Belgian dark strong ale (quadrupel)

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 12.10.2018, akt. 22.06.2019, ściągnięto 29.01.2026

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 20-26°Blg
Ekstrakt końcowy: 3-6°Blg
Zawartość alkoholu: 9-12% obj.
Goryczka: 20-35 IBU
Barwa: 30-50 EBC

Jeden z najmocniejszych z tradycyjnych belgijskich stylów piwa (por. tripel). Na jego niezwykle złożony bukiet składają się aromaty pochodzące zarówno ze specjalnych słodów, jak i z fermentacji przy użyciu belgijskich drożdży.

Wyróżniki stylu: Bardzo mocne, bardzo złożone, bogate, słodowo-korzenne, owocowo-likierowe, ciemne belgijskie piwo. Bardziej ekstraktywny i mocniejszy niż dubbel. Od barley wine różni się głównie bardziej złożonym profilem fermentacji i wyższą wytrawnością.

Historia: Mocne, ciemne, belgijskie piwa istnieją tak długo, jak warzenie piwa w Belgii. Podobnie jak inne style kojarzone w pierwszej kolejności z klasztorami trapistów, piwo to swój renesans przeżyło po Rewolucji Belgijskiej w roku 1830. Natomiast nazwa quadrupel została użyta po raz pierwszy przez browar La Trappe w roku 1991 i przyjęła się głównie w USA.

Aromat: Bardzo złożony i intensywny aromat, łączący wysoki poziom głębokiej chlebowej, karmelowej, melasowej słodowości ze średnio wysokim do wysokiego poziomem owocowych estrów o charakterze rodzynek, suszonych śliwek, wiśni, daktyli, fig lub mirabelek. Estry bananowe mogą występować na poziomie najwyżej średnioniskim. Na drugim planie wyczuwalne powinny być aromaty alkoholowe: likierowe, rumowe, kwiatowe, różane, nigdy rozpuszczalnikowe, ostre. Na podobnym poziomie intensywności powinny być wyczuwalne aromaty fenolowe o charakterze czerwonego pieprzu, wanilii, rzadziej goździków. Obie te cechy (alkohole i fenole) powinny być wyczuwalne na poziomie średnim. Dopuszczalny najwyżej niski poziom wyczuwalnego chmielu pochodzącego z kontynentalnej Europy lub Wysp Brytyjskich. Bukiet mogą uzupełniać niskie aromaty czekoladowe, ale piwo nigdy nie powinno mieć palonego charakteru. Niedopuszczalne są aromaty siarkowe, diacetyl oraz aromaty pochodzące z utlenienia inne niż kojarzące się z sherry lub porto, które mogą występować na poziomie najwyżej niskim.

Smak: Podobnie jak w przypadku aromatu, w smaku dominuje złożony mariaż nut słodowych i owocowych estrów, wzbogacony nutami szlachetnych alkoholi i przyprawowych fenoli. Wszystkie komentarze na temat aromatu w równej mierze odnoszą się do smaku. W osiągnięciu dobrego balansu pomiędzy słodyczą a goryczą istotną rolę odgrywa alkohol i wysoki poziom odfermentowania. Piwo nie powinno być słodkie, a wytrawne do półsłodkiego. Posmak - kojarzący się z pralinami, koniakiem, rumem, winem likierowym lub ciemnymi, suchymi owocami - powinien utrzymywać się długo po przełknięciu piwa.

Goryczka: Średnioniska do średniej, alkoholowo-chmielowa.

Wygląd: Barwa ciemnoczerwona do brązowej z rubinowymi refleksami. Klarowne. O lepkości piwa świadczy to, jak klei się do ścian szkła degustacyjnego. Piana biała do beżowej, drobna, zwarta, obfita, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do średniowysokiej, zdradliwa, ponieważ piwo może wydawać się przez to słabsze niż jest w rzeczywistości. Aksamitna tekstura. Lepkie, ale nigdy syropowate, powinno być zaskakująco łatwo pijalne jak na swój ekstrakt i moc. Wysoko odfermentowane. Rozgrzewanie alkoholowe powinno być wyczuwalne na poziomie średnim do średniowysokiego.

Surowce i technologia: Zasyp najczęściej jest mało złożony i składa się z jednego jasnego słodu bazowego (pale ale lub pilzneński) z dodatkiem kandyzowanego cukru dla zwiększenia stopnia odfermentowania oraz wzbogacenia profilu estrowego. Często dodaje się specjalne, ciemne słody karmelowe, jednak należy z tym uważać, ponieważ mogą negatywnie wpłynąć na poziom odfermentowania oraz zwiększyć słodycz lub kwasowość ponad pożądany poziom. Cukier kandyzowany można zastąpić cukrem rafinowanym, muscovado, demerarą lub melasą. Najistotniejszą rolę grają w tym piwie specjalne belgijskie drożdże, pozwalające na uzyskanie bogatego, złożonego profilu estrowo-alkoholowo-fenolowego.

Przykłady komercyjne: Achel "Extra Brune", Chimay "Grande Réserve", Gouden Carolus "Grand Cru of the Emperor", Rochefort "8 & 10", St. Bernardus "Abt 12", Westvleteren "12", La Trappe "Quadrupel"

Temperatura serwowania: 12-14°C

Szkło: Ozdobny kielich, goblet, szkło degustacyjne

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Estry owocowe	○	○	○	○	●	●
Fenole	○	○	●	●	○	○
Alkoholowość	○	○	●	●	○	○
Karmelowość	○	●	●	●	○	○

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Owocowe estry	○	○	○	○	●	●
Fenole	○	○	●	●	○	○
Karmelowość	○	●	●	●	○	○

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	○	○	○	●	●	○
Nasycenie	○	○	○	○	●	●
Rozgrzewanie alkoholowe	○	○	○	●	●	○

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