



## American barleywine

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 3.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 22-36°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 4-8°Blg

**Zawartość alkoholu:** 9-16% obj.

**Goryczka:** 50-100 IBU

**Barwa:** 18-40 EBC



Typowa amerykańska interpretacja **angielskiego barley wine**, gdzie zastosowano wyższą goryczką i bardziej chmielowy charakter z z typowymi dla amerykańskich chmieli aromatami.

**Wyróżniki stylu:** Bardzo mocne, rozgrzewające, gęste, wysoko chmielone, intensywnie słodowe, amerykańskie piwo górnej fermentacji. Od **angielskiego barley wine** odróżnia je akcent położony na chmielowy charakter. Od **double IPA** różni się wyższą gęstością i niższą wytrawnością oraz intensywniejszą, bogatszą słodowością.

**Historia:** Pierwszym amerykańskim barleywine był Old Foghorn z browaru Anchor, uwarzony po raz pierwszy w roku 1975, jednak to browar Sierra Nevada ze swoim piwem Bigfoot z 1983 r. wyznaczył standard dla typowo amerykańskiej, mocno chmielonej wersji stylu. Browar Anchor użył nazwy barleywine zamiast **angielskiej wersji barley wine** z obawy przed nadgorliwymi urzędnikami, którzy mogliby potraktować trunek jak wino. Do tej pory amerykańska nazwa stylu pisana jest najczęściej łącznie a angielska oddzielnie.

**Aromat:** Wysoki aromat chmielowy, o żywicznym, owocowym lub cytrusowym, nowofalowym charakterze, ewentualnie uzupełniony o aromaty chmieli angielskich, rzadziej kontynentalnych. Wysoka słodowość o charakterze chlebowym, słodkim, lekko karmelowym, bardziej neutralnym, mniej złożonym niż w angielskiej wersji stylu. Estry o lekko jabłkowym lub gruszkowym charakterze na poziomie średnioniskim do średniego. Niedopuszczalne są intensywnie bananowe aromaty. Alkohol powinien być wyczuwalny, ale na poziomie najwyżej średnim i mieć charakter kojarzący się z winem lub brandy. Piwo zdominowane jest przez sód i chmiel, które powinny być dobrze zbalansowane, estry i alkohol stanowią tło dla tych aromatów. **Diacetyl** i aromaty siarkowe są wadą. Dopuszczalny najwyżej niski poziom aromatów wynikających z utlenienia pi-

wa, które nie powinny mieć charakteru kartonowego, a zbliżony do sherry lub miodu.

**Smak:** Wysoki smak słodowy, o chlebowym, lekko karmelowym charakterze, zbalansowany wysokim poziomem cytrusowych, żywicznych lub owocowych chmieli. Smak może być wzbogacony chmielami o innej charakterystyce aromatycznej, ale powyższe cechy powinny dominować profil. Estry na poziomie średnioniskim do średniego o lekko jabłkowym albo gruszkowym charakterze. Alkohol na poziomie średnioniskim do średniego, dobrze zintegrowany z innymi smakami, powinien mieć likierowy lub czysty charakter, nigdy fuzlowy lub rozpuszczalnikowy. Z początku piwo może wydawać się słodkie, na co wpływ ma zarówno wysoka słodowość, jak i alkohol. Finisz powinien być jednak półwytrawny, a resztkowa słodycz zbalansowana goryczką. Posmak powinien się długo utrzymywać w ustach i mieć charakter zbliżony do szlacheńskich alkoholi, ale z chmielowym, żywicznym tłem. Piwo może być najwyżej nisko utlenione, ale wszelkie miodowe, papierowe lub winne nuty, które się z tym wiążą powinny być ukryte przez wysokie nachmilenie. Niedopuszczalne są nuty siarkowe i diacetyl, a także nuty palone.

**Goryczka:** Średniowysoka do wysokiej, chmielowo-alkoholowa. Powinna dominować nad słodyczą pomimo jej intensywności. Może zalegać, ale nie może być szorstka.

**Wygląd:** Barwa od złotopomarańczowej do miedzianej, objawem wysokiej gęstości może być mocniejsze załamanie światła na próbce piwa, a wysoka lepkość po tym, jak piwo klei się do szkła po zamieszaniu. Piwo może charakteryzować się lekkim zmętnieniem, szczególnie kiedy jest zimne i dopóki zjawisko to jest na niskim poziomie, nie jest uważane za wadę. Piana biała do beżowej, średnio obfita, nie musi być trwała.

**Odczucie w ustach:** Gęste, lepkie piwo, przeznaczone raczej do powolnej degustacji niż do szybkiego spożycia. Wyraźnie rozgrzewające. Tekstura gładka, jedyna szorstkość i wysuszający charakter mogą wynikać z wysokiego poziomu alkoholu, nigdy z tanin. Pomimo swojej pełni nigdy nie powinno sprawiać wrażenia niedofermentowanego. Wysycenie średnioniskie do średniego.

**Surowce i technologia:** Głównie sód pale ale, z dodatkiem sódów karmelowych. Nie powinno się używać ciemniejszych sódów (czekoladowych, brown, coffee itd.) ani palonego ziarna, barwa powinna wynikać z długiego gotowania. Chmiel amerykańskie z ewentualnym dodatkiem innych odmian. Najczęściej zacierane jednotemperaturowo w środkowym

przedziale temperatur scukrzania. Fermentowane w średnich temperaturach dla górnej fermentacji przy użyciu drożdży amerykańskich o wysokim poziomie odfermentowania. Rzemieśnicze barleywine często leżakowane są w beczkach, co w przypadku piw konkursowych jest dozwolone, o ile organizator nie zaznaczy inaczej.

**Przykłady komercyjne:** Anchor "Old Foghorn", Sierra Nevada "Bigfoot", PINTA "American Barleywine" Grand Prix, Ale-Browar "Hard Bride", Doctor Brew "Barley Wine"

**Temperatura serwowania:** 10-14°C

**Szkło:** Snifter

**Tabela natężeń:**

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	○	○	○	●	●
Estry owocowe	○	○	●	●	○	○
Alkoholowość	○	○	●	●	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	○	○	○	●	●
Owocowe estry	○	○	●	●	○	○
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	○	○	○	○	●	●
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	○	○	○
Nasylenie	○	○	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	○	○	○	●	●	●

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