

# 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 chmiele 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