American porter

Autor: Maciej Hus
Publ.: 7.08.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.01.2026

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 12-17°Blg
Ekstrakt końcowy: 2-4,5°Blg
Zawartość alkoholu: 5-6,5% obj.
Goryczka: 25-50 IBU
Barwa: 40-70 EBC

Amerykańska wersja angielskiego porteru o wyraźniejszym charakterze (posiada większą goryczkę i jest bardziej palony). Bywa nazywany także robust porterem. Określenie american porter odnosi się do współczesnych wersji, którą zaczęły warzyć amerykańskie browary rzemieślnicze powstające w latach 70. i 80. XX w. Wersje historyczne pochodzące sprzed okresu Wielkiej Prohibicji określane są jako "Pre-Prohibition Porter". Były one słabsze, mniej chmielowe, a sama słodowość była zbliżona do angielskiego pierwowzoru.

Wyróżniki stylu: Piwo o ciemnej barwie, z wyraźnie zaznaczoną chmielową goryczką (najczęściej pochodzącą od amerykańskich odmian chmielu) i posmakami wniesionymi przez ciemne słody. W porównaniu z angielskim porterem jest mocniejszy, bardziej goryczkowy i cechuje go intensywniejsza paloność. Delikatniejszy - mniej palony i goryczkowy - niż american stout.

Historia: Za pierwszego amerykańskiego producenta porteru uważany jest Robert Hare, który rozpoczął jego produkcję w 1776 roku. W jego popularyzacji bardzo pomógł pierwszy prezydent USA, George Washington, który był wielkim miłośnikiem tego rodzaju piwa (podobnie jak jeden z jego następców – Thomas Jefferson). W owym czasie prowadzono politykę patriotyzmu lokalnego, aby uniezależnić się od dostaw produktów z byłej metropolii i wspierać tym samym lokalną gospodarkę. Faktem jest, że porter w Ameryce nie odniósł jednak nigdy takiego sukcesu rynkowego jak na Wyspach Brytyjskich w XVIII w. Za kolebkę i bastion produkcji porteru w USA uważana jest Pensylwania, a przede wszystkim takie miasta, jak Filadelfia i Pittsburgh, choć w czasach największej popularności, przypadającej na pierwszą połowę XIX wieku, warzono je w każdym liczącym się na rynku browarze, zwłaszcza we wschodnich stanach. Amerykański porter eksportowano wówczas do Indii oraz Ameryki Południowej.

Od połowy XIX stulecia, popularność porteru w USA zaczęła spadać przede wszystkim ze względu na coraz większą popularność piw dolnej fermentacji, które przywędrowały do tego kraju wraz z niemieckimi imigrantami. Drugą przyczyną zepchnięcia tego rodzaju piwa na boczne tory okazała się prohibicja z lat 1919-1933. Gdy ją zniesiono, wiele z browarów działających przed 1919 rokiem już nie istniało, a te które wznowiły produkcję piwa, zaczęły skłaniać się ku jasnym piwom dolnej fermentacji. Markami porteru, które wróciły na rynek i obecne są na nim do dziś, okazały się takie piwa jak „Yuengling's Porter" z Pensylwanii czy „Narragansett Porter" z Nowej Anglii, czyli z ziem, gdzie przywiązanie do tego rodzaju piwa było największe w całych Stanach Zjednoczonych.

Kilka dekad później, rozkwit piwowarstwa rzemieślniczego w USA sprawił, że wiele nowo powstałych browarów, takich jak: Sierra Nevada Brewing Co., Anchor Brewing, Rogue Ales, Stone Brewing Co., Alaskan Brewing Co., New Port Brewing Co., Founders Brewing Co., Deschutes Brewery i innych, skupiło swoją uwagę na piwach, których warzenia niejednokrotnie zaprzestano po zniesieniu prohibicji.

Aromat: Średnioniski do średniowysokiego aromat słodowy (nuty ciemnych słodów o lekkim do średniego palonym posmaku). Słodowość mogą wspierać takie akcenty, jak: toffi, czekolada, kawa, chleb, orzechy. Aromaty chmielowe od niskich do wysokich o szerokim spektrum (w zależności od użytych odmian - kwiatowe, ziemiste, cytrusowe, żywiczne). Estry owocowe na poziomie od niskiego do średniego. Brak diacetylu i nut alkoholowych.

Smak: Główną składową smaku powinny być nuty pochodzące od palonych słodów - czekolada, kawa. Paloność powinna być wyraźnie zaznaczana, jednak niepożądane są nuty popiołowe i cierpkość. Powinna być niższa niż w piwie typu american stout. Słodowość powinny uzupełniać inne nuty pochodzenia słodowego - chlebowe, ciastowe, toffi, karmelowe, Słodycz na poziomie od niskiej do średniej, balansowaną przez chmielową goryczkę, której poziom może być bardzo zróżnicowany - od niskiego po wysoki. Estry - od poziomu średniego do braku. Smak może być uzupełniony o aromaty pochodzące od rozmaitych dodatków, jednak należy pamiętać o tym, że nie mogą one dominować, ale mają stanowić jego uzupełnienie.

Goryczka: Wyraźna, średnia do wysokiej, posiadająca nuty ziemiste, kwiatowe jak i cytrusowe oraz żywiczne, dodatkowo wzmocniona przez posmaki wniesione do piwa przez ciemne słody. Obydwa aspekty goryczki powinny się równoważyć, a

nie kolidować ze sobą.

Wygląd: Barwa od brązowej po ciemnobrązową, niemalże czarną. Klarowne, ale może być także lekko zmętnione. W przypadku jaśniejszych piw reprezentujących ten styl, możliwe jest występowanie rubinowych refleksów. Jeśli chodzi o przykłady piw o ciemnej barwie, przejrzystość może być trudna do określenia. Piana gęsta, beżowa, o średniej trwałości.

Odczucie w ustach: Piwo o średniej do średniowysokiej treściwości. Wysycenie od niskiego do średniego. Długi, czekoladowo-kawowy finisz, nuty cierpkie pochodzące od ciemnych słodów mogą występować, jednak powinny być co najwyżej niskie. Nuty alkoholowe mogą wystąpić u mocniejszych reprezentantów stylu.

Surowce i technologia: W historycznych wersjach, zgodnie z amerykańską tradycją, stosowano powszechnie surowce niesłodowane (kukurydza, ryż, melasa), których udział w zasypie mógł wynosić nawet do 30%. Innym ciekawym surowcem był syrop zwany porterine, który uzyskiwano z kukurydzy. Posiadał ciemną barwę i wykorzystywano go do zabarwiania jasnych piw. Zasyp stanowiły słody jęczmienne - głownie słód pale ale z domieszką ciemniejszych. Stosowano angielskie lub historyczne odmiany chmielu. Fermentację przeprowadzano z użycie drożdży górnej i dolnej fermentacji. Współczesne wersje tego rodzaju piwa bazują na zasypie będącym kompozycją słodu słód pale ale z ciemniejszymi słodami, słodami specjalnymi lub innymi niż jęczmienne. Można sięgnąć także po palone ziarna zbóż. Panuje tutaj duża dowolność dająca piwowarom szerokie pole do popisu. Dla podkreślenia aromatu ciemnych słodów czasami wykorzystuje się lukrecję. Odmiany chmielu - amerykańskie lub angielskie - stosowane na goryczkę, aromat oraz podczas chmielenia na zimno. Spektrum stosowanych odmian jest bardzo szerokie. Dla wersji nawiązujących do historycznego pierwowzoru preferowane są odmiany o kwiatowym, ziemistym lub żywicznym charakterze. W wersjach współczesnych często wykorzystuje się nowofalowe odmiany. Drożdże - estrowe angielskie szczepy o niższym stopniu odfermentowania lub amerykańskie górnej fermentacji, bardziej neutralne i dające wytrawniejsze piwo. Możliwe jest użycie rozmaitych dodatków, które urozmaicą smak piwa: kawy, chilli, kakao, czekolady kokosa, orzechów. Zacieranie najczęściej jednoetapowe.

Przykłady komercyjne: Anchor "Porter", Deschutes "Black Butte Porter", Flying Dog "Road Dog Porter", Founders "Porter", Great Lakes "Edmund Fitzgerald Porter", Rogue "Mocha Porter", Smuttynose "Robust Porter", Sierra Nevada "Porter".

Komentarz: W opisie kategorii opracowanym przez BJCP przeczytamy, że cytrusowość pochodząca od amerykańskich odmian nie jest pożądana w tym stylu. W rzeczywistości istnieje wiele przykładów komercyjnych warzonych głównie przez browary rzemieślnicze, w których powyższe odmiany wykorzystywane są z powodzeniem.

Często warzony z udziałem rozmaitych dodatków, takich jak: kawa czy kokos. Wersje z dodatkami należy zgłaszać w kategorii otwartej.

Temperatura serwowania: 7-10°C

Szkło: shaker

Bibliografia:

- Terry Foster: „Porter”, Brewers Association, 1992
- Ben Jankowski: „American Porters: Marching To Revolutionary Drummers”, w: „Brewing Techniques”
- Roger Bergen: „Porters: Then And Now”, w: „Brewing Techniques”, September/October 1993
- American Porter - wątek na Piwo.org
- opis stylów PSPD z 2013 roku
- Pre-Prohibition Porter - wątek na Piwo.org

Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	○	●	●	●	●	●
Słodowość	○	○	●	●	●	○
Estry owocowe	●	●	●	●	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
SMAK						
Chmielowość	○	●	●	●	●	●
Słodowość	○	○	●	●	●	○
Owocowe estry	●	●	●	●	○	○
WYGLĄD						
Obfitość piany	○	●	●	○	○	○
Trwałość piany	○	●	●	○	○	○
Poziom zmętnienia	●	●	○	○	○	○
GORYCZKA						
Natężenie	○	●	●	●	●	●
ODCZUCIE W USTACH						
Pełnia	○	○	○	●	●	○
Nasycenie	○	●	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○

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