



Belgian triple

Autor: Dorota Chrapek

Publ.: 26.02.2019, akt. 21.07.2019, ściągnięto 23.02.2020

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18-22,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-5°Blg

Zawartość alkoholu: 7,5-9,5% obj.

Goryczka: 20-40 IBU

Barwa: 8-15 EBC



Mocne piwo z dobrze ukrytym alkoholem, sprawiające wrażenie lżejszego, niż to wynika z parametrów. Jasne, z czapą białej piany, o bardzo złożonym bukiecie smakowo-zapachowym, w skład którego wchodzi akcenty owocowe, przyprawowe, kwiatowe, uwydatnione przez wysokie nagazowanie.

Wyróżniki stylu: Tripel przypomina **belgian golden strong ale**, lecz zazwyczaj jest od niego nieco ciemniejszy i bardziej pełny. W triplu mocniej wyeksponowane są nuty fenolowe i słodowe, a mniej estrowe.

Historia: Tripel, jak na piwo klasztorne, nie ma zbyt długiej historii. Pierwszy raz został uwarzony w 1906 r. przez Henrika Verlindena, w jego własnym browarze, niedaleko Antwerpii. Verlinden był również konsultantem w browarze Westmalle i pomagał braciom klasztorным uwarzyć piwo, które później zostało nazwane "Westmalle Tripel". W przeciwieństwie do warzonych wcześniej piw klasztornych, jego zasyp został oparty na jasnym słodzie. Dzięki temu tripel ma nie tylko jasną, słomkową barwę, ale też żadne aromaty pochodzące od ciemnych słodów nie przykrywają charakterystycznych nut produkowanych przez drożdże - owocowych estrów i przyprawowych fenoli, nie ukrywają też chmielowego aromatu. Mocne, jasne, ale też bardzo złożone w smaku i aromacie piwo było odpowiedzią na zalew Europy pilznerem.

Nazwa stylu związana jest z jego mocą i wywodzi się ze sposobu oznaczania piw w średniowiecznych browarach klasztornych. Produkowane były tam piwa pojedyncze - single, podwójne - **dubbel**, potrójne - tripel i poczwórne - **quadrupele**, mnisi oznaczali je odpowiednią ilością krzyżyków:

X, XX, XXX, XXXX.

Aromat: Złożony bukiet zapachowy, będący mariażem przyprawowych fenoli, owocowych estrów i chmielowych aromatów i przyjemnych nut alkoholowych. Pieprzowe i/lub goździkowe fenole są obecne na poziomie średnioniskim do średniego. Estry owocowe na poziomie średnioniskim do średniego przypominają zazwyczaj pomarańcze, rzadziej banany, gruszki, brzoskwinie, winogrona. Korzeny, kwiatowy, czasami różany zapach szlachetnych chmieli jest obecny na poziomie niskim do średnioniskiego. Aromat uzupełniają słodkie nuty słodowe o niskiej intensywności oraz opcjonalnie delikatne perfumowe, przyjemne aromaty pochodzące od wyższych alkoholi.

Smak: Smak stanowi harmonijne połączenie nut przyprawowych, owocowych i lekko alkoholowych. Fenole, występujące na poziomie niskim do średnioniskiego, mają charakter pieprzu, czasami cynamonu, gałki muszkatołowej, goździków. Estry występujące na podobnym poziomie co fenole, mają zazwyczaj cechy cytrusów (cytryna, pomarańcza). Alkohol w smaku jest obecny jako łagodny, przyprawowy nuty o niskiej intensywności. Całość uzupełniają posmaki słodowe, często o miodowym charakterze, na poziomie niskim do średnioniskiego oraz niskie do średnioniskie smaki chmielowe. Finisz zawsze wytrawny.

Goryczka: Średnia goryczka pochodząca zarówno od chmielu jak i fenoli produkowanych przez drożdże. Może być lekko alkoholowa, zawsze jest krótka, nieściąająca.

Wygląd: Barwa żółta do złotej, czasami przechodząca w pomarańcz. Klarowne. Piana biała, bardzo obfita, trwała, zwięzła, pozostawiająca na szkle wyraźne ślady (lacing).

Odczucie w ustach: Średnioniska do średniej treściwość, uzyskana dzięki wysokiemu odfermentowaniu i wysokiemu nasyceniu dwutlenkiem węgla. Dopuszczalne lekkie alkoholowe rozgrzewanie. Musujące.

Surowce i technologia: Podstawę zasypu tradycyjnego belgijskiego tripla stanowi zawsze **słód pilznieński**, często stanowiący całość zasypu. Czasami używane jest kilka procent jasnych słodów karmelowych lub/i aromatycznych. Kluczową rolę w komponowaniu receptury tripla odgrywa cukier. Powinien stanowić od 10 do 20% surowców fermentacyjnych.

towanych. Jego użycie sprawia, że piwo mocno odfermentowuje, a przez to lekkie w odbiorze. Aromatyczne odmiany europejskich chmieli (Saaz, Styrian Goldings, Tettnang, Hallertau, Fuggles). Przyprawy nie są stosowane w tradycyjnych recepturach, jeśli już zdecydujemy się na ich użycie, powinny stanowić jedynie tło i podkreślać typowo belgijskie nuty przyprawowo-owocowe, pochodzące z pracy drożdży. Dedykowane szczepy drożdży, które wnoszą do piwa aromaty przyprawowe, owocowe, lekko alkoholowe i jednocześnie są odporne na wysokie stężenie alkoholu.

Przykłady komercyjne: Westmalle "Tripel", Affligem "Tripel", Chimay "Cinq Cents".

Temperatura serwowania: 5-10°C

Szkło: goblet, tulip

Tabela nateżeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	○	○	○	○
Estry owocowe	○	○	●	●	○	○
Fenole	○	○	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
Fenole	○	●	●	○	○	○
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	○	○	○	○	○	●
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	●	○	○	○
Cierpkosc	○	○	○	○	○	○

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