



British golden ale

Autor: Maciej Hus

Publ.: 6.09.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9,5-13°Blg

Ekstrakt końcowy: 1,5-3,0°Blg

Zawartość alkoholu: 3,5-5,0% obj.

Goryczka: 20-45 IBU

Barwa: 4-12 EBC



Jasne, lekkie i wytrawne piwo wyróżniające się rześkością i wysoką pijalnością. Występuje także pod nazwami summer ale i blond ale. Piwa tego rodzaju serwowane są w bardzo niskich temperaturach w porównaniu do innych piw brytyjskich.

Wyróżniki stylu: Oprócz jasnej barwy, powinno cechować się świeżością i wyraźnym chmielowym smakiem oraz aromatem. Styl podobny do american pale ale w dużej mierze z uwagi na stosowanie amerykańskich odmian chmielu. W odróżnieniu od innych brytyjskich stylów, aromaty karmelowe nie są tak intensywne (z uwagi na brak słodów karmelowych w zasypie), cechuje go też niższa estrowość.

Historia: Historycznie nazwy "golden" używano w Anglii już w XIX wieku przy nazywaniu bardzo jasnych IPA i bitterów, jednak sam styl powstał w latach 80. XX wieku. Zamysłem było stworzenie piw górnej fermentacji podobnych do jasnych lagerów, które były bardzo popularne w owym czasie, zwłaszcza wśród młodszych konsumentów w Wielkiej Brytanii. Za prekursorów golden ale uważane są "Exmoor Gold" oraz "Hop Back Summer Lightning". W latach 90. XX wieku styl ten posiadał już ponad 120 reprezentantów na Wyspach Brytyjskich. W roku 2004 golden ale zostało uznane przez CAMRA jako osobny styl. Niektóre browary warzą je jako wypust sezonowy, inne posiadają je w ofercie całorocznej.

Aromat: Aromat chmielowy jest najczęściej średnioniski do średniowysokiego. Może występować w różnych wariantach, w zależności od użytych odmian chmielu. Jeśli użyto chmieli angielskich, wniosą one ziemistość, ziołowość, kwiatowość oraz nuty pieprzowe. Z kolei odmiany amerykańskie dadzą smaki żywiczne i owocowe (głównie cytrusowe). Aromat słodowy brak lub niski. Brak nut karmelowych Estrowość na poziomie od niskiego do średnioniskiego, jednak nierzadko owocowy aromat jest zasługą użytego chmielu, a nie szczepu

drożdży. Diacetyl niski do braku.

Smak: Słodowość na poziomie średnioniskim do niskiego, przejawiająca się akcentami chlebowymi. Możliwe są także lekkie nuty biszkoptowe. Brak nut karmelowych. Smaki chmielowe średnie do średniowysokich. Mogą być zróżnicowane ze względu na zastosowane odmiany chmielu. Estry niskie do średnioniskich. Niski **diacetyl** może występować. Balans przesunięty w stronę chmielowości. Finisz wytrawny do średnio wytrawnego.

Goryczka: Średnia do średniowysokiej, co ułatwia niski ekstrakt początkowy oraz brak słodów karmelowych w zasypie. Nie powinna być zalegająca.

Wygląd: Barwa jasna - od słomkowej do złotej. Bardzo dobra klarowność, często wręcz kryształowa, dopuszczalne jest jednak lekkie zmętnienie. Piana w kolorze bieli, niska o średniej trwałości.

Odczucie w ustach: Pełnia niska do średniej. Wysycenie niskie do średniego w wersjach serwowanych z beczki, jednak butelki mogą cechować się mocniejszym nagazowaniem. W mocniejszych wersjach mogą być wyczuwalne niskie nuty alkoholowe powodujące odczucie rozgrzewania.

Surowce i technologia: Zasyp stanowi **słód pale ale** lub **pilzneński**, w Wielkiej Brytanii nazywany czasem "lager malt". Dopuszczalne jest także stosowanie dodatków niesłodowanych - kukurydzy lub pszenicy. Nie stosuje się słodów karmelowych. Najczęściej używane są chmiele angielskie, jednak powszechne jest też wykorzystywanie odmian amerykańskich o cytrusowym profilu. W przypadku zastosowania wyłącznie jednej odmiany, bardzo łatwo wyeksponować jej cechy charakterystyczne. Drożdże brytyjskie o relatywnie czystym profilu.

Przykłady komercyjne: Golden Hill "Exmoor Gold", Hop Back "Summer Lightning", Thornbridge "Wild Swan", Kompania Piwowarska "Książęce Golden Ale", Pracownia Piwa "HUTA'54".

Temperatura serwowania: 4-7°C

Szkło: pintowa szklanka, shaker, nonic

Bibliografia:

- Opis stylu według CAMRA

- Wątek na piwo.org poświęcony golden ale (w tym opracow-

anie według BJCP oraz polskie tłumaczenie).

- Martyn Cornell: „Amber, Gold & Black: The History Of Britain's Great Beers”, The History Press, 2010.

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	●	○
Słodowość	●	●	○	○	○	○
Estry owocowe	○	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
Diacetyl	●	●	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
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)