

# American Barleywine

## Podstawowe parametry:

Ekstrakt początkowy: 22-36°BLG

Ekstrakt końcowy: 4-8 °BLG

Zawartość alkoholu: 9-16% obj.

Goryczka: 50-100 IBU

Barwa: 18-40 °EBC

## Wygląd:

Barwa od złotopomarańczowej do miedzianej, objawem wysokiej gęstości może być mocniejsze załamanie światła na próbce piwa, a wysoka lepkość po tym, jak piwo klei się do szkła po zamieszaniu. Piwo może charakteryzować się lekkim zmętnieniem, szczególnie kiedy jest zimne i dopóki zjawisko to jest na niskim poziomie, nie jest uważane za wadę. Piana biała do beżowej, średnio obfita, nie musi być trwała.

## Aromat:

Wysoki aromat chmielowy, o żywicznym, owocowym lub cytrusowym, nowofalowym charakterze, ewentualnie uzupełniony o aromaty chmieli angielskich, rzadziej kontynentalnych. Wysoka słodowość o charakterze chlebowym, słodkim, lekko karmelowym, bardziej neutralnym, mniej złożonym niż w angielskiej wersji stylu. Estry o lekko jabłkowym lub gruszkowym charakterze na poziomie średnioniskim do średniego. Niedopuszczalne są intensywnie bananowe aromaty. Alkohol powinien być wyczuwalny, ale na poziomie najwyżej średnim i mieć charakter kojarzący się z winem lub brandy. Piwo zdominowane jest przez słód i chmiel, które powinny być dobrze zbalansowane, estry i alkohol stanowią tło dla tych aromatów. Diacetyl i aromaty siarkowe są wadą. Dopuszczalny najwyżej niski poziom aromatów wynikających z utlenienia piwa, które nie powinny mieć charakteru kartonowego, a zbliżony do sherry lub miodu.

## Smak:

Wysoki smak słodowy, o chlebowym, lekko karmelowym charakterze, zbalansowany wysokim poziomem cytrusowych, żywicznych lub owocowych chmieli. Smak może być wzbogacony chmielami i innej charakterystyce aromatycznej, ale powyższe cechy powinny dominować profil. Estry na poziomie średnioniskim do średniego o lekko jabłkowym albo gruszkowym charakterze. Alkohol na poziomie średnioniskim do średniego, dobrze zintegrowany z innymi smakami, powinien mieć likierowy lub czysty charakter, nigdy fuzlowy lub rozpuszczalnikowy. Z początku piwo może wydawać się słodkie, na co wpływ ma zarówno wysoka słodowość, jak i alkohol. Finisz powinien być jednak półwytrawny, a resztkowa słodycz zbalansowana goryczką. Posmak powinien się długo utrzymywać w ustach i mieć charakter zbliżony do szlachetnych alkoholi, ale z chmielowym, żywicznym tłem. Piwo może być najwyżej nisko utlenione, ale wszelkie miodowe, papierowe lub winne nuty, które się z tym wiążą powinny być ukryte przez wysokie nachmilenie. Niedopuszczalne są nuty siarkowe i diacetyl, a także nuty palone.

## Goryczka:

Średniowysoka do wysokiej, chmielowo-alkoholowa. Powinna dominować nad słodyczą pomimo jej intensywności. Może zalegać, ale nie może być szorstka.

**Odczucie w ustach:**

Gęste, lepkie piwo, przeznaczone raczej do powolnej degustacji niż do szybkiego spożycia. Wyraźnie rozgrzewające. Tekstura gładka, jedyna szorstkość i wysuszający charakter mogą wynikać z wysokiego poziomu alkoholu, nigdy z tanin. Pomimo swojej pełni nigdy nie powinno sprawiać wrażenia niedofermentowanego. Wysycenie średnioniskie do średniego.

**Komentarz:**

Bardzo mocne, rozgrzewające, gęste, wysoko chmielone, intensywnie słodowe, amerykańskie piwo górnej fermentacji. Od angielskiego barley wine odróżnia je akcent położony na chmielowy charakter. Od double IPA różni się wyższą gęstością i niższą wytrawnością oraz intensywniejszą, bogatszą słodowością.

**Surowce i technologia:**

Głównie sład pale ale, z dodatkiem sładów karmelowych. Nie powinno się używać ciemniejszych sładów (czekoladowych, brown, coffee itd.) ani palonego ziarna, barwa powinna wynikać z długiego gotowania. Chmiele amerykańskie z ewentualnym dodatkiem innych odmian. Najczęściej zacierane jednotemperaturowo w środkowym przedziale temperatur scukrzania. Fermentowane w średnich temperaturach dla górnej fermentacji przy użyciu drożdży amerykańskich o wysokim poziomie odfermentowania. Zaleca się leżakowanie i dojrzewanie piwa z dodatkiem drewna np. w beczkach dębowych lub z dodatkiem wypalanych kostek dębowych.

*Opis stylu na bazie tekstu American Barleywine Przemysława Szczepańczyka zaczerpnięty ze strony Kompendium Piwa. Redakcja Damian Kopka 14.07.23*