

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