

COFFEE PALE ALE

Autor: Przemysław Szczepańczyk
opis na podstawie Kompendium Piwa Viking Malt

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-14°Blg
Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5°Blg
Zawartość alkoholu: 4,5-6,2% obj.
Goryczka: 30-50 IBU
Barwa: 8-25 EBC

Sesyjne piwo łączące cechy wysoko chmielonego amerykańskiego Pale Ale z aromatami kawowymi.

Wyróżniki stylu:

Jasne, zbalansowane, kawowo-chmielowe, sesyjne piwo górnej fermentacji.

Historia:

Jeden z wielu nowych stylów wymyślonych na fali „piwnej rewolucji”, korzystający z doświadczeń biegnącej równolegle „rewolucji kawowej”.

Aromat:

Wyraźny, ale łagodny, gładki aromat kawy oraz owocowy aromat nowofalowych chmieli powinny być wyczuwalne na pierwszym planie. Aromaty te powinny być na poziomie od średniego do średnio wysokiego i być dobrze zbalansowane lub kawa może minimalnie dominować. Charakter kawy może przyjąć różne formy, ale najbardziej odpowiednie będą nuty owocowe, kwiatowe, cytrusowe lub karmelowe, dobrze współgrające z resztą bukietu piwa na poziomie od średniego do średnio wysokiego. Nieodpowiednie są mocno palone, popiołowe aromaty. Nowofalowe odmiany chmielu wnoszące aromaty owocowe, kwiatowe. Słodowość na poziomie średnio niskim, czysta, neutralna, lub nisko karmelowa. Estry na poziomie niskim do średnio niskiego o charakterze jasnych owoców. Niedopuszczalne aromaty siarkowe pochodzące z fermentacji oraz diacetyl.

Wygląd:

Barwa jasnożółta do ciemnobursztynowej. Może być zmętnione od dodatku kawy i chmielenia na zimno do poziomu średniego, nie może być błotniste. Piana biała do jasnobrązowej, nie musi być obfita ani trwała, ale powinna być zwarta.

Smak:

Zarówno kawa, jak i chmiel powinny być wyczuwalne na poziomie od średniego do średnio wysokiego i być dobrze zbalansowane, zarówno pod względem intensywności, jak i charakteru. Największą sztuką jest dobranie takiego rodzaju kawy i takich odmian chmielu, których aromaty będą się wzajemnie uzupełniać. Słodowość na poziomie średnio niskim oraz estry na poziomie od niskiego do średnio niskiego powinny tworzyć spójne tło dla powyższych podstawowych smaków. Finisz wytrawny z pozostającym krótko w posmaku aromatem kawy. Niedopuszczalne są takie produkty fermentacji jak aromaty siarkowe i diacetyl. Dodatek kawy może wprowadzić do piwa zwiększoną ilość aldehydu octowego oraz podwyższoną kwasowość. Te cechy nie powinny być jednak na poziomie wyższym niż niski.

Goryczka:

Średnia do średnio wysokiej, pochodząca zarówno od chmielu, jak i od kawy. Nie może zalegać ani być ostra.

Odczucie w ustach:

Pełnia średnio niska, piwo ma być sesyjne i łatwo pijalne, dlatego też niedopuszczalne są wyraźne szorstkie, wysuszające cechy tanin. Wysycenie średnie.

Surowce i technologia:

Słód pale ale (oryginalnie amerykański dwurzędowy), może zawierać niewielki dodatek słodów monachijskich i karmelowych. Aby rozjaśnić piwo i nadać mu wytrawności, możemy uzupełnić zasyp płatkami ryżowymi lub cukrem. Stosowane są przeróżne nowofalowe odmiany chmielu oraz nowofalowe odmiany kawy (palone w niskiej temperaturze, dodane w formie zmielonych ziaren lub kawy), ew. cascara. Amerykańskie lub brytyjskie szczepy drożdży o niskiej produkcji estrów. Woda od nisko do średnio siarczanowej.

Przykłady komercyjne:

Coffee Pale Ale – Jan Olbracht, Samuel Adams Coffee Pale Ale