



## Coffee pale ale

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 12.10.2018, akt. 22.06.2019, ściągnięto 13.04.2024

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 11-14°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2,5-3,5°Blg

**Zawartość alkoholu:** 4,5-6,2% obj.

**Goryczka:** 30-50 IBU

**Barwa:** 8-25 EBC



Sesyjne piwo łączące cechy wysoko chmielonego amerykańskiego Pale Ale z aromatami kawowymi.

**Wyróżniki stylu:** Jasne, zbalansowane, kawowo-chmielowe, sesyjne piwo górnej fermentacji.

**Historia:** Jeden z wielu nowych stylów wymyślonych na fali "piwnej rewolucji", korzystający z doświadczeń biegnącej równolegle "rewolucji kawowej".

**Aromat:** Wyraźny, ale łagodny, gładki aromat kawy oraz owocowy aromat nowofalowych chmieli powinny być wyczuwalne na pierwszym planie. Aromaty te powinny być na poziomie średnioniskim do średniowysokiego i być dobrze zbalansowane lub kawa może minimalnie dominować. Charakter kawy może przyjąć różne formy, ale najbardziej odpowiednie będą nuty owocowe, kwiatowe, cytrusowe lub karmelowe, dobrze współgrające z resztą bukietu piwa. Nieodpowiednie są mocno palone, popiołowe aromaty. Nowofalowe odmiany chmielu wnoszące podobne, jak w przypadku kawy, aromaty. Słodowość na poziomie średnioniskim, czysta, neutralna, lub nisko karmelowa. Estry na poziomie niskim do średnioniskiego, o charakterze jasnych owoców. Aldehyd octowy dopuszczalny na poziomie niskim. Niedopuszczalne są aromaty siarkowe pochodzące z fermentacji oraz diacetyl.

**Smak:** Zarówno kawa, jak i chmiel powinny być wyczuwalne na poziomie średnioniskim do średniowysokiego i być dobrze zbalansowane, zarówno pod względem intensywności, jak i charakteru. Największą sztuką jest dobranie takiego rodzaju kawy i takich odmian chmielu, których aromaty będą się wzajemnie uzupełniać. Słodowość na poziomie średnioniskim oraz estry na poziomie od niskiego do średnioniskiego powinny tworzyć spójne tło dla powyższych podstawowych smaków. Finisz wytrawny z pozostającym krótko w posmaku aromatem

kawy. Niedopuszczalne są takie produkty fermentacji jak aromaty siarkowe i diacetyl. Dodatek kawy może wprowadzić do piwa zwiększoną ilość aldehydu octowego oraz podwyższoną kwasowość. Te cechy nie powinny być jednak na poziomie wyższym niż niski.

**Goryczka:** Średnia do średniowysokiej, pochodząca zarówno od chmielu, jak i od kawy. Nie może zalegać ani być ostra, ściągająca.

**Wygląd:** Barwa jasnożółta do ciemnobursztynowej. Może być zmętnione od dodatku kawy i chmielenia na zimno. Piana biała do jasnobrązowej, nie musi być obfita ani trwała, ale powinna być zwarta.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnioniska do średniej, piwo ma być sesyjne i łatwo pijalne, dlatego też niedopuszczalne są wyraźne szorstkie, wysuszające cechy tanin. Wysycenie średnioniskie do średniowysokiego.

**Surowce i technologia:** Podstawą jest **słód pale ale lub pilzneński**, może zawierać niewielki dodatek **słodów monachijskich** i karmelowych. Aby rozjaśnić piwo i nadać mu wytrawności, możemy uzupełnić zasyp płatkami ryżowymi lub cukrem. Stosowane są przeróżne nowofalowe odmiany chmielu oraz nowofalowe odmiany kawy (palone w niskiej temperaturze, dodane w formie zmielonych ziaren lub kawy). Amerykańskie lub brytyjskie szczepy drożdży o niskiej produkcji estrów.

**Przykłady komercyjne:** Jan Olbracht "Coffee Pale Ale", Samuel Adams "Coffee Pale Ale".

**Temperatura serwowania:** 7-11°C

**Szkło:** Nonic, shaker

### Tabela natężeń:

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	●	○
Słodowość	○	○	●	○	○	○
Estry owocowe	○	●	●	○	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	●	○
Słodowość	○	○	●	○	○	○
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	●	●	●	●
Trwałość piany	○	○	●	●	●	●
Poziom zmętnienia	●	●	●	○	○	○
<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	●	●	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasyceńje	○	○	●	●	●	○
Cierpkosc	○	○	○	○	○	○

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