



American amber ale

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 17.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 13.04.2024

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-15°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4,5-6,2% obj.

Goryczka: 25-45 IBU

Barwa: 20-35 EBC



Półciemne amerykańskie piwo średniej mocy. Balans może wahać się od bardziej chmielowego do mocniej słodowego, aspekty te zawsze jednak powinny być w bliskiej równowadze. Najczęściej posiadać będzie zarówno karmelowe, jak i cytrusowe nuty, które powinny ze sobą współgrać.

Wyróżniki stylu: Bursztynowe, pełne, chmielowe, sesyjne, amerykańskie piwo górnej fermentacji. Ciemniejsze, pełniejsze i najczęściej mniej gorzkie, a bardziej słodowe i karmelowe od **american pale ale**, chociaż egzemplarze bardziej nakierowane na chmiel niż na słód mogą być podobne do **APA**. Mniej gorzkie oraz najczęściej mniej chmielowe, mniej pełne, słabsze i bardziej sesyjne od **red IPA**. Od **american brown ale** różni się brakiem nut czekoladowych, palonych lub kawowych. Od ciemniejszych **angielskich pale ale** odróżnia się innym profilem chmielowym.

Historia: Stosunkowo nowy styl, powstały w zachodnich stanach USA na fali piwnej rewolucji.

Aromat: Średnioniski do średniego aromat amerykańskich chmieli, najczęściej o dominującym charakterze cytrusowym, ale może też posiadać cechy owoców tropikalnych lub pestkowych, żywicy, spadzi, melona lub kokosa. Słodowość średnioniska do średniej, najczęściej z nutą toffi lub karmelu. Aspekty słodowe i chmielowe mogą być być w równowadze lub dowolny z nich może dominować, istotne jest by ze sobą współgrały. Estry owocowe (czerwone owoce pestkowe) na poziomie niskim do średnioniskiego wyczuwalne w tle. Brak **diacetylu**.

Smak: W smaku, na poziomie średnim do średniowysokiego, wyczuwalny powinien być chmiel o cytrusowym lub żywicznym charakterze, opcjonalnie wsparty innymi nutami chmielowymi. Słodowość na poziomie średnim do średniowy-

sokiego powinna stanowić wyraźny kontrast dla chmielu i mieć charakter czysty, chlebowy lub tostowy. Nuty toffi lub karmelu powinny być przy tym wyczuwalne na poziomie niskim do średniego. Aspekty chmielowe i słodowe powinny być dobrze zbalansowane i choć dowolny z nich może być wyraźniejszy niż drugi, to żaden nie powinien całkowicie dominować profilu piwa. Estry owocowe nie grają dużej roli w profilu smakowego, powinny być jednak wyczuwalne na poziomie niskim do średnioniskiego i mieć charakter czerwonych owoców pestkowych. Finisz wytrawny, chmielowo-słodowy, raczej krótki.

Goryczka: Średnioniska do średniowysokiej, chmielowa, niezalegająca, gładka.

Wygląd: Barwa pomarańczowa do miedzianej. Klarowne do lekko przygaszonego. Piana biała do kremowej, zwarta, średnio obfita, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej, aksamitna i lekka tekstura. Wysycenie średnie do wysokiego. Nie powinno być rozgrzewające ani ściągające, w przypadku tego stylu pijalność jest bardzo pożądana.

Surowce i technologia: Podstawę stanowi **słód pale ale**, z dodatkami słodów karmelowych w średnich lub ciemnych zakresach barwy. Dopuszczalny jest dodatek innych słodów specjalnych w celu nadania piwu unikatowego charakteru. Chmiel nowofalowy o cytrusowym lub żywicznym charakterze, ewentualnie wsparty innymi odmianami. Amerykańskie drożdże dające czysty profil.

Przykłady komercyjne: Rogue "American Amber Ale", Dainton "Red Eye Rye", Marble "Red Ale", Bird "De Rumoerige Roodborst", Trøegs "HopBack Amber Ale", Arizona Wilderness "Red Rock Secret", BrewDog "5AM Saint", Evil Twin "Hop Flood", AleBrowar "Amber Boy", PINTA "Sanrajza", Wręzel "AAA", Profesja "Bursztynnik", Szałpiw "Kejter, Piwne Podziemie "Red Rad Rat"

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	○	●	●	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	●	●	○
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	●	○	○	○	○

GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Nateżenie	○	○	●	●	●	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasylenie	○	○	○	●	●	●

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)