American stout

Autor: Aleksander Hurko
Publ.: 28.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 12,5-18°Blg
Ekstrakt końcowy: 2,5-5,5°Blg
Zawartość alkoholu: 5-7% obj.
Goryczka: 35-75 IBU
Barwa: 60-80 EBC

Ciemne, palone piwo górnej fermentacji, wyróżniające się aromatem nowofalowych chmieli.

Wyróżniki stylu: W stoucie amerykańskim nuty palone dominują, a aromaty chmielowe znajdują się w tle, odwrotnie niż przy black IPA. Mocniejszy niż irish stout, ale o niższej zawartości alkoholu niż imperialny stout. Od pozostałych stoutów różni się także intensywnym chmieleniem na aromat chmielami nowofalowymi.

Aromat: Aromaty słodowe (kawowe, gorzkiej czekolady, palone) od średnich do wysokich. Aromaty chmielowe pochodzące od nowofalowych chmieli (cytrusowe, żywiczne, owoców tropikalnych) niskie do średnich. Owocowe estry na poziomie od niewyczuwalnych do średnioniskich. Mogą pojawić się aromaty popiołowe, czy kojarzące się z węglem, jednak nie powinny przekraczać niskiego poziomu. Brak diacetylu. Niedopuszczalny jest aromat spalenizny.

Smak: Smaki słodowe (kawowe, gorzkiej czekolady, palone) na poziomie od średniego do wysokiego. Smak chmielowy charakterystyczny dla nowofalowych odmian chmielu – cytrusowy, żywiczny lub owoców tropikalnych – o natężeniu od niskiego do średniego. Estry owocowe na poziomie od niewyczuwalnych do średnioniskich. Słodycz na otwarciu do średnio niskiej, z wytrawnym do półwytrawnego finiszem. Na poziomie niskim może pojawić się kwaśna nuta pochodząca od palonych słodów. Smaki popiołowe, czy kojarzące się z węglem są dopuszczalne maksymalnie na niskim poziomie. Dopuszczalna jest alkoholowość na średnio-niskim poziomie. Brak diacetylu

Goryczka: Średnia do wysokiej, głównie chmielowa, uzupełniana przez gorycz wnoszoną przez palone słody.

Wygląd: Barwa od ciemnobrązowej do czarnej, nieprzejrzyste. Obfita, trwała piana o barwie od kremowej do jasnobrązowej.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej. Może być kremowe, w szczególności, gdy w zasypie użyty został niesłodowany owies. Dopuszczalne jest ściąganie, pochodzące od dużej ilości palonych słodów, na poziomie do niskiego. Nagazowanie od średnioniskiego do średniowysokiego. Dopuszczalne jest alkoholowe rozgrzewanie, ale maksymalnie na średnioniskim poziomie.

Surowce i technologia: Powszechnie używane są amerykańskie słody bazowe i drożdże. Używa się różnych ciemnych i palonych słodów, jak również słodów karmelowych. Dodatki niesłodowane, takie jak owies, mogą być użyte w małych ilościach. Amerykańskie odmiany chmielu.

Przykłady komercyjne: Crack (Pracownia Piwa), Kruk (Kopyra & Widawa), Rogue Shakespeare Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, North Coast Old No. 38, Bar Harbor Cadillac Mountain Stout, Avery Out of Bounds Stout, Lost Coast 8 Ball Stout, Mad River Steelhead Extra Stout.

Temperatura serwowania: 15-18°C

Szkło: shaker, pokal, pintowa szklanka

Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Estry owocowe	●	●	●	○	○	○
Paloność	○	○	○	●	●	○
SMAK						
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Owocowe estry	●	●	●	○	○	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
Paloność	○	○	○	●	●	○
WYGLĄD						
Obfitość piany	○	○	○	●	●	○
Trwałość piany	○	○	○	●	●	○
GORYCZKA						
Natężenie	○	○	○	●	●	●
ODCZUCIE W USTACH						
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasycenie	○	○	●	●	●	○
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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