

## **Ordinary Bitter**

### **Podstawowe parametry:**

Ekstrakt początkowy: 7,5 - 9,5 plato

Goryczka: 25 – 35 IBU

Ekstrakt końcowy: 1,75 - 2,5 plato

Barwa: 16 - 35 EBC

Zawartość alkoholu (vol.): 3 – 3,8%

### **Wygląd:**

Kolor od jasno bursztynowego do miedzianego, klarowne. Piana od niskiej do średniej w kolorze od białego do złamanej bieli, dość drobna. Niska i bardzo niska piana nie może być uznawana za błąd jeśli piwo jest bardzo nisko wysycone - co jest stylowe.

### **Aromat:**

Balans między słodem, chmielem i estrami może się lekko wahać, ale w najlepszych przykładach stylu są one na zbliżonych poziomach i tworzą spójną kompozycję. Aromat słodowy niski do średniego o cechach biszkoptowych, chlebowych, opiekanych, ciasteczkowych, tostowych lub toffi. Owocowość estrowa od niskiej do średniej przypominająca czerwone jabłka, gruszki, jagody, owoce leśne. Chmiel w aromacie może być niski, jednak często zdarzają się także wersje mocniej chmielone brytyjskimi odmianami chmielu aż do średniego natężenia. Chmielowość ma charakter kwiatowy, ziemisty lub tytoniowy, rzadziej owocowy. Żadna z tych cech nie może wyraźnie dominować nad innymi. Zwykle bez diacetylu, chociaż bardzo niskie poziomy są dozwolone.

### **Smak:**

Balans jest najczęściej w stronę gorzkości, ale gorzkość nie powinna całkowicie przykryć słodowości, estrów i smaków chmielowych. Chmielowość od niskiej do średniej, zazwyczaj o ziemistym, tytoniowym, kwiatowym smaku, rzadziej owocowym. Słodowości niska do średniej jest zwykle biszkoptowa, chlebowa, ciasteczkowa lub opiekana. Smaki karmelowe lub toffi od niskich do średnich są dopuszczalne. Estry owocowe od niskich do średnich, o smaku rozmaitych owoców, zazwyczaj sadowych jak czerwone jabłka, gruszki oraz owoce leśne. Finisz jest wytrawny. Posmak krótki, zazwyczaj chmielowy, chociaż może być słodowo-chmielowy. Zwykle bez diacetylu, ale bardzo niskie stężenie jest dopuszczalne.

### **Goryczka:**

Chmielowa, od średniej do średnio-wysokiej. Niski ekstrakt sprawia, że jest wyraźna, ale powinna być krótka, szlachetna.

### **Odczucie w ustach:**

Niska pełnia. W najbardziej autentycznych przykładach nagazowanie niskie, choć w wersjach butelkowych dochodzi niekiedy do średniego. Niskie nagazowanie pomaga uzyskać lekką kremowość, co jest pożądaną cechą stylu. Bez mocno szorstkich odczuć mimo stosunkowo wysokiej goryczki.

### **Komentarz:**

Najmniej ekstraktywny członek rodziny brytyjskich bitterów, zwykle znany konsumentom po prostu jako 'bitter' (choć piwowarzy określają go jako Ordinary Bitter, żeby odróżnić go od innych członków rodziny). Bardziej słodowy niż Golden Ale, Summer Ale lub Golden bitter. Większy nacisk kładziony jest na chmielenie na goryczkę, w przeciwieństwie do solidnego chmielenia na smak i aromat w amerykańskich Golden Ale czy American Pale Ale.

Niski ekstrakt, niski poziom alkoholu oraz niskie wysycenie sprawiają, że jest to codziennie, bardzo pijalne piwo pubowe. Pijalność jest bardzo ważna w tym stylu. Należy pamiętać, że chociaż intensywność słodowości, estrów i chmielenia może się różnić, to jednak każdy z tych elementów jest istotny dla stylu i powinny się uzupełniać. Tradycyjnie bittera serwuje się bardzo świeżego i nie pod ciśnieniem (tylko grawitacyjnie lub z pompy) w temperaturze piwnicy lub pokojowej ("real ale" czyli "prawdziwe ale").

### **Surowce i technologia:**

Podstawowym słodem jest słód Pale Ale z dodatkiem brytyjskich słodów crystal lub amber. Można użyć ciemniejszych karmeli (150-300 EBC) w mniejszych ilościach (do 2-3% zasypu). Można użyć bardzo małej ilości słodów palonych do przyciemnienia piwa. Tradycyjnie do warzenia używało się również cukru, kukurydzy, owsa lub pszenicy lecz nie jest to zalecane. Angielskie odmiany chmielu na smak i aromat, zazwyczaj jest to chmiel EKG lub Fuggle. Brytyjskie szczepy drożdży które dają charakterystyczne estry. Poleca się drożdże płynne, suche nie uzyskają takiej złożoności profilu. Fermentacja brytyjskich odmian zazwyczaj nie jest łatwa, szczepy te lubią produkować sporo off flavorów jak aldehyd octowy czy związki siarkowe, a przy za wysokich temperaturach profil estrowy robi się za intensywny jak na styl. Przy takim lekkim piwie jak Ordinary Bitter prawidłowa fermentacja przy dobrze dobranym szczepem drożdży może być kluczowa.

**Opis utworzony przez Filipa Mazura na podstawie BJCP 2015 na XII Szczeciński Konkurs Piv Domowych 07.11.22 konsultacja i poprawki Bartosz Markowski. Redakcja Michał Krzysztofik.**