# Australian sparkling ale

**Autor:** Maciej Hus
Publ.: 8.08.2018, akt. 20.02.2019, ściągnięto 19.04.2024

**Parametry:**
**Ekstrakt początkowy:** 9,5-12,5°Blg
**Ekstrakt końcowy:** 1-1,5°Blg
**Zawartość alkoholu:** 4,5-6% obj.
**Goryczka:** 20-35 IBU
**Barwa:** 8-14 EBC

W tym stylu bardzo istotny jest balans pomiędzy cechami nadanymi przez użyte surowce. Wysoce pijalne, dostosowane do gorącego klimatu. Dawniej nazywano je także australian pale ale, jednak obecnie nazwa ta odnosi się do australijskich interpretacji piw american pale ale, jednak chmielonych lokalnymi odmianami.

**Wyróżniki stylu:** Styl bywa porównywany z angielskimi jasnymi piwami górnej fermentacji. Podstawową różnicą jest znacznie wyższy poziom wysycenia $CO_2$, głębsze odfermentowanie oraz mniejsza karmelowość w aromacie i smaku. Innymi cechami charakterystycznymi stylu są: dobrze zarysowana chmielowa goryczka oraz wyraźna estrowość.

**Historia:** Sparkling ale powstało jako odpowiedź na rosnąca popularność jasnych piw dolnej fermentacji. Było to piwo jasne, choć raczej ciemniejsze niż dziś, lekkie i pijalne, co jest istotne w australijskim klimacie. Nazywano je także *light ale* i *light bitter*. Jako piwo górnej fermentacji, nie wymagało leżakowania w niskiej temperaturze. Cechowało je też bardzo wysokie wysycenie. Podczas produkcji nie stosowano chmielenia na zimno (praktyka ta przetrwała do czasów obecnych). Po kilku dekadach popularności, jedynym piwem dostępnym bez przerwy była istniejąca do dziś marka „Coopers Sparkling Ale", produkowana od 1862 roku przez Coopers Brewery. Rozkwit piwowarstwa rzemieślniczego na świecie w drugiej połowie XX wieku dotarł także na antypody i małe, lokalne browary powróciły do korzeni, warząc własne interpretacje tego stylu, jednak miano ikony dzierży niepodzielnie "Sparkling Ale" z Coopers Brewery.

**Aromat:** Łagodny, zbalansowany, stanowi mieszankę nut pochodzących od słodu, chmielu i drożdży, wszystkie na poziome od niskiego do średniego. Słodowość objawia się akcentami ziarna i chleba. Chmielowość to nuty ziemiste, ziołowe, przyprawowe. Estry występują najczęściej jako aromaty jabłek i gruszek, rzadziej bananów. Możliwe lekkie nuty siarkowe ($SO_2$), zwłaszcza w świeżych egzemplarzach.

**Smak:** Smak pochodzący od słodów (niski do średnioniskiego) przejawia się nutami ziarna oraz chleba. Brak nut karmelowych. Średnie do średniowysokich smaki chmielowe - ziemiste albo możliwie ziołowe, pieprzowe lub żelaziste; pozostające w posmaku. Średnioniskie do średniowysokich estry owocowe, często o charakterze gruszkowym lub jabłkowym, rzadziej bananowym. Estrowość uzupełnia smak, ale go nie dominuje. Może być lekko mineralne lub siarkowe ($SO_2$), szczególnie, jeśli w gotowym piwie obecne są drożdże. Smak nie powinien być mdły, nijaki. Finisz wytrawny.

**Goryczka:** Średnia do średnioniskiej, długa, może być lekko zalegająca i ostra.

**Wygląd:** Barwa występuje w przedziale od złotej do bursztynowej. Piana powinna być wysoka, obfita i trwała z drobnymi pęcherzykami. Klarowność - w zależności od sposobu podania piwa (z drożdżami czy bez) - od kryształowej przejrzystości po wyraźne zmętnienie.

**Odczucie w ustach:** Wysycenie wysokie, dające uczucie rześkości, musowania i wypełniania ust przez bąbelki. Treściwość niska do średnioniskiej. Odczucie pełni jest wyższe, jeśli piwo nalano z drożdżami. Delikatne, ale wyraźnie gazowane. W przypadku mocniejszych wersji mogą występować lekkie nuty alkoholowe, rozgrzewające (pojawiają się wraz z ogrzaniem się piwa). W lżejszych wersjach element ten jest niepożądany. Bardzo wysoko odfermentowane.

**Surowce i technologia:** Do jego produkcji wykorzystuje się jasne słody wyrabiane z australijskich odmian jęczmienia dwurzędowego. Słodem bazowym jest pale ale lub, rzadziej, pilzneński. Zasyp uzupełnia niewielki dodatek słodu karmelowego, który ma nadać gotowemu piwu odpowiednią barwę. Często korzysta się także z dodatku słodu pszenicznego (do 10% zasypu). Celem tego zabiegu jest podniesienie pełni smakowej gotowego piwa oraz poprawa retencji piany. Historyczne przykłady zawierały w zasypie ok. 45% słodu dwurzędowego, 30% słodu z większą ilością białek (sześciorzędowego) i ok. 25% cukru (używanego celem redukcji ilości związków azotowych, białek oraz garbników wniesionych przez słód z jęczmienia sześciorzędowego). Cukier trzcinowy stosowany był w przeszłości ze względów ekonomicznych.

Obecnie surowiec ten służy głównie do refermentacji piwa lub korekty ekstraktu początkowego. Tradycyjnie używane były australijskie odmiany chmielu: Cluster lub Goldings, dopóki nie zostały zastąpione w połowie lat 60. XX w. przez Pride of Ringwood (9-12% AA). Odmiana ta może być zastąpiona innymi chmielami pochodzącymi z Australii: Super Pride (bardziej goryczkową wersją Pride of Ringwood), Topaz, Galaxy lub Australian Cascade. Amerykańskie odmiany Galena i Cluster lub angielska, East Kent Gioldings, uznawane są za substytuty Pride of Ringwood, jednak zalecane jest korzystanie z australijskich kultywarów. Stosuje się wodę o różnych profilach, zazwyczaj niskowęglanową i o umiarkowanej zawartości związków siarki. Zdarza się, że woda wykorzystywana przy zacieraniu i wysładzaniu jest modyfikowana przy użyciu siarczanu wapnia (gipsu) dla osiągnięcia odpowiedniego profilu mineralnego. Szczep drożdży, z udziałem którego brzeczka poddawana jest fermentacji, przypomina drożdże piwne z regionu Burton-upon-Trent. Dają one estrowo-owocowy posmak w gotowym piwie, opisywany jako gruszkowy lub jabłkowy. Zacieranie infuzyjne, jednoetapowe. Piwo jest refermentowane, ale nie poddawane leżakowaniu.

**Przykłady komercyjne:** Coopers Sparkling Ale

**Komentarz:** Piwo, zgodnie z australijską tradycją, podawane jest bardzo mocno schłodzone. Może być nalewane bez lub z dodatkiem osadu drożdżowego z butelki, co nadaje piwu pełni, wnosi zmętnienie oraz nuty drożdżowe. Coopers Brewery zachęca piwowarów domowych do propagacji drożdży z dna butelek dostępnego komercyjnie piwa.

Często subiektywne odczucie goryczki jest wyższe, niż wynikać by to mogło z wartości IBU podanej przez producenta, z uwagi na głębokie odfermentowanie, a co za tym idzie - brak kontrujących je cukrów rezydualnych.

**Temperatura serwowania:** 2-4°C

**Szkło:** kufel, pinotowa szklanka, tulip

**Bibliografia:**


- Ian Watson: „Australia’s Own Beer Style”, w: „Australia Brews News"
- Tony Wheeler: „Australian Pale Ale”, w: „Brew Your Own”, March/April 2009
- Martyn Cornell: „The Mysterious Australian Ale”, na: „Zythophile”
- Opis stylu w przewodniku BJCP z 2015 roku
- Opis stylu dostępny w serwisie kegerator.com


**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** | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| **Rozgrzewanie alkoholowe** | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |

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