jeśli użyto płatków dębowych lub jeżeli piwo leżakowało w drewnianej beczce).

**Smak:** Przede wszystkim smaki wędzone i torfowe, których uzupełnieniem są akcenty palone, kawowe i czekoladowe pochodzące od palonych sładów. Sład wędzony torfem może nadać ziemistego posmaku. Lekki do braku smaku chmielowego. Bardzo niski do braku diacetylu. Można wyczuć smaki waniliowe, taninowe lub przypraw – jeśli użyto płatków dębowych lub jeżeli piwo leżakowało w drewnianej beczce.

**Goryczka:** Średnia do wysokiej, głównie palona. Goryczka ma w głównej mierze kontrolować słodowość piwa. Nie może być ściągająca, szorstka, ani zalegająca.

**Odczucie w ustach:** Pełnia od średniej do średniowysokiej. Aksamitne, gładkie. Nagazowanie niskie do średniego.

**Wrażenie ogólne:** Czarne, umiarkowanie mocne, torfowe, palone ale. Piwo zdecydowanie nie dla każdego, jednak jest intrygujące zarówno pod względem smaku jak i aromatu.

**Dodatkowe uwagi:** Najważniejsze jest uzyskanie równowagi pomiędzy aromatami i smakami torfowymi, a pochodzącymi od palonego sładów. Należy zwrócić uwagę, by harmonia pozwalała na zachowanie wysokiej pijalności.

**Przykłady komercyjne:** Smoky Joe (AleBrowar), Newburgh Peat-Smoked Stout

### 7. American Barleywine

Autor: Aleksander Hurko

**Parametry:**

Ekstrakt początkowy: 19–28 [°Blg]

Ekstrakt końcowy: 4–7 [°Blg]

Zawartość alkoholu: 7.5–11.5% obj.

Goryczka: 50–100 IBU

Barwa: 20–40 EBC

**Surowce i technologia:** Połowę zasypu powinien stanowić wysoko zmodyfikowany jasny sład dwurzędowy pale ale (zamiennikiem może być sład pilzneński). Dopuszcza się użycie sładów specjalnych. Słody ciemne – jeśli zostały użyte – powinny stanowić niewielki odsetek zasypu, ponieważ styl ten swoją barwę zawdzięcza głównie długotrwałemu gotowaniu. Aby podnieść ekstrakt oraz fermentowalność brzeczki nastawnej, często dodaje się cukry proste (zwykle sacharozę). Stosuje się głównie nowofalowe chmiele amerykańskie, australijskie, czy nowozelandzkie. Użyte drożdże powinny być wysokoodfermentowujące i charakteryzować się neutralnym profilem smakowo-zapachowym.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

## Warszawski Konkurs Piv Domowych 2015 Edycja Jesienna



**Barwa:** Od złotej do miedzianej, może jednak być bursztynowa, z rubinowymi przebłyskami. Piwo powinno być klarowne, jednak wersje chmielone na zimno mogą być zamglone.

**Piana:** Piana umiarkowanie niska do obfitej, o barwie od kremowej do jasnobieżowej. Może być nietrwała.

**Aromat:** Aromat chmielowy umiarkowany do intensywnego, często cytrusowy, żywiczny, czy też owoców tropikalnych. Bogata słodowość o charakterze karmelowym lub chlebowym. Niskie do umiarkowanych aromaty alkoholowe i estrowe (owocowe). Aromaty chmielowe są zwykle niemal tak intensywne jak aromaty słodowe, podczas gdy alkohol i estry pozostają na dalszym planie.

**Smak:** Intensywny, bogaty smak słodowy z dość intensywnym smakiem chmielowym i chmielową goryczką. Słodycz umiarkowanie niska do umiarkowanie wysokiej, ale finisz może być słodki lub wytrawny, w zależności od długości leżakowania. Mimo wysokiej słodowości balans powinien być przesunięty w stronę goryczki. Smak chmielowy umiarkowany do wysokiego – pochodzący od nowofalowych, najczęściej amerykańskich, australijskich lub nowozelandzkich odmian. Owocowe estry niskie do umiarkowanych. Alkohol zauważalny, choć dobrze zbalansowany. Smaki układają się w trakcie leżakowania. Mogą występować słodowe smaki chlebowe lub karmelowe – nie powinny one jednak być wysokie. Smaki palone są wadą.

**Goryczka:** Goryczka chmielowa od umiarkowanie wysokiej do bardzo wysokiej, agresywnej.

**Odczucie w ustach:** Aksamitna tekstura oraz wysoka pełnia, która obniża się wraz z długotrwałym leżakowaniem. Alkoholowe rozgrzewanie powinno być zauważalne, ale łagodne. Piwo nie może być syropowate, ulepkowate i niedoferementowane. Nagazowanie niskie do umiarkowanego, często zależne od długości leżakowania.

**Wrażenie ogólne:** Intensywnie nachmielona amerykańska interpretacja najmocniejszego i najbogatszego spośród angielskich ale. Wysoka zawartość alkoholu i lepkość mogą powodować występowanie tzw. łez na ściankach szkła degustacyjnego.

**Przykłady komercyjne:** Barleywine (Doctor Brew), Hard Bride (AleBrowar), Old Foghorn (Anchor Brewing), Shipwrecker Circus (BrewDog / Oskar Blues), Bigfoot (Sierra Nevada).