

# Hoppy Grodziskie

Autor: Bartosz Markowski

## Parametry:

**Ekstrakt** : 7-8° Blg

**Ekstrakt końcowy**: 2 - 3° Blg

**Zawartość alkoholu**: 2,5 - 3,3% obj.

**Goryczka**: 20-30 IBU

**Barwa**: 6-12 EBC

**Aromat**: Podstawową cechą stylu jest aromat wędzony na poziomie od niskiego do średniego, o charakterze wyłącznie słodu wędzonego dębem. Powinien się on zgrabnie łączyć z nutami cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki lub innymi pochodzącymi od nowofalowych odmian chmielu. Intensywność aromatu chmielowego może się wahać od niskiej do średniej i najważniejszy jest jej balans z wędzonką i pozostałymi cechami piwa. Niski, zbożowy aromat pszenicy. Opcjonalnie mogą występować niskie estry owocowe o charakterze jabłek lub gruszek. Intensywny, dominujący aromat chmielowy przykrywający pozostałe cechy będzie podstawą do odrzucenia piwa, podobnie jak brak aromatu wędzonego lub jego charakter inny niż dębowy.

**Wygląd**: Barwa słomkowa, idealnie klarowne z wyraźnie widocznym musowaniem. Piana biała, bardzo obfita, drobna, gęsta i trwała.

**Smak**: Niskie do średnich posmaki łagodnej wędzonki dębowej. Nuty cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki lub inne pochodzące od nowofalowych odmian chmielu na poziomie od niskiego do średniego. Ich intensywność jest uzależniona od intensywności wędzonki oraz innych cech piwa i musi dobrze się z nimi balansować, a nie dominować. Niskie, zbożowe posmaki pszenicy. Nuty owocowe pochodzące od estrów na poziomie od braku do niskiego. Ogólny balans piwa wytrawny, przesunięty bardziej w kierunku goryczki, rześki.

**Goryczka**: Średnio niska do średnio wysokiej, krótka, chmielowa. Nie może mieć szczypiącego, piekącego lub ściągającego charakteru.

**Odczucie w ustach**: Treściwość niska do średnio niskiej. Wysycenie bardzo wysokie, musujące.

**Surowce**: Zasymp tradycyjnie składa się w 100% ze słodu pszenicznego wędzonego dębem. Niezbędne jest użycie nowofalowych odmian chmielu, najczęściej z USA lub antypodów. Jego dawkowanie powinno się jednak odbywać z rozważaniem, aby nie przykryć subtelnych cech piwa bazowego. Chmielenie na zimno może wpłynąć pozytywnie na jakość aromatu chmielowego, ale może też spowodować, że będzie on zbyt intensywny, a piwo utraci klarowność. Jego zastosowanie pozostaje w gestii piwowara. Neutralne drożdże górnej fermentacji. Klarowanie żelatyną lub karukiem może być potrzebne do uzyskania idealnej klarowności.

**Wrażenie Ogólne**: Tradycyjna wersja piwa grodziskiego wzbogacona o nuty nowofalowych chmieli.

**Przykłady komercyjne**: Lazy Barry (Ale Browar / Nepomucen)

## TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Wędzoność	○	●	●	●	○	○
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość Pszenna	○	●	○	○	○	○
Estrowość	●	●	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	idealnie klarowne					
Barwa	słomkowa					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Wędzoność	○	●	●	●	○	○
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość Pszenna	○	●	○	○	○	○
Estrowość	●	●	○	○	○	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	●	○	○	○
Nagazowanie	○	○	○	○	○	●
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	○	○	○	○	○

GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	●	●	●	○

**Natężenia**: 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki

# Wood Aged Imperial Stout

**Autor:** Aleksander Hurko

## Parametry:

**Ekstrakt :** 24+° Blg

**Ekstrakt końcowy:** 4+° Blg

**Zawartość alkoholu:** 8+% obj.

**Goryczka:** 80+ IBU

**Barwa:** 80+ EBC

**Aromat:** Bogate aromaty palonych słodów: czekoladowe, kawowe, palone na poziomie od średnio wysokiego do bardzo wysokiego. Aromaty suszonych owoców (rodzynki, wiśnie, śliwki) i/lub nuty porto, sherry, mogą pochodzić zarówno od słodów specjalnych jak i utlenienia do poziomu średniego. Słodowość uzupełniona o niskie do średnio niskich aromaty karmelowe i melanoidynowe. Aromaty sosu sojowego, czy miodu mogą wystąpić co najwyżej na niskim poziomie. Aromaty słodowe powinny być uzupełniane przez słodkie aromaty pochodzące od leżakowania piwa z drewnem, takie jak wanilia, kokos, toffi, sherry, czy migdały na poziomie od średnio niskiego do średnio wysokiego. Nie mogą one jednak dominować nad aromatami palonymi i słodowymi. Aromaty chmieli kontynentalnych (ziołowe; kwiatowe; owocowe – ale nie cytrusowe, tropikalne, a raczej czerwonych owoców) na poziomie od niewyczuwalnych do średnio niskich. Estry owocowe od niewyczuwalnych do średnio niskich. Aromaty alkoholowe mogą występować maksymalnie na średnio niskim poziomie, ale nie mogą być fuzlowe lub rozpuszczalnikowe. Aromat spalenizny jest niedopuszczalny. Balans po stronie palonej, uzupełniany przez nuty wnoszone przez drewno.

**Wygląd:** Barwa czarna, zwykle nieprzejrzysta. Średnio obfita, drobno-pęcherzykowa do średnio-pęcherzykowej piana koloru od żółto beżowego do jasnobrażowego. Piana może mieć niską trwałość ze względu na wysoką zawartość alkoholu.

**Smak:** Na pierwszym planie smaki pochodzące od palonych słodów: czekoladowe, kawowe, palone na poziomie od średnio wysokiego do bardzo wysokiego. Smaki suszonych owoców, nuty sherry/porto od słodów specjalnych i/lub utlenienia mogą występować do poziomu średniego. Słodowość uzupełniają smaki karmelowe, tostowe, biszkoptowe, melanoidynowe na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Smak sosu sojowego czy miodu dopuszczalny jest tylko na co najwyżej niskim poziomie. Na drugim planie powinny występować słodkie smaki pochodzące od leżakowania piwa z drewnem, czyli przede wszystkim waniliowe, kokosowe, toffi, sherry, migdałowe na poziomie od średnio niskiego do średnio wysokiego. Nie mogą one jednak dominować nad smakami pochodzącymi od słodów palonych ani mieć charakteru klepki podłogowej, czy dębowej deski. Smaki chmielowe mogą wystąpić maksymalnie na poziomie średnio niskim. Mogą mieć charakter kwiatowy, ziołowy lub czerwonych owoców (ale nie cytrusów, czy owoców tropikalnych). Estry owocowe od niewyczuwalnych do średnio niskich. Smak alkoholowy może wystąpić, ale maksymalnie na średnio niskim poziomie i nie powinien być fuzlowy, rozpuszczalnikowy, ostry albo szczypiący. Smak spalenizny jest niedopuszczalny. Smak od półwytrawnego do półsłodkiego na otwarciu (słodczy będzie podnoszona przez smaki pochodzące z leżakowania piwa z drewnem) z wytrawnym do półsłodkiego finiszem. Może pojawić się niska kwaśna nuta pochodząca od dużej ilości słodów palonych. Balans po stronie palonej, uzupełniany przez nuty wnoszone przez drewno.

**Goryczka:** Średnia do wysokiej, pochodząca zarówno od chmielu, palonych słodów jak i alkoholu, nie może być jednak szczypiąca i gryząca. Może utrzymywać się do finiszu, ale nie może być zalegająca. Ma głównie kontrolować słodczy pochodzący od słodów i leżakowania z drewnem.

**Odczucie w ustach:** Pełnia od wysokiej do bardzo wysokiej. Wysycenie od niskiego do średniego. Gładka i kremowa tekstura, nie może być ostre, szczypiące i pikantne. Może pojawić się wyklejanie do poziomu średniego, ale nie może być mulące. Taniny pochodzące z drewna mogą wnosić do piwa dodatkowy efekt ściągania. W związku z tym dopuszczalne jest nawet średnio niskie ściąganie. Wysoka zawartość alkoholu może powodować efekt rozgrzewania na poziomie do średnio niskiego.

**Surowce:** Bazę stanowią jasne słody – zwykle pale ale uzupełnione przez dodatek słodów karmelowych. Duży udział w zasypie stanowią słody palone, które wnoszą do piwa czarną barwę i charakterystyczne czekoladowe, kawowe i palone nuty. Chmiel kontynentalny, użyty głównie w celu nadania piwu goryczki. Woda twarda – pozwala zbalansować kwaśność wnoszoną przez palone słody. Drożdże angielskie lub amerykańskie w zależności od oczekiwanego profilu i stopnia odfermentowania. W trakcie leżakowania niezbędne jest użycie drewna w dowolnej postaci – beczki, spirali, klepek, kostek, czy chipsów. Użycie zamienników typu laski wanilii, czy wiórków kokosowych jest kategorię zabronione.

**Wrażenie Ogólne:** Najmocniejsze piwo z rodziny stoutów. Nacisk położony jest na charakter palony uzupełniony słodkimi aromatami pochodzącymi z leżakowania piwa z drewnem. Bardzo bogate zarówno w aromacie, jak i smaku. Najlepsze wersje tego stylu będą doskonale zbalansowane i wysoce pijalne mimo wysokiej zawartości alkoholu i intensywności doznań w trakcie picia.

**Przykłady komercyjne:** Samiec Alfa (Artezan), Oz Barrel Aged (Birbant), Lilith Barrel Aged (Golem).

## TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Paloność	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Suszone Owoce	●	●	●	●	○	○
Estrowość	●	●	●	○	○	○
Drewno	○	○	●	●	●	○
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	●	●	●
Piana trwałość	○	○	●	●	●	●
Klarowność	nieprzejrzyste					
Barwa	czarna					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Paloność	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Suszone Owoce	●	●	●	●	○	○
Estrowość	●	●	●	○	○	○
Drewno	○	○	●	●	●	○
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	○	○	●
Nagazowanie	○	●	●	●	○	○
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	●	●	○	○	○

GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	●	●	●

**Natężenia:** 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki

# Munich Helles

**Autor:** Aleksander Hurko

## Parametry:

**Ekstrakt :** 10,5-12,5° Błg

**Ekstrakt końcowy:** 1,5 - 3° Błg

**Zawartość alkoholu:** 4,5 - 5,5% obj.

**Goryczka:** 15-25 IBU

**Barwa:** 6-10 EBC

**Aromat:** Średnio niski do średniego zbożowy, chlebowy, słodki aromat słodowy. Aromaty karmelowe są niepożądane i będą uznawane za wadę. Nuty kontynentalnych chmieli (ziołowe, przyprawowe, kwiatowe) na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Czysty, lagerowy charakter; brak estrów, wyższych alkoholi i diacetylu, ale dopuszczalny jest DMS na niskim poziomie. Balans przesunięty na stronę słodową.

**Wygląd:** Barwa od jasnozłotej do ciemnozłotej, klarowne. Piana biała, średnio obfita, trwała.

**Smak:** Średnio niski do średniego zbożowy, chlebowy smak. Początkowo półsłodki, ze słodowym, wytrawnym finiszem. Smaki chmielowe (ziołowe, przyprawowe, kwiatowe) na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Czysty, lagerowy charakter; brak estrów, wyższych alkoholi i diacetylu, ale dopuszczalny jest DMS na niskim poziomie. Balans przesunięty na stronę słodową.

**Goryczka:** Niska do średnio niskiej, chmielowa. Ma głównie kontrolować słodycz pochodzącą od cukrów resztkowych. Nie może być ostra, ani zalegająca.

**Odczucie w ustach:** Średnia treściwość. Wysłcenie średnie do średnio wysokiego. Nie może być rozgrzewające.

**Surowce:** Zasypanie to 100% siodu pilzneńskiego, szlachetne odmiany niemieckich chmieli, oraz niemieckie drożdże lagerowe o czystym profilu.

**Wrażenie Ogólne:** Jasne piwo dolnej fermentacji pochodzące z południowych Niemiec. Od pilsa niemieckiego różni się przede wszystkim balansem skierowanym na stronę słodową.

**Przykłady komercyjne:** Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager

## TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Estrowość	●	○	○	○	○	○
DMS	●	●	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	●	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	klarowne					
Barwa	jasno do ciemno złociste					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Estrowość	●	○	○	○	○	○
DMS	●	●	○	○	○	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	○	○
Nagazowanie	○	○	○	●	●	○
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	○	○	○	○	○

GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	●	●	○	○	○

**Natężenia:** 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki

# Dry Stout

**Autor:** Aleksander Hurko

## Parametry:

**Ekstrakt :** 9-11° Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2 - 3° Blg

**Zawartość alkoholu:** 4 - 4,5% obj.

**Goryczka:** 25-45 IBU

**Barwa:** 50-80 EBC

**Aromat:** Aromaty palone: głównie kawowe, palonego ziarna, ale też gorzkiej czekolady na poziomie od średnio niskiego do średnio wysokiego. Aromaty chmieli kontynentalnych (ziołowe; kwiatowe; owocowe – ale nie cytrusowe, tropikalne, a raczej czerwonych owoców) na poziomie od niewyczuwalnych do niskich. Estry owocowe od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Aromaty alkoholowe nie mogą występować. Brak dwuacetylu. Aromat spalenizny jest niedopuszczalny. Balans skierowany w stronę palonej słodowości.

**Wygląd:** Barwa od ciemnobrązowej do czarnej, zwykle nieprzejrzyste. Średnio obfita, drobno pęcherzykowa piana koloru beżowego.

**Smak:** Na pierwszym planie średnio niskie do średnio wysokich smaki palone: czekoladowe, kawowe. Bardzo niski karmel w tle, nie powinien być traktowany jako wada, ale nie może on zaburzać wytrawnego odbioru piwa. Smaki chmielowe mogą wystąpić maksymalnie na poziomie niskim. Mogą mieć charakter kwiatowy, ziołowy, ziemisty lub czerwonych owoców (ale nie cytrusów, czy owoców tropikalnych). Estry owocowe od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Brak dwuacetylu. Smak spalenizny jest niedopuszczalny. Smak od wytrawnego do półwytrawnego na otwarciu z wytrawnym, gorzkim i palonym finiszem. Balans w stronę gorzkich smaków palonych. Może pojawić się lekka kwaśna nuta od słodów palonych.

**Goryczka:** Średnio niska do średnio wysokiej, może pochodzić zarówno od chmielu, jak i palonych słodów. Nie może być przesadnie zalegająca.

**Odczucie w ustach:** Wysycenie niskie do średniego. Pełnia od średnio niskiej do średniej. Gładka kremowa tekstura – nie może być ostre, czy pikantne. Palone słody mogą wносить efekt lekkiego ściągania. Brak alkoholowego rozgrzewania.

**Surowce:** Podstawą zasypu stanowią jasne słody – najczęściej Pale Ale. Palony charakter piwu najczęściej nadaje palony jęczmień, ale dopuszcza się użycie innych czekoladowych słodów. Płatki jęczmienne mogą pomóc w uzyskaniu gładkiej tekstury. Słody karmelowe, jeżeli użyte, powinny stanowić marginalny procent zasypu. Twarda woda buforuje kwasność od słodów palonych. Kontynentalne chmielie podobne do brytyjskiego Fuggles. Drożdże do piw brytyjskich, które w wyższych temperaturach dodadzą piwu lekkich estrów.

**Wrażenie Ogólne:** Ciemne, wytrawne piwo z wyraźnie zaznaczonym palonym smakiem – często podobne do kawy. Smakiem przypominać ma bardzo gorzką czekoladę lub kawę zbożową. Palony charakter może być suchy i kawo-podobny do częściowo czekoladowego.

**Przykłady komercyjne:** Guinness Draught, Guinness Classic.

## TABELA NATĘŻEŃ

### AROMAT

	0	1	2	3	4	5
Paloność	○	○	●	●	●	○
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Estrowość	●	●	●	○	○	○

### WYGLĄD

	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	●	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	nieprzejrzyste					
Barwa	ciemno brązowe do czarne					

### SMAK

	0	1	2	3	4	5
Paloność	○	○	●	●	●	○
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Estrowość	●	●	●	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○

### ODCZUCIE W USTACH

	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nagazowanie	○	●	●	●	○	○
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	○	○	○	○	○

### GORYCZKA

	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	●	●	●	○

**Natężenia:** 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki

# Flanders Red Ale z Owocami

**Autor:** Jan Gadomski

## Parametry:

**Ekstrakt :** 12-16° Blg

**Ekstrakt końcowy:** 0-2° Blg

**Zawartość alkoholu:** 4,5-7,5% obj.

**Goryczka:** 0-10 IBU

**Barwa:** 24-42 EBC – zależna od użytego owocu

**Aromat:** Na pierwszym planie, na poziomie od średniego do wysokiego, owocowość pochodząca z trzech źródeł: dodatku owoców (zależne od rodzaju dodanych owoców), drożdży - głównie brettanomyces (np. morele, brzoskwinie, gruszki, jabłka, wiśnie, porzeczki) i słodów specjalnych (suszone owoce). Miazg tych trzech składników tworzy niepowtarzalną, bardzo złożoną owocowość, kojarzącą się często z czerwonym winem. Podstawa słodowa w postaci tostowo-chlebowego aromatu, na poziomie od niskiego do średniego. Bukiet uzupełniają aromaty fenolowe charakterystyczne dla szczepów belgijskich (goździk, gałka muszkatołowa, pieprz, wanilia) i/lub typowych dla szczepów brettanomyces (końska derka, skóra, sierść, stodoła) na poziomie od niskiego do średnio-niskiego. Na poziomie od niskiego do średnio niskiego mogą wystąpić aromaty wanilii, kokosa, migdału i/lub sherry, pochodzące od leżakowania piwa z drewnem. Aromat kwaśny, na poziomie od niskiego do średniego, może kojarzyć się z octem. Brak aromatu chmielowego i diacetylu.

**Wygląd:** Barwa ciemnoczerwona, choć może być ciemniejsza, zabarwiona przez dodatek owoców. Klarowne, piana biała, może być niska, zwykle nietrwała.

**Smak:** Na pierwszym planie smaki owocowe pochodzące z pracy dzikich drożdży (np. wiśnie, porzeczka, owoce leśne) oraz od dodatku owoców na poziomie od średniego do wysokiego. Kwaśność mlekowa na poziomie od średnio niskiej do średnio wysokiej, spycha słodowość na dalszy plan. Kwaśność octowa maksymalnie na poziomie średnio niskim, jednak nie może być przesadnie piekąca. Podstawa słodowa przyjmuje smaki tostowo-chlebowe na poziomie od średnio niskiego do średniego, ale może też przybierać charakter suszonych owoców od słodów specjalnych. Na poziomie od niskiego do średnio niskiego bukiet uzupełniają słodkie smaki charakterystyczne dla starzenia piwa z drewnem (wanilia, kokos, migdały, toffi, sherry). Fenole na poziomie od niskiego do średnio niskiego, o charakterze przyprawowym typowym dla szczepów belgijskich i/lub dzikim charakterystycznym dla Brettanomyces. Brak smaku chmielowego i diacetylu. Pół wytrawne do wytrawne otwarcie z wytrawnym i kwaśnym finiszem. Balans po stronie kwaśnej i dzikiej owocowości.

**Goryczka:** Goryczka od braku do niskiej, jeśli występuje to przybiera charakter taninowy, pochodzący od leżakowania piwa z drewnem. W tym stylu słodycz jest balansowana w głównej mierze przez kwaśność, a nie goryczkę.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnio niska do średniej. Wysycenie niskie do średniego. Ze względu na użycie drewna i owoców w trakcie leżakowania, może wystąpić efekt lekkiego ściągania, typowego dla czerwonych win leżakowanych w beczkach. Dopuszczalne jest rozgrzewanie alkoholowe na niskim poziomie.

**Surowce:** Podstawą zasypu są słody monachijskie i wiedeński. Słody specjalne używa się w celu wprowadzenia do piwa efektu suszonych owoców i lekkiej słodyczy. Niewielki dodatek słodów palonych może pomóc w uzyskaniu czerwonej barwy. Używane są kontynentalne odmiany chmielu z niską zawartością alfa kwasów. Drożdże Saccharomyces i Brettanomyces, oraz bakterie Lactobacillus i Acetobacter odpowiadają za fermentację.

Obowiązkowy dodatek owoców, ma zbudować dodatkowy wymiar smaku.

**Wrażenie Ogólne:** Kwaśne, owocowe, kompleksowe, kojarzące się z czerwonym winem, belgijskie piwo górnej fermentacji.

**Przykłady komercyjne:** Rodenbach Alexander.

## TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Owocowość	○	○	○	●	●	●
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Fenolowość	●	●	●	○	○	○
Dzikość	●	●	●	○	○	○
Drewno	○	●	●	○	○	○
Kwaśność	○	●	●	●	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	●	●	●	●	●
Piana trwałość	○	●	●	●	●	●
Klarowność	klarowne					
Barwa	zależna od dodatku owoców					
SMAK	0	1	2	3	4	5
Owocowość	○	○	○	●	●	●
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Fenolowość	○	●	●	○	○	○
Dzikość	●	●	●	○	○	○
Drewno	○	○	●	○	○	○
Kwaśność	○	○	●	●	●	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nagazowanie	○	●	●	●	○	○
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	●	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	●	●	○	○	○	○

**Natężenia:** 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki

# Black IPA

**Autor:** Jan Gadomski

## Parametry:

**Ekstrakt :** 14-18° Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2-4° Blg

**Zawartość alkoholu:** 5,5-8% obj.

**Goryczka:** 50-90 IBU

**Barwa:** 50-90 EBC

**Aromat:** Podobnie jak w American IPA, zdominowany przez chmiel. Na pierwszym planie aromaty nowofalowych chmieli o charakterze żywicy, sosny, cytrusów, owoców tropikalnych, czarnych porzeczek czy jagód na poziomie od średniego do wysokiego. Aromaty słodów palonych (kawa, czekolada) mogą wystąpić maksymalnie na średnio-niskim poziomie i nie mogą przybierać form spalenizny. Podbudowa słodowa w formie aromatów jasnego i ciemnego pieczywa od niskiego do średnio niskiego poziomu, z lekkimi aromatami karmelowymi maksymalnie na niskim poziomie.

**Wygląd:** Barwa ciemnobrązowa do czarnej, zazwyczaj nieprzejrzyste. Piana wysoka, drobnopęcherzykowa, trwała, w większości przypadków biała, choć lekkie zabarwienie od palonych słodów nie powinno być traktowane jako wada.

**Smak:** Przede wszystkim chmielowe (cytrusy, żywica, sosna, owoce tropikalne, czarna porzeczka, jagody) na poziomie od średniego do wysokiego. W tle smaki czekoladowe i kawowe od słodów palonych, na poziomie do średnio niskiego. Słodowość (jasne i ciemne pieczywo, zboże) delikatnie zaznaczona. Lekka karmelowość w tle nie powinna być traktowana jako wada. Estry, jeżeli występują, powinny być w tle na maksymalne niskim poziomie. Pół wytrawne do wytrawne na otwarciu z wytrawnym, gorzkim finiszem. Balans po stronie chmielowej goryczki.

**Goryczka:** Goryczka od średnio wysokiej do wysokiej, chmielowa, ale nie może być zalegająca i piekąca.

**Odczucie w ustach:** Pełnia od średnio niskiej do średniej, nagazowanie od średnio niskiego do średniego. W niektórych wersjach może wystąpić kremowość i gładkość, ale nie jest wymagana dla stylu. Lekkie alkoholowe rozgrzewanie może wystąpić w mocniejszych wersjach.

**Surowce:** Podstawą zasypu są słody pilzneński i pale ale. Słodów palonych używa się głównie dla nadania barwy i powinny one mieć jak najmniejszy udział w zasypie dla uzyskania koloru czarnego. Niewielki dodatek słodów karmelowych może pozytywnie wpłynąć na pełnię, a wprowadzona przez nie słodycz może pomóc w skontrowaniu silnej goryczki. Koniecznie jedna odmiana chmielu, mogąca pochodzić zarówno z USA, Australii lub Nowej Zelandii, choć mogą sprawdzić się również nowofalowe odmiany europejskich chmieli. Drożdże o neutralnym profilu lub z bardzo niewielką produkcją estrów.

**Wrażenie Ogólne:** Wysoce pijalne, zorientowane na chmiel amerykańskie IPA o czarnej barwie z delikatnie palonymi aromatami w tle.

**Przykłady komercyjne:** Czarny Piotruś (Łańcut), Mroczny Organista (Harpagan), Blackcyl (Trzech Kumpli), Black Hope (Ale Browar).

## TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	●
Paloność	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
Estry	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	klarowne do nieprzejrzyste					
Barwa	ciemny brąz do czarne					
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	●
Paloność	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	○	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
Estry	●	●	○	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nagazowanie	○	○	●	●	○	○
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	●	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	○	●	●

**Natężenia:** 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki

# Belgian Golden Strong Ale

Autor: Jan Gadomski

## Parametry:

**Ekstrakt** : 17-23° Blg

**Ekstrakt końcowy**: 1,5-4° Blg

**Zawartość alkoholu**: 7,5-10,5% obj.

**Goryczka**: 20-35 IBU

**Barwa**: 6-12 EBC

**Aromat**: Złożony estrowy aromat, przybierający charakter brzoskwiń, moreli, jabłek, gruszek, pomarańczy, cytrusów na poziomie od średniego do średnio wysokiego. Pieprzne i przyprawowe fenole na poziomie średnio niskim do średniego. Bukiet uzupełniony o aromaty słodowe (chlebowe, zbożowe) oraz chmielowe (kwiatowe, zielone) na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Mogą wystąpić aromaty alkoholowe do poziomu średnio niskiego, ale powinny być przyjemnie perfumowe, a nie ostre lub rozpuszczalnikowe.

**Wygląd**: Barwa od żółtej do złotej, klarowne lub tylko lekko zamglone z wyraźnie zaznaczonym musowaniem. Obfita, biała, kremowa, długo utrzymująca się piana.

**Smak**: Wytrawne z tylko lekką słodową słodyczą. Podobnie jak w aromacie, na pierwszym planie pełna paleta estrów, produkowanych przez belgijskie drożdże, na poziomie od średniego do średnio wysokiego. Fenole (gałka muszkatołowa, goździki, wanilia, pieprz) na poziomie od średnio niskiego do średniego. Tło smaku tworzą: chlebowo ziarnista słodowość oraz kwiatowo ziemista chmielowość, na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Przyjemna perfumowa alkoholowość, może wystąpić do poziomu średnio niskiego. Najlepsze przykłady będzie charakteryzować balans między słodowością, chmielowością i alkoholowością, pierwszoplanowymi estrami i wyraźnie zaznaczonymi fenolami.

**Goryczka**: Goryczka od średnio niskiej do średniej, chmielowo-fenolowa. Krótka, ma za zadanie skrócić słodycz piwa do minimum.

**Odczucie w ustach**: Pełnia od niskiej do średniej. Piwo lżejsze w odbiorze niż mógłby wskazywać ekstrakt początkowy. Bardzo wysokie wysycenie, drobne, nie może rosnąć w ustach. Efekt rozgrzewania alkoholowego, może wystąpić do poziomu średniego, ale nie może być piekący, ostry.

**Surowce**: Podstawą zasypu jest sód piłznerski ze sporym dodatkiem cukru białego lub glukozy. Szlachetne chmiele kontynentalne oraz belgijskie szczepy drożdży o wysokiej produkcji estrów i charakterystycznych fenoli.

**Wrażenie Ogólne**: Jasne, wysoce musujące, mocne, wytrawne belgijskie ale, z pełną paletą estrów i fenoli.

**Przykłady komercyjne**: Duvel.

## TABELA NATĘŻEŃ

### AROMAT

	0	1	2	3	4	5
Estry	○	○	○	●	●	○
Fenole	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○

### WYGLĄD

	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	klarowne do lekko zamglone					
Barwa	żółte do złote					

### SMAK

	0	1	2	3	4	5
Estry	○	○	○	●	●	○
Fenole	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○

### ODCZUCIE W USTACH

	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	●	●	○	○
Nagazowanie	○	○	○	○	○	●
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	●	●	○	○	○

### GORYCZKA

	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	●	●	○	○

**Natężenia**: 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki