Belgian blond ale

Autor: Dorota Chrapek
Publ.: 26.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 15-18°Blg
Ekstrakt końcowy: 2-4,5°Blg
Zawartość alkoholu: 6-7,5% obj.
Goryczka: 14-30 IBU
Barwa: 8-14 EBC

Belgijskie złote ale o średniej mocy i subtelnym zapachu owocowo-przyprawowym. Lekkie w odbiorze, początkowo słodkie, z wytrawnym finiszem.

Wyróżniki stylu: Belgian blond ale odróżnia od belgian golden strong ale i tripla przede wszystkim niższa moc, jest też nieco słodsze w odbiorze.

Historia: Historia belgian blond ale nie jest zbyt długa, choć oczywiście czerpie z wielowiekowej belgijskiej tradycji piwowarskiej, to piwa te pojawiły się niespełna 100 lat temu jako odpowiedź na zalewającego Europę pilznera.

Aromat: Aromat jest bogaty, złożony, ale równocześnie subtelny i nienachalny. Na pierwszym planie pojawia się łagodny, słodki aromat słodowy o średnioniskiej do średniowysokiej intensywności. Jest on uzupełniony nutami przyprawowymi pochodzącymi zarówno z procesu fermentacji jak i od użytych chmieli. Całość uzupełniona jest owocowymi estrami, przede wszystkim o charakterze cytryny, pomarańczy, jasnych, słodkich owoców. Przyprawowość i owocowość występują na poziomie od średnioniskiego do średniego. W aromacie mogą pojawiać się ponadto przyjemne nuty alkoholowe o charakterze kwiatowym, różanym, miodowym. Ostre, gryzące, rozpuszczalnikowe nuty alkoholu stanowią wadę.

Smak: W smaku początkowo pojawia się słodowa słodycz na poziomie średnioniskim do średniego, wzmocniona estrami owocowymi (pomarańcze, gruszki, morele, brzoskwinie). Słodki smak jednak nie pozostaje długo na podniebieniu. Finisz jest zawsze półwytrawny lub wytrawny. Goryczka chmielowa i alkoholowa na średnim poziomie, lekko balansuje słodki smak pochodzący od słodów. Ziołowy, ziemisty lub przyprawowy smak chmielu powinien być na niskim poziomie. Pochodzące od drożdży nuty fenolowe (wanilia, pieprz, gałka muszkatołowa) są opcjonalne.

Goryczka: Goryczka od średnioniskiej do średniej, pochodząca zarówno od chmielu jak i alkoholu. Krótka, niezalegająca.

Wygląd: Barwa od jasno do ciemnozłotej. Klarowne. Piana biała, bardzo obfita, trwała, zwięzła, pozostawiająca na szkle wyraźne ślady.

Odczucie w ustach: Nasycenie średniowysokie do wysokiego. Treściwość średnia. Dopuszczalne lekkie alkoholowe rozgrzewanie.

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi słód pilzneński, najczęściej z niewielkim dodatkiem słodów cookie. Dla uzyskania lepszego odfermentowania stosuje się dodatek glukozy bądź jasnego cukru. Chmielenie europejskimi odmianami aromatycznymi: Saaz, Fuggles, East Kent Goldings, Styrian Goldings. Belgijskie szczepy drożdży wytwarzające średnią ilość estrów owocowych i przyprawowych fenoli. Przyprawy nie są tradycyjnie stosowane, jeśli już zostały użyte, ich smak i zapach nie powinien dominować, a jedynie uzupełniać owocowo-przyprawowe niuanse pochodzące z pracy drożdży.

Przykłady komercyjne: de Koningshoeven “La Trappe Blond”, de Leffe “Leffe Blond”, Kronenbourg “Grimbergen Blonde”.

Temperatura serwowania: 5-10°C

Szkło: tulip, goblet

Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	○	●	●	●	○
Estry owocowe	○	○	●	●	○	○
Fenole	○	●	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
SMAK						
Chmielowość	○	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
Fenole	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD						
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	●	○	○	○	○
GORYCZKA						
Natężenie	○	○	●	●	○	○
ODCZUCIE W USTACH						
Pełnia	○	○	○	●	○	○
Nasycenie	○	○	○	○	●	●
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○

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