Angielskie barley wine

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 31.12.2018, akt. 22.06.2019, ściągnięto 29.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 20-30°Blg
Ekstrakt końcowy: 4-8°Blg
Zawartość alkoholu: 8-13% obj.
Goryczka: 30-60 IBU
Barwa: 14-45 EBC

Gęste, mocne i złożone piwo degustacyjne. Bogactwo smaków słodowych z wyraźnymi akcentami owocowymi i chmielowymi. Idealny akompaniament dla zimowych wieczorów.

Wyróżniki stylu: Gęste, mocne, słodowo-owocowe, słodkie, angielskie piwo górnej fermentacji. Od american barleywine różni się silniejszym zaakcentowaniem aspektów słodowych, kosztem chmielowości. Od old ale jest mocniejsze i często dłużej leżakowane, co nadaje piwu innego rodzaju aromatów związanych ze starzeniem się trunku.

Historia: Różnej postaci mocne piwa górnej fermentacji warzone były na Wyspach od stuleci. Tradycyjnie stosowano tam praktykę parti-gyle, polegającą na tym, że z jednego zacieru warzono kilka (zazwyczaj dwa lub trzy) piwa o coraz mniejszym ekstrakcie. Technika ta stosowana była nie tylko w Anglii, ale także np. w Belgii, jednak najszerzej jest opisana w kontekście piwowarstwa wyspiarskiego. Piwa mocne pochodziły z fermentacji najgęstszej brzeczki. Określenia "Barley Wine" pierwszy raz użył browar Bass (wówczas największy browar na świecie) z Burton-upon-Trent w roku 1872. Promował swoje gęste, mocne, słodkie i niemal niechmielone piwo Bass No1, jako alternatywę dla wzmacnianych win, typu porto lub sherry. Obecnie jest to najmocniejsze piwo w ofercie brytyjskich browarów i niekiedy produkowane w limitowanych seriach, a kolejne roczniki są datowane.

Aromat: Wysoki, złożony aromat słodowy dominuje w aromacie. Może przyjmować różne formy, ale zawsze powinny się w nim znaleźć aromaty chleba, melasy, karmelu lub toffi. Estry owocowe na poziomie od średniego do wysokiego, o charakterze suszonych owoców, winogron, śliwek, poziomek lub malin. Aromaty chmielowe mogą występować na poziomie od niskiego do średniego i powinny mieć typowy angielski charakter (kwiatowy, ziemisty, porzeczkowy lub tytoniowy). Z wiekiem aromaty chmielowe będą słabnąć, a pojawiać się zaczną nuty utlenienia, które powinny kojarzyć się z sherry lub porto. Aromat alkoholowy na poziomie średnioniskim do średniowysokiego o szlachetnym wyrazie, zbliżonym do mocnych win, koniaków lub likierów owocowych. Nuty siarkowe, fenolowe i diacetyl są wadą.

Smak: Wysoki, bogaty, złożony smak słodowy z nutami jasnego lub ciemnego chleba, tostów, biszkoptów, herbatników, orzechów, melasy, karmelu lub toffi. Średnie do wysokich estry owocowe o podobnym, jak w aromacie, charakterze mieszają się ze smakami słodowymi, tworząc spójny, złożony, słodki smak. Angielskie chmiele o kwiatowym, ziemistym, tytoniowym lub porzeczkowym charakterze tworzą kontrast dla smaków słodowych i owocowych powodując, że piwo jest wielopoziomowe i jeszcze bardziej złożone. Dopełnieniem smaku są likierowe alkohole na poziomie średnioniskim do średniowysokiego i ewentualnie niskie nuty lukrecji, liści czarnej porzeczki, czarnego bzu, anyżu lub ślady utlenienia o charakterze sherry lub porto na poziomie do średnioniskiego. Goryczka może być na poziomie wyraźnie niższym niż słodycz w ciemniejszych i starszych egzemplarzach, w piwach młodych i jasnych często będzie balansować słodki smak. Finisz półwytrawny do słodkiego, długi, likierowo-słodowo-owocowy z kwiatowymi nutami w młodszych egzemplarzach.

Goryczka: Średnia do wysokiej, chmielowo-alkoholowa. Jak długo goryczka będzie wyczuwalna również będzie zależało od wieku piwa, w młodych barley wine może pozostawać w finiszu do samego końca. Zawsze powinna być jednak gładka, a nigdy ostra.

Wygląd: Ciemnozłote do ciemnobrązowego, często z rubinowymi przebłyskami. Może wykazywać zmętnienie na zimno, ale generalnie powinno być klarowne. Piana od beżowej do jasnobrązowej, zwarta, zazwyczaj mało obfita i niekoniecznie trwała. Lepkość piwa widoczna jest gdy klei się do szkła.

Odczucie w ustach: Pełnia wysoka, tekstura aksamitna, soczysta. Wyczuwalnie lepkie, choć nie syropowate. Rozgrzewanie alkoholowe powinno być ewidentne, ale łagodne, gładkie. Wysycenie niskie do średniego.

Surowce i technologia: Podstawą zasypu jest słód pale ale. Uzupełniają go słody karmelowe w ilościach znaczących, ale rozsądnych. Nie należy stosować słodów zbyt ciemnych ani mocno prażonych. Długie gotowanie pomaga uzyskać bogaty

profil związków Maillarda. Angielskie chmiele typu Northdown, Target, East Kent Goldings lub Fuggles. Angielskie drożdże o wysokiej tolerancji alkoholu nadające piwu wyraźny, złożony, owocowy charakter. Zacieranie jednotemperaturowe. Fermentacja w temperaturze 18-22°C. Może być leżakowane w beczkach lub z udziałem drewna, które nadadzą piwu nuty wanilii, kokosa, karmelu, wina, koniaku i inne.

Przykłady komercyjne: Fuller’s "Golden Pride", Goose Island "King Henry", Against the Grain "London Balling", Cigar City "Warmer Winter Winter Warmer", Emelisse "White Label Barley Wine", Pracownia Piwa "Mr Hard", Brokreacja "Sweet Temptation".

Temperatura serwowania: 12-14°C

Szkło: Snifter

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Estry owocowe	○	○	○	●	●	●
Fenole	●	○	○	○	○	○
Drewno/beczka	●	●	●	●	○	○
Alkoholowość	○	○	●	●	●	○
Karmelowość	○	●	●	●	○	○

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Owocowe estry	○	○	○	●	●	●
Drewno/beczka	●	●	●	●	○	○
Karmelowość	○	●	●	●	○	○

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	○	●	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	○	○	○	●	●	○

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