

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