



## Belgian pale ale

**Autor:** Dorota Chrapek

Publ.: 25.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 12-13,5°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2,5-3,5°Blg

**Zawartość alkoholu:** 4,8-5,5% obj.

**Goryczka:** 20-30 IBU

**Barwa:** 16-28 EBC



Lekkie, codzienne piwo wywodzące się z rejonu Antwerpii i Brabancji, cechujące się złożonym aromatem słodowym uzupełnionym akcentami przyprawowymi i owocowymi.

**Wyróżniki stylu:** Belgian pale ale różni się od **angielskiego pale ale** bardziej złożonym charakterem słodowym. Cechy owocowe i przyprawowe mają w tych piwach odmienny charakter. Od **belgian blond ale** odróżnia go ciemniejsza barwa oraz odmienny smak i aromat słodowy z akcentem położonym bardziej na nuty karmelowe i tostowe.

**Historia:** Korzeni stylu należy szukać w XVI i XVII-wiecznych browarach Antwerpii i Brabancji, gdzie warzono dość lekkie, codzienne piwa górnej fermentacji. W XIX w. zaczęły być wypierane przez coraz bardziej popularne **jasne lagery**. Aby sprostać nowej modzie belgijscy piwowarzy sięgnęli po jasny sód oraz niemieckie, angielskie i czeskie odmiany chmielu. Codzienne piwa zmieniły przede wszystkim wygląd, upodabniając się coraz bardziej do pilznerów. Pozostał jednak charakter estrowo-przyprawowy, pochodzący od użycia specyficznych szczepów drożdży.

**Aromat:** Aromat słodowy na średnim poziomie, może on mieć cechy tostowe, biszkoptowe, ciasteczkowe, karmelowe, orzechowe i/lub miodowe. Współgra z nutami owocowymi o charakterze głównie gruszek i pomarańczy o średniej intensywności. Na drugim planie pojawiają się aromaty chmielowe - przyprawowe, ziołowe, kwiatowe, na poziomie niskim do średniego, opcjonalnie uzupełnione pochodzącymi z procesu fermentacji nutami przyprawowymi, pieprzowymi, które jeśli występują są na niskim poziomie. Balans w aromacie przesunięty jest w kierunku nut słodowych i owocowych.

**Smak:** Na pierwszym planie, podobnie jak w zapachu, nuty o średniej do średniowysokiej intensywności pochodzące od sło-

du - tostowe, biszkoptowe, orzechowe, karmelowe i/lub miodowe. Owocowość na podobnym poziomie co słodowość, o pomarańczowym lub gruszkowym charakterze. Pochodzące od chmielu posmaki przyprawowe, kwiatowe, ziołowe na poziomie niskim do średniowysokiego, opcjonalnie mogą być wzmacnione pieprzowymi fenolami pochodzącymi z procesu fermentacji, które jeśli występują, są na niskim poziomie. Goryczka średniowysoka do średniowysokiej. Słodowość i owocowość lepiej wyczuwalna na początku, finisz jest bardziej chmielowy i wytrawny. Piwo dobrze zbalansowane, żaden element się nie wybija.

**Goryczka:** Goryczka chmielowa na poziomie od średniowysokiego do średniowysokiego, może być wzmacniona niewielką ilością pieprzowych fenoli.

**Wygląd:** Barwa od ciemnozłotej do miedzianej. Klarowność bardzo dobra. Piana biała, wysoka, gęsta, średnio trwałą.

**Odczucie w ustach:** Wysycenie średnie do średniowysokiego. Treściwość średniowysoka do średniej. Rozgrzewanie alkoholowe nie występuje lub jest na bardzo niskim poziomie.

**Surowce i technologia:** Podstawę zasypu stanowi **sód pilzneński** lub **pale ale**, z dodatkiem ciemniejszych sódów podstawowych tj. **wiedeńskiego** i/lub **monachijskiego** oraz ewentualnie niewielkich ilości sódów karmelowych i **cookie**. Powszechnie stosowane są angielskie, słoweńskie i czeskie odmiany chmielu o niskiej zawartości alfa kwasów, takie jak East Kent Goldings, Fuggles, Styrian Goldings, Saaz, Northern Brewer. Kiedyś używane były wyleżakowane chmiele, podobnie jak do **lambików**, teraz raczej nie jest to już praktykowane. Drożdże - dedykowane do piw belgijskich szczepy produkujące średnią ilość owocowych estrów i przyprawowych fenoli. Zwykle nie stosuje się przypraw, a jeśli już, to bardzo małe ilości jedynie dla podkreślenia typowych owocowo-korzennych aromatów. Cukier też nie jest powszechnie stosowany, gdyż ani wysoka gęstość początkowa, ani wysokie odfermentowanie, nie jest pożądane.

**Przykłady komercyjne:** De Koninck "De Koninck", Palm "Palm Speciale", Jan Olbracht "Piotrek z Bagien".

**Temperatura serwowania:** 5-10°C

**Szkło:** tulip

**Tabela natężeń:**

**AROMAT**  
Chmielowość  
Słodowość

0	1	2	3	4	5
○	●	●	○	○	○
○	○	○	●	○	○

<b>Estry owocowe</b>	○	○	○	●	○	○
<b>Fenole</b>	●	●	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Chmielowość</b>	○	●	●	○	○	○
<b>Słodowość</b>	○	○	○	●	●	○
<b>Owocowe estry</b>	○	○	○	●	●	○
<b>Fenole</b>	●	●	○	○	○	○
<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Obfitość piany</b>	○	○	○	○	●	●
<b>Trwałość piany</b>	○	○	○	●	○	○
<b>Poziom zmętnienia</b>	●	○	○	○	○	○
<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Nateżenie</b>	○	○	●	●	●	○
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Pełnia</b>	○	○	●	●	○	○
<b>Nasylenie</b>	○	○	○	●	●	○
<b>Rozgrzewanie alkoholowe</b>	●	●	○	○	○	○

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