



## American strong ale

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 21.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 16-22°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 3,5-6°Blg

**Zawartość alkoholu:** 6,5-10,0% obj.

**Goryczka:** 30-100 IBU

**Barwa:** 20-60 EBC



Mocne amerykańskie piwo o intensywnym aromacie i smaku, łączącym nuty specjalnych sładów i amerykańskich chmieli.

**Wyróżniki stylu:** Mocne, gorzkie, złożone, zbalansowane, sładowo-chmielowe, amerykańskie piwo górnej fermentacji. Styl ten obejmuje, ale nie ogranicza się do mocniejszych (imperialnych/podwójnych) wersji amerykańskich **amber** i **brown ale**. Od **double IPA** różni się mniejszym akcentem położonym na chmielowy aspekt w aromacie i smaku oraz często intensywniejszym i bogatszym profilem słodowym. Słabsze i mniej intensywne niż **american barleywine**.

**Historia:** Jest to nowy styl, który pojawił się w ramach piwnej rewolucji w USA. Podobne mocne piwa warzono jednak jeszcze przed wprowadzeniem prohibicji. Te tzw. *stock ales* przeznaczone były do dłuższego przechowywania i, pomijając kwestię nowofalowych chmieli, mogły być podobne w charakterze do obecnego **american strong ale**.

**Aromat:** Średni do średniowysokiego aromat słodowy, który w jasnych wersjach będzie miał chlebowy i lekko karmelowy charakter, w ciemniejszych pojawiać się będzie więcej aromatów karmelowych i toffi a w najciemniejszych także nuty czekoladowe i orzechowe. Chmiel powinien być wyczuwalny na podobnym lub trochę niższym poziomie co sład i współgrać z nim. Charakter chmielowy powinien zawierać nuty cytrusowe lub żywiczne, ale poza tym może być dowolny, tak długo jak nie kłóci się to ze słodową podbudową. Estry mogą pojawić się na poziomie średnioniskim do średniego i mieć charakter czerwonych owoców pestkowych. Alkohol może być wyczuwalny na niskim poziomie i powinien mieć czysty charakter.

**Smak:** Intensywny, złożony i zbalansowany smak słodowo-chmielowy. Oba aspekty powinny być na poziomie średnim do średniowysokiego i wzajemnie się wspierać. Sładowość będzie

się różniła w zależności od barwy piwa. Jasne egzemplarze będą chlebowe, tostowe i lekko herbatnikowe lub karmelowe. Piwa w środku skali barwy będą już wyraźnie karmelowe z nutami toffi, krówek lub orzechów laskowych. Najciemniejsze wersje będą charakteryzowały się smakiem ciemniejszego karmelu, czekolady i orzechów włoskich. Charakter chmielenia może być dowolny, o ile współgra z aspektem słodowym, ale powinien zawierać typowo amerykańskie nuty cytrusowe lub żywiczne. Estry nie grają znaczącej roli w tworzeniu bukietu, mogą pojawić się na poziomie średnioniskim do średniego i mieć charakter czerwonych owoców. Podobnie alkohol nie powinien naruszać słodowo-chmielowego profilu piwa, mieć czysty charakter i nie przekraczać poziomu średnioniskiego. Piwo może być dość słodkie ze względu na zawartość ekstraktu, alkoholu, na nie zawsze wysokie odfermentowanie lub dodatek składników specjalnych. Finisz wahać się będzie, w związku z tym, od półwytrawnego do półsłodkiego. W ustach powinien długo utrzymywać się posmak użytego chmielu, sład (raczej w przypadku ciemniejszych wersji), szlachetnego alkoholu i ewentualnych dodatków.

**Goryczka:** Wysoka, chmielowa, może być nieco ostra i zalegająca, ale nie może być nieprzyjemna.

**Wygląd:** Barwa od ciemnozłotej przez czerwoną po ciemnobrązową. Klarowne lub lekko zamglone (ze względu na chmielenie na zimno). Piana od białej, w przypadku jasnych wersji, po beżową w piwach ciemniejszych. Piana powinna być zwarta, trwała i przynajmniej średnio obfita.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnia do średniowysokiej, trochę lepka tekstura. Może być rozgrzewające, ale nie palące. Może pojawić się lekki efekt ściągnięcia, ale nie może on być nieprzyjemny. Wyciszenie średnioniskie do średniowysokiego.

**Surowce i technologia:** Podstawę stanowi **sład pale ale** lub **pilzneński**. Ilość i barwa dodanych karmelowych sładów zależy od tego, jakie piwo chcemy uzyskać. W najciemniejszych wersjach pojawić się może także dodatek **sładów czekoladowych**. Oprócz tego pojawić się w zasypie mogą rozmaite inne słady specjalne, z wyjątkiem wędzonych. Chmiel amerykański o cytrusowym lub żywicznym charakterze oraz dowolny inny chmiel, który współgra z całością profilu piwa. Amerykańskie lub angielskie drożdże o średnim lub wysokim stopniu odfermentowania, produkujące niskie lub średnie ilości estrów. Dopuszczalne są dodatki typu syrop klonowy, cukier jasny lub nierafinowany, melasa itp. oraz leżakowanie w beczkach lub w obecności drewna. W przypadku konkursów piwowar powinien

zaznaczyć, jakich dodatków użył, a organizator może zastrzec, jakie praktyki lub składniki są niedozwolone.

**Przykłady komercyjne:** Stone "Arrogant Bastard", Great Lakes "Nosferatu", Bear Republic "Red Rocket Ale", Dogfish Head "Palo Santo Marron", Lagunitas "Sucks", Faktoria "Sitting Bull", Brokreacja "Potion #2" i "Potion #3", Artyzan "Wiewiór".

**Temperatura serwowania:** 12-14°C

**Szkło:** Nonic, shaker

**Tabela nateżeń:**

<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
Nateżenie	○	○	○	●	●	●
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	●	○
Nasylenie	○	○	●	●	●	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	●	○	○	○
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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