American blonde ale

Autor: Maciej Wentowski
Publ.: 14.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 9,5-13,5°Blg
Ekstrakt końcowy: 2-3,1°Blg
Zawartość alkoholu: 3,8-5,5% obj.
Goryczka: 15-28 IBU
Barwa: 6-12 EBC

Jasne, lekkie, amerykańskie piwo, o średniej goryczce. Balans zazwyczaj przesunięty w stronę słodową. Piwo o bardzo dużej pijalności. Czasami spotykane również w USA pod nazwą blonde, blonde ale lub golden ale.

Wyróżniki stylu: Jasnozłote, lekkie, słodowe, pijalne piwo górnej (choć zdarzają się wyjątki) fermentacji cechujące się chmielowym aromatem oraz smakiem. W odróżnieniu od amerykańskiego lagera bardziej słodowe, złożone, z aromatem oraz smakiem pochodzącym od chmielu. W porównaniu do american pale ale posiada niższą goryczkę oraz balans przesunięty w stronę słodową, niższy aromat oraz chmielowy smak.

Historia: Jest to piwo w dosyć nowym, amerykańskim stylu, które powstało dla osób rozpoczynających swoją przygodę z piwem rzemieślniczym. American blonde ale, dzięki niskiej goryczce oraz balansie przesuniętym w stronę słodową, jest piwem o dużej pijalności, przystępnym dla osób niezaznajomionych z piwami mocno chmielowymi.

Aromat: Słodowy od niskiego do średniego, z nutami zbożowymi, chlebowymi, tostowymi. Dopuszczalne są nuty karmelowe na niskim poziomie. Aromat chmielowy na poziomie od niskiego do średniego, pochodzący od dowolnych odmian chmieli. Może nadawać aromat owoców cytrusowych, tropikalnych, ale też kwiatowy czy przyprawowy. Aromaty mogą zachowywać balans pomiędzy nutami słodowymi jak i chmielowymi lub przesuwać go na stronę słodową. Ważne, żeby nuty aromatyczne dobrze ze sobą współgrały. Dopuszczalne są estry pochodzące z pracy drożdży na poziomie od niskiego do średnioniskiego, przypominające czerwone owoce.

Smak: Słodowy od niskiego do średniego, z nutami zbożowymi, chlebowymi, biszkoptowymi, tostowymi. Smak karmelowy zazwyczaj nie występuje, a jeżeli występuje to na niskim poziomie. Smaki chmielowe pochodzące od dowolnego rodzaju chmielu, na poziomie od niskiego do średniego. Balans powinien być zachowany pomiędzy smakami słodowymi i chmielowymi lub może być przesunięty w stronę słodową. Smak słodki średnioniski do średniego, zazwyczaj niezbyt mocno kontrowany goryczką. Dopuszczalne są estry owocowe, o smaku czerwonych owoców na poziomie od niskiego do średnioniskiego, pochodzące z pracy drożdży. Finisz od średnio słodkiego do średnio wytrawnego, słodowy, raczej krótki.

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

Wygląd: Barwa piwa od jasnożółtej do ciemnozłotej. Klarowne do lekko przygaszonego. Piana biała, drobnopęcherzykowa, od mało obfitej do średniej. Trwałość piany średnia do średniowysokiej.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej. Aksamitna, smukła, lekka tekstura. Nasycenie od średniego do wysokiego. Pożądana bardzo wysoka pijalność. Brak ściągania, brak alkoholowego rozgrzewania.

Surowce i technologia: Podstawę stanowi słód pilzneński lub pale ale. Można, jako dodatek, użyć małej ilości słodów karmelowych w jasnych zakresach barw. Można zastosować do 25% słodu pszenicznego w celu nadania bardziej złożonych smaków słodowych oraz bardziej ziarnistej tekstury. Korzysta się z dowolnych odmian chmielu, zarówno w celu nadania goryczki jak i aromatu. Amerykańskie drożdże górnej fermentacji o czystym profilu lub angielskie nadające lekkie estry owocowe, czasem używa się drożdży dolnej fermentacji. Można zacierać infuzyjnie (jednotemperaturowo) w przedziale 66-68°C w celu uzyskania brzeczki z większą ilością cukrów nie fermentowanych przez drożdże. Fermentację należy przeprowadzić w dolnym zakresie temperatury dla danych drożdży.

Przykłady komercyjne: Trzech Kumpli "American Beauty", Browar Karuzela "Potok".

Komentarz: W niektórych wersjach można dodać owoce, przyprawy lub miód, jednak intensywność smaku i aromatu wynikająca z użytych dodatków nie może przykrywać smaku i aromatu pochodzącego ze słodu i chmielu.

Temperatura serwowania: 7-10°C

Szkło: Pintowa szklanka, nonic.

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
Natężenie	○	○	●	●	○	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasycenie	○	○	○	●	●	●

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