



Bitter

Autor: Przemysław Szczepańczyk, Maciej Hus

Publ.: 14.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 8-12°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-3°Blg

Zawartość alkoholu: 3,2-4,8% obj.

Goryczka: 25-40 IBU

Barwa: 12-36 EBC



Lekkie, brytyjskie piwo sesyjne, podstawowa oferta w każdym pubie w Wielkiej Brytanii. Tradycyjnie leżakowane w beczkach (*casks*), z których następnie są szynkowane przy użyciu ręcznej pompy.

Wyróżniki stylu: Jasne lub półciemne, zbalansowane, sesyjne, lekkie angielskie piwo górnej fermentacji. Granica między stylami bitter i *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. Podobnie, browary stosują często podział na ordinary, best i strong bitter, w kolejności rosnącego ekstraktu i mocy. Nie ma jednak ogólnej zasady, co do tego które piwo należy do której kategorii, nazewnictwo ma raczej na celu rozróżnienie piwa o różnym ekstrakcie w ramach danego browaru.

Historia: Początki tego stylu nie są dobrze znane. Sama nazwa *bitter* pojawia się na początku ery wiktoriańskiej (XIX w.). Najprawdopodobniej wzięła się stąd, że konsumenci chcieli ją rozróżnić dojrzewające i mocno chmielowe *pale ale* od świeżo serwowanego i słodszy *mild ale*. Przez długi czas *pale ale* i bitter były synonimami. Piwo to było w połowie XIX w. bardzo popularne, zwłaszcza wśród przedstawicieli angielskiej klasy średniej. Uznawane za lepsze ponieważ słody do jego produkcji suszono węglem, co było kosztowniejsze niż użycie drewna lub słomy. Za piwa przeznaczone dla mniej zamożnych uważano *porter* i nieleżakowane *mild ale*. Nazwa bitter nie pojawiła się nigdy po drugiej stronie Atlantyku, jednak do dziś warzone są piwa o tej nazwie w byłych angielskich koloniach - RPA, Australii i Nowej Zelandii. Warto nadmienić, że australijskie piwa zwane *bitter* są ciemniejszą wersją warzonych tam lagerów. Z czasem *pale ale* / bitter wyewoluował w stronę lżejszego, jaśniejszego, mniej chmielonego piwa

zwanego AK oraz mocniejszego i mocniej chmielonego *pale ale*. Nazwa AK związana jest z holenderskimi wpływami w Wielkiej Brytanii i miała pochodzić od holenderskiego piwa *koyt*, które także warzono w wersji lżejszej (*ankel koyt*) oraz mocniejszej - podwójnej. Słabsze wersje były jedynymi dostępnymi w czasie I i II WŚ z uwagi na ograniczenia w użyciu surowców oraz wysoką akcyzę. Nawet po II WŚ bitter nie był stylem szczególnie popularnym, kojarzono go bowiem jako napitek niższej klasy średniej. Od lat 60. XX wieku popularność tego stylu zaczęła systematycznie rosnąć, głównie za sprawą rozkwitu małych browarów, jednak ich skala produkcji nie mogła równać się z dużymi browarami produkującymi piwa dolnej fermentacji.

Aromat: Średnioniski do średniego aromat angielskich chmieli o charakterze ziemistym, kwiatowym, tytoniowym, pokrzywowym lub porzeczkowym. Dopuszczalny niski poziom nowofalowych chmieli, który nie może jednak zaburzyć dominacji chmieli angielskich. Na drugim planie, na poziomie średnioniskim, powinny być wyczuwalne aromaty typowe dla angielskich sładów jęczmiennych: tostowe, biszkoptowe, lekko prażone, które mogą, lecz nie muszą, uzupełniać niskie do średnioniskich aromaty karmelu, toffi lub cykorii. Estry o charakterze brzoskwiń, moreli, czerwonych jabłek, porzeczek lub jagód na poziomie średnio niskim. Dopuszczalny niski poziom *diacetylu* i siarczanów. Niedopuszczalne są aromaty związane z utlenieniem piwa - bitter należy pić świeży.

Smak: W smaku dominują nuty angielskiego chmielu na poziomie średnioniskim do średniego. Tostowa lub biszkoptowa słodowość z nutami karmelu, toffi lub cykorii, na poziomie niskim lub średnioniskim. Estry o charakterze brzoskwiń, moreli, czerwonych jabłek, porzeczek lub jagód w tle, na poziomie niskim lub średnioniskim. Goryczka wyraźnie dominuje nad słodyczą. Finisz wytrawny, krótki, chmielowy lub chmielowo-estrowy. Dopuszczalny niski poziom *diacetylu* i siarczanów z użytej wody.

Goryczka: Średnia do średniowysokiej, chmielowa. W niskosłodowych piwach może sprawiać wrażenie ostrej. Może krótko zalegać.

Wygląd: Barwa ciemnozłota do miedzianej. Klarowne, w Wielkiej Brytanii najczęściej klarowane karukiem. Piana biała, zwarta, ze względu na niski poziom wysycenia mało obfita i raczej nietrwała.

Odczucie w ustach: Pełnia niska do średnioniskiej, lekka tekstura nadająca piwu "sesyjności". Wysycenie niskie do śred-

nioniskiego w przypadku piw nalewanych tradycyjnie. Piwo butelkowe może być wysycone na poziomie średnioniskim do średniego.

Surowce i technologia: **Słód pale ale** stanowi większość zasypu. Uzupełniają go słody typu **słód 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. Zacieranie jednotemperaturowe. Fermentacja w temperaturze 16-22 st. C w zależności od użytych drożdży i pożądanego efektu.

Przykłady komercyjne: Green Jack, "Trawler Boys", Fuller's "Chiswick Bitter", Young's "Bitter", Fuller's "London Pride", Harvey's "Sussex Best Bitter", Shepherd Neame "Master Brew Kentish Ale", Timothy Taylor "Landlord", Young's "Special", Hopium "Brad Bitt", Pracownia Piwa "Like on Nick".

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)