

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 pilznerski 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

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Estry	○	○	○	●	●	○
Fenole	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○
WYGLĄD						
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	klarowne do lekko zamglone					
Barwa	żółte do złote					
SMAK						
Estry	○	○	○	●	●	○
Fenole	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH						
Pełnia	○	●	●	●	○	○
Nagazowanie	○	○	○	○	○	●
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	●	●	○	○	○
GORYCZKA						
Natężenie	○	○	●	●	○	○

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