Wee heavy

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 31.12.2018, akt. 28.05.2019, ściągnięto 29.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 16-35°Blg
Ekstrakt końcowy: 3-10°Blg
Zawartość alkoholu: 6,5-10% obj.
Goryczka: 17-35 IBU
Barwa: 28-50 EBC

Deserowe, słodowe, mocne piwo ze Szkocji. Gęste, dekstrynowe i charakteryzujące się niską zawartością chmielu.

Wyróżniki stylu: Ekstremalnie słodowe, karmelowe, mocne, mało chmielone, gęste szkockie piwo górnej fermentacji. Od barley wine różni się niższym nachmieleniem, niższym odfermentowaniem, niższą owocowością i wyższą, bardziej karmelową słodowością.

Historia: Rozwój piwowarstwa w Szkocji w dawnych latach determinowały głównie czynniki naturalne. Zimny północny klimat nie nadawał się pod uprawę chmielu, przez co musiał być on importowany i przez to drogi. Nie można było fermentować piwa w temperaturach typowych dla angielskich ale, co skutkowało najczęściej niższym odfermentowaniem i czystszym profilem lokalnych wyrobów. Nazwa stylu pochodzi od "Fowler's Wee Heavy", a oznacza "małe mocne", co wiąże się z faktem, że sprzedawane było w butelkach o pojemności ok. 350 ml. Styl zdobył popularność szczególnie w Belgii i USA.

Aromat: Dominują aromaty słodowe na wysokim poziomie. Słodowość powinna mieć charakter karmelowy, toffi, ciasta drożdżowego, szkockich ciastek maślanych. W mocniejszych wersjach wyczuwalne nuty alkoholi, czyste lub likierowe na poziomie najwyżej średnim, podobnie jak estry o charakterze suszonych owoców lub śliwek. Chmiel na poziomie najwyżej niskim, ziemisty lub kwiatowy. Aromaty torfowe są wadą. Diacetyl dopuszczalny na poziomie do średnioniskiego. Poza tym profil czysty.

Smak: Bardzo intensywny i złożony smak słodowy z wyraźną nutą karmelu, melasy, toffi lub ciastek maślanych. Estry i alkohol na poziomie od niskiego w do średniego. Estry powinny mieć charakter suszonych owoców (w szczególności rodzynek) lub śliwek. Chmiel praktycznie nie występuje w smaku, choć może pojawić się niska kwiatowa lub ziemista nuta. W smaku zdecydowanie dominuje słodycz, goryczka jest wyczuwalna na drugim planie lub całkiem w tle. Finisz półsłodki do słodkiego, długi, karmelowo-słodowy. Dopuszczalny Diacetyl na poziomie do średnioniskiego.

Goryczka: Niska do średniej, chmielowo-alkoholowa, krótka lub średnio długa, łagodna.

Wygląd: Ciemnoczerwone do ciemnobrązowego, z rubinowymi przebłyskami, klarowne. Piana beżowa do jasnobrązowej, zwarta, najczęściej mało lub średnio obfita i mało trwała. Może lepić się do ścianek szklanki.

Odczucie w ustach: Pełnia wysoka, lepka, aksamitna, gumiasta tekstura. Wysycenie niskie do średniego. Rozgrzewanie alkoholowe powinno być wyczuwalne i kontrować w pewnym stopniu słodycz piwa.

Surowce i technologia: Brytyjski słód pale ale, rozsądne ilości słodów karmelowych, niewielka ilość palonego ziarna dla nadania ciemniejszej barwy (tradycyjnie piwo barwiono karmelem, ponieważ stosowanie surowców niesłodowanych w szkockich browarach było do roku 1880 zakazane). Słody torfowe i wędzone są niedopuszczalne. W celu uzyskania zdecydowanie słodowego profilu i największej karmelizacji brzeczki, piwo można zacierać w wysokich temperaturach i długo gotować, nie ma jednak dowodów na to, że była to powszechnie stosowana w Szkocji praktyka. Chmiel angielski w niewielkich ilościach. Drożdże szkockie pracujące w dolnym zakresie temperatur górnej fermentacji, odporne na stres osmotyczny i alkohol, stosunkowo nisko odfermentujące i dające czysty profil.

Przykłady komercyjne: Belhaven "Wee Heavy", Gordon Highland "Scotch Ale", Inveralmond "Blackfriar", McEwan's "Scotch Ale", Orkney "Skull Splitter", Browar ReCraft "21° Wee Heavy".

Temperatura serwowania: 10-14°C

Szkło: Thistle glass

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Estry owocowe	○	●	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	●	●	○	○
Diacetyl	●	●	●	○	○	○

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●

Owocowe estry	○	●	●	●	○	○
Diacetyl	●	●	●	○	○	○
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)