



Belgian golden strong ale

Autor: Dorota Chrapek

Publ.: 22.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 17-23°Blg

Ekstrakt końcowy: 1,3-4,5°Blg

Zawartość alkoholu: 7,5-10,5% obj.

Goryczka: 22-35 IBU

Barwa: 6-12 EBC



Belgian golden strong ale (BGSA) nazywane są piwami szatańskimi. Są zdradliwe, gdyż w wyglądzie przypominają pilznera, a w smaku - mimo swej mocy - są lekkie, a alkohol jest dobrze ukryty. Mają bardzo jasną barwę i piękną, trwałą, białą pianę. W aromacie dominuje zapach owoców i chmielu.

Wyróżniki stylu: Bardzo jasne, mocne ale o wyraźnym estrowym aromacie. BGSA przypomina **tripla**, ale ma jaśniejszą barwę, jest bardziej wytrawne i mniej treściwe. Najczęściej charakter chmielowy i estrowy jest też lepiej wyeksponowany, a fenolowy mniej intensywny. Od **belgian blond ale** odróżnia go większa moc, jaśniejszy kolor, większa wytrawność oraz goryczka.

Historia: Historia stylu nie jest zbyt długa. Belgian golden strong ale powstał w browarze Moortgat, położonym w miejscowości Breendonk, w pobliżu Brukseli. Początkowo warzono tam tradycyjne ciemne belgijskie ale. W 1918 roku, aby uczcić zakończenie I Wojny Światowej, uwarzono piwo o nazwie *Victory Ale*. Jego receptura przeszła wiele modyfikacji, zmieniono drożdże na szczep produkujący duże ilości owocowych estrów, zwiększono moc piwa oraz zmieniono nazwę na *Duvel* od flamandzkiego słowa *duivel* oznaczającego diabła. Największe zmiany w recepturze przypadają jednak na lata 60. XX w., użyto wówczas do produkcji bardzo jasnego słoju i uzyskano tak pożądaną jasną barwę. Do produkcji została użyta glukoza, która dodatkowo rozjaśniła barwę i sprawiła, że piwo było lepiej odfermentowane. Dodatkowo wprowadzono szereg zmian w technologii produkcji m.in. leżakowanie w temperaturze bliskiej 0°C. Dzięki tym zabiegom piwo w wyglądzie upodobniło się do zalewających Belgię w tamtym czasie pilznerów, jednak zachowało swój odrębny, niepowtarzalny charakter.

Aromat: Złożony, z wysuwającymi się na pierwszy plan estrami owocowymi o natężeniu od średniego do wysokiego. Pochodzą one z procesu fermentacji i mają charakter jasnych owoców - jabłek, gruszek, brzoskwiń, moreli, agrestu, mirabelek, pomarańczy, winogron. Przyprawowość jest obecna na poziomie niskim do średnioniskiego i ma charakter pieprzu, kolendry, gałki muszkatołowej. Aromat chmielu jest zazwyczaj kwiatowy, czasami lekko ziołowy, powinien mieć natężenie od niskiego do średniego. Całość dopełnia słodowość oraz opcjonalnie perfumowe, przyprawowe nuty alkoholowe, które mogą występować na poziomie niskim do średnioniskiego. Ostry, gryzący, rozpuszczalnikowy aromat alkoholowy stanowi wadę.

Smak: Na pierwszym planie estry owocowe na poziomie od średniego do wysokiego, uzupełnione słodowością na poziomie średnioniskim do średniego. Niskie do średnioniskich pieprzowe fenole. Łagodna alkoholowość na poziomie niskim do średnioniskiego. Goryczka powinna być wyraźna i kontrolować słodycz pochodzącą od słoju. Finisz wytrawny i goryczkowy.

Goryczka: Średnia do średniowysokiej, chmielowa, uzupełniona goryczką pochodzącą od alkoholu i fenoli.

Wygląd: Barwa jasnosłomkowa do złotej. Klarowne. Piana biała, bardzo obfita, trwałą, zwięzłą, pozostawiająca na szkle wyraźne ślady.

Odczucie w ustach: Nagazowanie wysokie. Piwo musujące. Treściwość niska do średniej, piwo sprawia wrażenie lekkiego mimo swej mocy. Dopuszczalne lekkie alkoholowe rozgrzewanie.

Surowce i technologia: Zasymp jest prosty i zazwyczaj składa się w pełni z jasnego **słoju pilzneńskiego**. Obowiązkowym dodatkiem jest glukoza lub biały cukier w ilości minimum 10-20% surowców fermentujących. Najczęściej wykorzystywane są aromatyczne odmiany europejskie chmielu tj. Saaz, Styrian Goldings, East Kent Goldings, Fuggles, Hallertauer Mittelfruh. Przyprawy, jeśli są dodawane, nie powinny zdominować profilu piwa, nie powinny się wybijać. Dobór drożdży i właściwe przeprowadzenie procesu fermentacji i leżakowania piwa są kluczowe dla jego jakości. Fermentacja prowadzona jest belgijskimi szczepami drożdży cechującymi się dużą tolerancją na wysokie stężenie alkoholu, wysoką produkcją estrów owocowych i umiarkowaną produkcją przyprawowych fenoli. Kluczowe jest schłodzenie piwa po fermentacji i leżakowanie w niskiej temperaturze. Podczas całego procesu należy unikać tlenu, oksydacja ma bowiem bardzo niekorzystny wpływ na

ten styl. Piwo powinno sprawiać wrażenie świeżego, orzeźwiającego, więc warto zwrócić dużą uwagę na właściwe warunki przechowywania.

Przykłady komercyjne: "Duvel" Duvel Moortgat, "La Chouffe" d'Achouffe, "Delirium Tremens" Huyghe.

Temperatura serwowania: 5-10°C

Szkło: goblet

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Estry owocowe	○	○	○	●	●	●
Fenole	○	●	●	○	○	○
Alkoholowość	○	●	●	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Owocowe estry	○	○	○	●	●	●
Fenole	○	●	●	○	○	○
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	○	○	○	○	●	●
Rozgrzewanie alkoholowe	○	●	●	○	○	○

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