

Peated Foreign Ekstra Stout

Na podstawie opisu Przemysław Szczepańczyka

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14-18°Błg

Ekstrakt końcowy: 2,5-5°Błg

Zawartość alkoholu: 6,3-8% obj.

Goryczka: 40-70 IBU

Barwa: 60-80 EBC

Wędzona wersja stylu Foreign Extra Stout.

Wyróżniki stylu:

Czarne, palone, wędzone (torfowe), wytrawne, gorzkie angielskie piwo górnej fermentacji.

Historia:

Nie można wykluczyć, że w przeszłości produkowane były wędzone wersje stoutu. Styl ten nie jest jednak stylem historycznym.

Aromat:

Wysoki aromat słodowy o mocno palonym, kawowym charakterze, połączonym z średnio wysokimi do wysokich aromatami pochodzącymi ze słodów wędzonych torfem. Inne dopuszczalne aromaty słodowe to czekolada, lukrecja, biszkopty, herbatniki. Estry o charakterze wiśni, jagód, agrestu, borówek, rodzynek, żurawiny lub podobne na poziomie średnio niskim do średniego, w mocniejszych wersjach mogą być na poziomie średnio wysokim, jednak nigdy nie powinny przysłaniać aromatów wędzonki i palonych. Chmiel powinien być wyczuwalny na poziomie najwyżej średnio niskim i mieć angielski charakter ciemnych owoców, ziemisty lub kwiatowy. Diacetyl i aromaty siarkowe są wadą. W mocniejszych wersjach mogą być wyczuwalne niskie do średnio niskich nuty szlachetnego alkoholu.

Smak:

Dominują smaki palonego ziarna na wysokim poziomie: kawa, lukrecja, czekolada. Wędzone nuty o charakterze torfowym wyczuwalne na drugim planie, na poziomie średnim do średnio wysokiego. Estry o charakterze ciemnych owoców (podobnych jak w aromacie) na poziomie średnio niskim do średnio wysokiego. Chmiel powinien być wyczuwalny w tle, na poziomie niskim do średnio niskiego, o charakterze typowym dla odmian brytyjskich (owocowy, ziemisty, kwiatowy). Poza estrami smak powinien być czysty, bez diacetylu i nut siarkowych. Mocniejsze wersje będą się charakteryzowały wyczuwalnym alkoholem. Ten powinien mieć szlachetny charakter i powinien występować w tle, nie zaburzając całości. Finisz wytrawny, długi, o palonym, wędzonym i ewentualnie lekko alkoholowym charakterze. Palone ziarno może wnieść odrobinę kwasowości, jednak nie powinna być na poziomie wyższym niż niski.

Goryczka:

Średnio wysoka do wysokiej, długa, ostra, ale nie paląca – nie może być nieprzyjemna. Pochodzić może z palonego ziarna, z chmielu a w mocniejszych wersjach także z alkoholu. Może zalegać i być wyczuwalna jeszcze długo po przełknięciu.

Wygląd:

Bardzo ciemno brązowe lub czarne, często nieprzejrzyste. Może mieć brązowe lub rubinowe przebliski i powinno być klarowne – jeśli da się to stwierdzić zważywszy na barwę. Piana brązowa, obfita, zwarta, trwała, może oblepiać szkło.

Odczucie w ustach:

Pełnia średnia do średnio wysokiej, aksamitne, kremowe, gładkie, wysoko odfermentowane, nie może być lepkie ani mdłe. Wysycenie niskie do średniego. Mocniejsze wersje mogą być rozgrzewające, ale nigdy palące. Ze względu na duży udział palonego ziarna, stopień odfermentowania i ilość dodanego chmielu, piwo może być nieco ściągające, ale na poziomie wyższym niż niski powinno to być uznane za wadę.

Przykłady komercyjne:

Jan Olbracht "Piotrek z Bagien Smoked Stout", AleBrowar "Smoky Joe", Waszczukowie "Łycha Zbycha".