



Burton ale

Autor: Maciej Hus

Publ.: 6.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 20.04.2024

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13-20°Blg

Ekstrakt końcowy: 4,5-6,0°Blg

Zawartość alkoholu: 5,0-8,0% obj.

Goryczka: 40-50 IBU

Barwa: 27-44 EBC



Historyczny styl piwa wywodzący się z angielskiego miasta Burton on Trent. Piwo tego rodzaju cieszyło się dużą popularnością w drugiej połowie XVIII wieku oraz na przełomie XVIII i XIX stulecia. Cechowała je przede wszystkim wysoka pełnia, wyraźna słodowość, wysoka zawartość alkoholu (często przekraczająca 10% obj.). Akcenty chmielowe miały za zadanie równoważyć bukiet piwa. Z czasem nazwę "Burton" zaczęły stosować inne browary dla warzonych przez siebie mocnych piw. Alternatywnie określa się je także "winter warmer" oraz "old ale". Jest to piwo długo leżakowane (co najmniej kilka miesięcy do roku). Za współczesny styl nawiązujący do mocnych piw warzonych dawniej w Burton-upon-Trent (ale i innych historycznych angielskich piw długo leżakowanych np. Yorkshire Stingo, October Beer) uważa się old ale.

Wyróżniki stylu: Główną cechą stylu jest złożona słodowość i chmielowość, które mają wzajemnie się uzupełniać. BJCP opisuje to piwo jako mocniejsze od english barley wine, jednak jest to kwestia dyskusyjna zważywszy na fakt, że istniały bardzo mocne wersje burton ale (np. Burton No. 1) o ekstrakcie początkowym 26-28°Blg. Cechą charakterystyczną było relatywnie niskie odfermentowanie. Z uwagi na słodycz pochodzącą od cukrów reszkowych piwa z Burton porównywano do mocnych piw szkockich (wee heavy). Zasadniczą różnicą było dość wysokie nachmilenie (piwa szkockie chmielono bardzo oszczędnie).

Historia: Od połowy XVIII w. mocne i treściwe piwo z Burton drogą morską zaczęto wysyłać do nadbałtyckich portów. Stało się to możliwe dzięki otwarciu w 1712 r. szlaku wodnego między Burton i Hull. W krajach basenu Morza Bałtyckiego ceniono je za walory smakowe, a także za wysoką moc. Do grona jego miłośników należeli car Piotr I Wielki (1672-1725) oraz caryca Katarzyna II Wielka (1729-1796). Burton ale stało się ofiarą burzliwych wydarzeń w Europie na przełomie XVIII i XIX

w. Były nimi m. in. wojny napoleońskie i blokada kontynentalna narzucona przez Francję jej sojusznikom w latach 1806-1812 oraz wprowadzenie przez Rosję wysokich celi na towary sprowadzane z Wielkiej Brytanii w 1822 roku (choć wprowadzono je także tymczasowo już wcześniej – np. w 1783 i 1812 roku). W efekcie, piwowarzy z Burton zaczęli zmniejszać wolumen produkcji mocnego piwa, przestawiając się na piwo lżejsze, jaśniejsze i mocniej chmielone, które znane jest do dziś pod nazwą india pale ale. Z biegiem czasu nazwę "Burton" zaczęto zastępować "old ale" i "winter warmer".

Aromat: Średni do wysokiego aromat słodowy, słodki z nutami tostowymi i karmelowymi. Brak akcentów palonych. Bazę słodowości najczęściej stanowią nuty chleba i ciastek. Często obecne są także aromaty ciemnych owoców (śliwek, fig i rodzynek) na poziomie od niskiego do średniego. Zauważalna może być obecność nut alkoholowych. Aromat chmielowy od niskiego do średniego przejawiający się akcentami owoców, ziół, drewna lub przypraw pochodzącymi od angielskich odmian. W bukcie pierwszą rolę odgrywa słodowość, jednak pozostałe jego składowe nadają mu złożoności.

Smak: Podobnie jak w przypadku aromatu, słodowość przejawia się w postaci bogatego charakteru i nieco słodkiego finiszu. Smaki słodowe to w głównej mierze nuty chleba i ciasteczek, z dodatkiem mocno opiekanych tostów oraz ciemnego karmelu. Akcenty palone są niepożądane. Chmielowość od niskiej do średniej. Nierzadko obecne są także posmaki ciemnych lub suszonych owoców (śliwek, fig, rodzynek) na poziomie do średniego. Możliwy jest lekki posmak alkoholowy, jednak słodki finisz najczęściej go maskuje. Słodkość pochodząca od słodów powinna być równoważona przez chmielową goryczkę. Słodycz nie powinna być zapychająca i mdła.

Goryczka: Goryczka od średniowysokiej do wysokiej. Pomaga zrównoważyć wyraźną słodowość. Przejawia się akcentami typowymi dla angielskich odmian chmielu: ziołowością, kwiatowością, posmakami drewna i owoców.

Wygląd: Jasnomiedziany do ciemnobrązowego. W przypadku wersji ciemniejszych dopuszczalne jest zmętnienie, jednak cechą charakterystyczną tego rodzaju piw była ich klarowność (częstokroć uzyskiwana przy pomocy czynnika klarującego jakim był karuk, rzadziej sproszkowany róg jelenia). Piana od białej do beżowej, średniej wysokości, dość zwarta, trwała.

Odczucie w ustach: Ciało średniowysokie do wysokiego z gładkim, bogatym i słodkim charakterem. W mocniejszych wersjach powinno być wyczuwalne rozgrzewanie alkoholowe.

Wysycenie średnie; niższe, gdy piwo serwowane jest z pompy.

Surowce i technologia: Zasypanie stanowiły wyłącznie słoje jęczmienne. W wersjach z XVIII wieku dominował w zasypie słód ciemny (amber). Warto zaznaczyć, że słód ten znacznie różnił się od współczesnego. Wyrabiano go w taki sposób, by posiadał aktywne enzymy, a także posiadał wędzony posmak, gdyż suszono go nad otwartym ogniem. Stopniowo zasyp modyfikowano tak, by większość stanowił wydajniejszy **słód pale ale**, a ciemniejsze słoje nadawały gotowemu piwu odpowiednią barwę i smak. Stosowano słoje najwyższej jakości. Sięgano również po surowce niesłodowane (np. miód lub melasę). Jeżeli chodzi o chmiel, sięgano po odmiany angielskie, głównie te z hrabstwa Kent. Istotnym elementem była woda z Burton, twarda, o dużej zawartości siarczanów, węglanów oraz wapnia. Dzięki temu nadaje piwu nuty siarki i posmaki mineralne, a siarczany uwypuklają chmielową goryczkę. Podręczniki piwowarskie z XIX w. wzmiankują także rozmaite dodatki wykorzystywane przy produkcji burton ale. Należały do nich: sól kuchenna, sól morską, nasiona kolendry, korzeń imbiru, a nawet sproszkowany róg jelenia. Znaleźć też można informację o wykorzystaniu niedojrzałych owoców gorzkiej pomarańczy.

Burton ale zacierało tradycyjną metodą zwaną w Anglii "parti-gyle". Polegała na odbieraniu osobnych brzeczek z tej samej śrut słodowej. Po odebraniu brzeczek z pierwszego nalania, dolewano kolejną porcję wody, pozostawiano na określony czas i odbierano część płynną. Z odebranych brzeczek warzono trzy różne piwa. Poszczególne nalania zacierało przez 1-2 godziny. Czas gotowania poszczególnych brzeczek wahał się (w zależności od receptury) od 45 do 120 minut. Do fermentacji wykorzystywano angielskie drożdże górnej fermentacji. Typowym elementem procesu produkcyjnego było leżakowanie piwa w beczkach, które trwało od 3 do nawet 18 miesięcy. Na tym etapie dodawano także środki klarujące.

Przykłady komercyjne: Browar Lasowiak "Burton Ale".

Komentarz: W Burton wytwarzano kilka rodzajów piw określanych mianem burton ale. Te najmocniejsze nazywano No. 1 Burton. Każdy kolejny numer oznaczał piwo o niższym ekstrakcie początkowym. Najsłabsze (oznaczane symbolami 5 i 6) były piwami stołowymi. W niektórych browarach stosowano także symbole literowe dla poszczególnych typów piw na bazie kryterium ich mocy. Wersje historyczne leżakowane w beczkach cechowała obecność kwasu mlekowego (efektu pracy bakterii *Lactobacillus*) oraz aromaty nadane przez dzikie drożdże *Brettanomyces clausenii*.

Współcześnie wiele angielskich piw posiadających w swej nazwie słowo "Burton" nie ma nic wspólnego z historycznym pierwowzorem. Z drugiej strony podkreśla się, iż najbliższymi mu są niektóre piwa dostępne na rynku lecz sprzedawane jako "old ale".

Temperatura serwowania: 13-16°C

Szkło: pintowa szklanka, szkło degustacyjne, nonic

Bibliografia:

- Opis stylu według BJCP
- Martyn Cornell: „Amber Gold & Black”, The History Press, Stroud, 2010
- Terry Foster: „Pale Ale: History, Brewing Techniques, Recipes”, Brewers Publications, Boulder, 1999, „Every Man His Own Brewer”, autor nieznany, Londyn, 1768
- „Vintner’s, Brewer’s, Spirit Merchant’s and Licenced Victualler’s Guide”, autor nieznany, Londyn, 1826
- „The Art and Mystery of Making British Wines, Cider and Perry, Cordials and Liquors”, autor nieznany, Londyn, 1865, David Booth: „The Art of Brewing”, Second Edition, Londyn, 1834
- M. L. Byrn: „The Complete Practical Brewer”, Filadelfia, 1860
- Samuel Morewood: „An Essay on the Inventions and Customs of Both Ancients and Moderns in the Use of Inebriating Liquors”, Londyn, 1824
- Martyn Cornell, Anthony Hayes: „Burton Ale: A British Comfort Beer”, w: „Zymurgy”, January/February 2011
- Randy Mosher: „Burton Ale: IPA’s Shadowy Cousin”, w: „All About Beer Magazine”. Volume 26, Issue 3.
- John Palmer, Colin Kaminski: „Water: A Comprehensive Guide for Brewers”, Brewers Publications, Boulder, 2013.
- Mitch Steele: „IPA: Brewing Techniques, Recipes and the Evolution of India Pale Ale”, Brewers Publications, Boulder, 2012.
- Roger Protz: „The History of Brewing in Burton on Trent”. The History Press, Stroud, 2011.
- C.C. Owen: „The History of Brewing in Burton upon Trent”, w: „Journal of Institute of Brewing”, 1987, Vol. 93.
- Pete Brown: „Burton on Trent: The World’s Most Important Beer Town”, w: „All About Beer Magazine”, Volume 28, Issue 1.
- Thomas Hitchcock: „A Practical Treatise on Brewing”, Londyn, 1842.
- Maciej Hus: „Burton ale - piwny faworyt carów”, w: „Piwowar” 28 (2018).

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Estry owocowe	●	●	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○
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	○	○	○	●	●	●
Nasylenie	○	○	○	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	○	○	●	●	○	○

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