



## American brown ale

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 17.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 13.04.2024

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 11-14°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2,5-4,0°Blg

**Zawartość alkoholu:** 4,5-6,2% obj.

**Goryczka:** 25-40 IBU

**Barwa:** 35-70 EBC



Słodowe, ciemne amerykańskie piwo wzbogacone o lekkie nuty nowofalowych chmieli.

**Wyróżniki stylu:** Ciemne, pełne, orzechowo-czekoladowe, sesyjne, lekko chmielowe, amerykańskie piwo górnej fermentacji. Bardziej chmielowe niż **angielskie brown ale**. Mniej gorzkie, słabsze i mniej chmielowe niż **brown IPA**. Mniej palone, czekoladowe i gorzkie niż **american porter**. Bardziej słodowe, a mniej chmielowe i gorzkie niż **american amber ale**, o aspekcie słodowym przesuniętym w stronę orzechów i czekolady.

**Historia:** Nowy styl, z początku popularny głównie wśród amerykańskich piwowarów domowych, następnie rozpowszechniony przez browary rzemieślnicze.

**Aromat:** Średni aromat słodowy z wyczuwalnymi nutami orzechów, karmelu, toffi, ciemnego cukru i czekolady. Niski do średnioniskiego aromat chmielu o dowolnym charakterze, dopasowanym do profilu słodowego, chociaż cytrusowe i żywiczne cechy chmieli amerykańskich powinny być obecne choćby na niskim poziomie. Niskie do średnioniskich estry owocowe (czerwone owoce pestkowe). Istotną cechą tego stylu na tle innych amerykańskich piw jest dominacja aromatów słodowych. Chmiel musi być jednak wyczuwalny i musi współgrać z charakterem słodowym.

**Smak:** Średni do średniowysokiego, złożony smak słodowy o orzechowym charakterze wzbogaconym o nuty czekolady, karmelu toffi, melasy lub cukru muscovado i opcjonalnie niskie nuty kawowe. Chmiel wyczuwalny na poziomie niskim do średniego może mieć dowolny charakter, o ile współgra z aspektem słodowym. Co najmniej niskie nuty cytrusowe lub żywiczne powinny być jednak wyczuwalne. Estry nie grają istotnej roli, wyczuwalne mogą być na poziomie niskim do śred-

nioniskiego i mieć charakter czerwonych owoców pestkowych. Piwo może być zbalansowane w smaku lub bardziej słodkie niż gorzkie, nigdy jednak nie może sprawiać wrażenia mdłego. Finisz wytrawny do półwytrawnego, słodowy, ale z wyczuwalnym posmakiem chmielu.

**Goryczka:** Średnioniska do średniej, chmielowa, gładka, nie powinna zalegać.

**Wygląd:** Barwa miedziana do ciemnobrązowej. Klarowne do zamglonego. Piana kremowa do jasnobrązowej, zwarta, średnio obfita, trwała.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnioniska do średniej, aksamitna i lekka tekstura. Słodsze wersje mogą być lekko lepkie. Wysycenie średnie do średniowysokiego. Mocniejsze i słodsze wersje mogą wykazywać lekkie rozrzewanie alkoholowe.

**Surowce i technologia:** Podstawę stanowi **słód pale ale** z dodatkiem słodów karmelowych i ciemniejszych słodów specjalnych, w szczególności **czekoladowych**. Należy jednak uważać, żeby piwo nie było zbyt czekoladowe lub kawowe i tym samym nie przypominało raczej **porteru** lub **stoutu** niż **brown ale**. Cytrusowy lub żywiczny amerykański chmiel oraz dowolne inne odmiany. Amerykańskie drożdże dające czysty profil.

**Przykłady komercyjne:** Anchor "Brekle's Brown", Big Sky "Moose Drool Brown Ale", Brooklyn "Brown Ale", Bell's "Best Brown", Cigar City "Maduro Brown Ale", Smuttynose "Old Brown Dog Ale", Telluride "Face Down Brown", Perun "Serce Dębu", Birbant "American Brown Ale", Piwne Podziemie "Buena Vista Brown",

**Temperatura serwowania:** 8-12°C

**Szkło:** Nonic, shaker

### Tabela natężeń:

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	○	○
Estry owocowe	○	●	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
<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)