



Angielskie pale ale

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 10.01.2019, akt. 22.06.2019, ściągnięto 7.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-15°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4°Blg

Zawartość alkoholu: 4,2-6,2% obj.

Goryczka: 30-50 IBU

Barwa: 16-36 EBC



Angielskie codzienne piwo sesyjne. Nazywane także strong bitter lub best bitter. Powszechnie spotykane w pubach w całej Wielkiej Brytanii. Tradycyjnie leżakowane w beczkach (*casks*), z których następnie szynkowane jest przy użyciu ręcznej pompy, a nie wypychane dwutlenkiem węgla.

Wyróżniki stylu: Półciemne, zbalansowane, sesyjne, pełne angielskie piwo górnej fermentacji. Granica między stylem **bitter** a **pale ale** jest w gruncie rzeczy bliżej nieokreślona, browary najczęściej używają pierwszego określenia dla swoich słabszych piw, a drugiego dla mocniejszych, ale **bitter** z jednego browaru może być mocniejszy i bardziej intensywny niż **pale ale** z sąsiedniego browaru. Od wersji amerykańskich różni się innym profilem chmielowym, typowym dla chmieli angielskich oraz najczęściej bardziej złożonym i intensywniejszym aspektem słodowym oraz drożdżowym (estry).

Historia: Słowo *ale* pochodzi z pragermańskiego słowa *aluth* i było jedynym słowem oznaczającym piwo na wyspach do początku XV w., kiedy to na masową skalę rozwinął się handel niderlandzkim i niemieckim *bier*. Od tego czasu *ale* nazywane były trunki słodowe (*malt liqueur* - ogólna nazwa wszystkich produktów fermentacji brzezki słodowej) niechmielone, często słodkie i mało odfermentowane (por. *old ale*). Natomiast gorzkie i nachmielone *malt liqueurs* nazywane były *beer*. Taki podział utrzymał się do XVIII w., gdy używanie chmielu stało się powszechne w przypadku obu trunków, ponieważ zrozumiano, że poza nadaniem goryczki, posiada on także właściwości konserwujące piwo. Samo określenie jasne *ale* (*pale ale*) pojawiło się pierwszy raz prawdopodobnie w roku 1703, gdy rozpowszechniło się suszenie słoju koksem, co nadawało końcowemu produktowi jaśniejszego koloru niż miało to miejsce w przypadku wcześniejszych technologii.

Aromat: Średnioniski do średniowysokiego aromat angielski

kich chmieli o charakterze ziemistym, kwiatowym, tytońowym, pokrzywowym lub porzeczkowym (czarna porzeczką). Na średnim poziomie powinny być wyczuwalne aromaty typowe dla angielskich słoów jęczmiennych: tostowe, biskopowe, lekko prażone, które mogą, lecz nie muszą, uzupełniać niskie do średnioniskich aromaty karmelu, toffi lub orzechów. Estry o charakterze brzoskwiń, moreli, czerwonych jabłek, porzeczek lub jagód na poziomie średnioniskim. Dopuszczalny niski poziom **diacetylu**, poza tym profil czysty.

Smak: Dobrze zbalansowany, średnio intensywny smak łączący angielskie chmiele i słoły oraz owocowe estry. Charakterystyka każdej z tych cech opisana została w akapicie dotyczącym aromatu. Wszystkie te trzy grupy smaków powinny ze sobą współgrać i tworzyć spójną całość. Ważną cechą tego stylu jest bowiem jest jego złożoność, przy braku wyraźnej dominanty jeśli chodzi o aromaty retronosowe. Goryczka dominować będzie nad słodczą, która powinna być praktycznie nieobecna lub wyczuwalna na niskim poziomie. Finisz średnio długi, wytrawny, chmielowo-słodowy.

Goryczka: Średnia do średniowysokiej, dominująca smak, chmielowa, gładka, może zalegać, ale nie długo.

Wygląd: Barwa bursztynowa do miedzianej, klarowne. Piana biała, zwarta, ze względu na niski poziom wysycenia mało obfita i średnio trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej, lekka tekstura nadająca piwu sesyjności. Wysycenie niskie do średnioniskiego w przypadku piw nalewanych tradycyjnie. Piwo butelkowane może być wysyczone na poziomie średnioniskim do nawet średniowysokiego.

Surowce i technologia: Angielski słoód **pale ale** stanowi większość zasypu. Uzupełniają go słoły typu amber, **cookie** oraz karmelowe. Można także użyć niewielkiej ilości cukru, ziarna palonego, kukurydzy, pszenicy lub owsa. Chmiel głównie angielski, chociaż coraz częściej spotyka się angielskie pale ale z dodatkiem chmielu amerykańskiego. Aromaty i smaki pochodzące z nowofalowego chmielu nie są więc wadą, o ile nie dominują profilu. Angielskie drożdże produkujące wyraźne owocowe estry.

Przykłady komercyjne: Samuel Smith's "Old Brewery Pale Ale", Shepherd Neame "Bishop's Finger", Shepherd Neame "Spitfire", Morland "Old Speckled Hen", AleBrowar "Ortodox Pale Ale", Hopium "Ozzy ESBourne", Birbant "ESB", PINTA "Angielskie Śniadanie", Browar Brodac "Mózg", Profesja

"Kamerdyner", Karuzela "Wrzeciono"

Komentarz: Błędem jest nazywanie stylu "ESB" ("extra special bitter"), ponieważ jest to zastrzeżona nazwa handlowa browaru Fullers.

Temperatura serwowania: 12-14°C

Szkło: Nonic, shaker

Tabela natężeń:

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

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