

Autor opisu: Dorota Chrapek

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 17-23°Blg

Ekstrakt końcowy: 1,3-4,5°Blg

Zawartość alkoholu: 7,5-10,5% obj.

Goryczka: 25-37 IBU

Barwa: 3-6 EBC

Belgian Golden Strong Ale nazywane są piwami szatańskimi. Są zdradliwe gdyż w wyglądzie przypominają pilznera, a są od nich dużo mocniejsze. Mają bardzo jasną barwę i piękną trwałą, białą pianę. W aromacie dominuje zapach estrów owocowych i chmielu. Alkohol mimo swej mocy jest dobrze ukryty.

Wersja Hoppy ma bardziej intensywny aromat i smak chmielowy od wersji tradycyjnej. Inny jest też charakter chmielowości. O ile w wersji klasycznej aromat chmielowy ma charakter ziołowy, tytoniowy, kwiatowy, w wersji Hoppy ma zdecydowany charakter nowofalowych chmieli - cytrusów, owoców tropikalnych, jasnych owoców typu brzoskwinie, morele, winogrona. Owocowość pochodząca z chmielu powinna współgrać z owocowymi estrami.

Hoppy Belgian Golden Strong Ale od Belgian IPA odróżnia zazwyczaj jaśniejsza barwa, bardziej wytrawny charakter, niższa pełnia, mniej nut fenolowych i słodowych.

Wyróżniki stylu:

Bardzo jasne, mocne ale o wyraźnym aromacie estrów owocowych i nowofalowych chmieli.

Aromat:

Bardzo złożony, z wysuwającymi się na pierwszy plan aromatami nowofalowych chmieli o charakterze cytrusów i/lub owoców tropikalnych o natężeniu od średniego do wysokiego i estrami owocowymi będącymi na tym samym poziomie. Estry pochodzące z procesu fermentacji mają charakter jasnych owoców - jabłek, gruszek, brzoskwiń, moreli, agrestu, mirabelek, pomarańczy, winogron. Przyprawowość jest obecna na poziomie niskim do średnioniskiego i ma charakter pieprzu, kolendry, gałki muskatołowej. Całość dopełnia słodowość oraz opcjonalnie perfumowe, przyprawowe nuty alkoholowe, które mogą występować na poziomie niskim do średnioniskiego. Ostry, gryzący, rozpuszczalnikowy aromat alkoholowy stanowi wadę.

Smak:

Na pierwszym planie estry owocowe na poziomie od średniego do wysokiego uzupełnione posmakami chmielowymi o charakterze cytrusów, owoców tropikalnych. Słodowe posmaki na

poziomie średnioniskim do średniego. Niskie do umiarkowanie niskie pieprzowe fenole. Łagodna alkoholowość na poziomie niskim do średnioniskiego. Finisz wytrawny i gorzki.

Goryczka:

Średnia do wysokiej, chmielowa uzupełniona goryczką pochodzącą od alkoholu i fenoli. Goryczka nie może być zalegająca ani ściągająca.

Wygląd:

Barwa bardzo jasno słomkowa do średnio złotej. Klarowne. Piana biała, bardzo obfita, trwała, zwięzła, pozostawiająca na szkle wyraźne ślady.

Odczucie w ustach:

Nagazowanie wysokie do bardzo wysokie. Musujące. Treściwość niska do średniej, odczucie pełni niskie jak na tak wysoki ekstrakt. Dopuszczalne lekkie alkoholowe rozgrzewanie.

Surowce i technologia:

Zasyp jest bardzo prosty i zazwyczaj składa się w 100% z bardzo jasnego słodu pilzneńskiego. Obowiązkowym dodatkiem jest glukoza lub biały cukier w ilości minimum 10-20% surowców fermentujących. Najczęściej wykorzystywane są aromatyczne odmiany amerykańskie, nowozelandzkie lub australijskie. Zastosowanie mogą mieć wszelkie nowofalowe odmiany o intensywnym aromacie owoców tropikalnych, jasnych owoców typu winogrona, morele, brzoskwinie, owoców i/lub cytrusów. Dobór drożdży i właściwe przeprowadzenie procesu fermentacji i leżakowania piwa jest kluczowe dla jego jakości. Fermentacja prowadzona jest belgijskimi szczepami drożdży cechującymi się dużą tolerancją na wysokie stężenie alkoholu, wysoką produkcją estrów owocowych i umiarkowaną produkcją przyprawowych fenoli. Kluczowe jest schłodzenie piwa po fermentacji i leżakowanie w niskiej temperaturze. Podczas całego procesu należy unikać napowietrzenia brzezki i piwa, oksydacja ma bowiem bardzo niekorzystny wpływ na to delikatne piwo. Piwo powinno sprawiać wrażenie świeżego, orzeźwiającego, więc warto zwrócić dużą uwagę na właściwe warunki przechowywania.