



British strong ale

Autor: Maciej Wentowski

Publ.: 23.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13,5-19,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 3-5,5°Blg

Zawartość alkoholu: 5,5-8% obj.

Goryczka: 30-60 IBU

Barwa: 15-44 EBC



Średnio mocne lub mocne, zazwyczaj jasnobrązowe, piwo z wysp brytyjskich. Styl zdecydowanie słodowy z wyczuwalnymi wyraźnymi estrami owocowymi. Większość przedstawicieli posiada smaki pochodzące z angielskich odmian chmielu. Piwo polecane na zimowo-jesienną, chłodną pogodę. Przez Anglików czasami określane jako *winter warmer*, czyli zimowy rozgrzewacz.

Wyróżniki stylu: Piwo średnio mocne, zdecydowanie słodowe, charakteryzujące się bogatym, złożonym aromatem i smakiem. Balans przesunięty w stronę słodową, na drugim planie wyczuwalne są wyraźne estry owocowe oraz smaki chmielowe. Do chmielenia tego piwa wykorzystuje się tradycyjne angielskie odmiany chmielu. W porównaniu do **angielskim barley wine** ma mniejszy ekstrakt początkowy i zawartość alkoholu. W porównaniu do **american strong ale** posiada niższą goryczkę oraz mniej intensywny aromat i smak pochodzący od chmielu.

Historia: Dosyć młode piwo spośród wielu mocnych piw górnej fermentacji warzonych na wyspach brytyjskich od wielu stuleci. Jest to dosyć nowa, specjalna brytyjska kategoria, która nie posiada konkretnych nawiązań do historycznych stylów. Jej głównym wyznacznikiem jest wyższa zawartość alkoholu oraz intensywna słodowość. Obecnie znacznie wypiera piwa długo leżakowane takie jak old ale, ze względu na krótszy czas leżakowania.

Aromat: Złożony słodowy aromat na poziomie od średniego do wysokiego. Wyczuwalne są wyraziste nuty słodowe, przypominające przypieczoną skórę od chleba, opiekane tosty, pieczone biszkopty ale także aromat orzechowy, melasy czy karmeli, który może pochodzić z użycia zarówno specjalnych sładów jak i z dodatku kandyzowanego cukru czy melasy. W wersjach ciemniejszych możemy napotkać aromaty słodkiej

czekolady lub palone, kawowe. Tuż za aromatami pierwszoplanowymi, natrafimy na estry przypominające w zapachu czerwone i suszone owoce, winogrona, śliwki na poziomie od średnioniskiego do średniowysokiego, wynikające z pracy drożdży. Pod warstwami aromatów słodowych i estrowych dochodzą do głosu aromaty chmielowe, pochodzące od tradycyjnych angielskich odmian chmielu, występują na poziomie od niskiego do średniego. Odpowiadają za nuty kwiatowe, tytoniowe, ziemiste czy czerwonych owoców, takich jak porzeczka czy owoce leśne. Może występować aromat alkoholowy na poziomie od niskiego do średniego, lecz nie powinien być rozpuszczalnikowy. Balans przesunięty w stronę słodową wraz z występującymi na drugim planie estrami owocowymi oraz aromatem pochodzącym z angielskich odmian chmieli tworzą piwo o złożonym wielopoziomowym aromacie. Nuty siarkowe, fenolowe i **diacetyl** są wadą.

Smak: Smak słodowy od średniego do wysokiego, z nutami chlebowymi, tostowymi, biszkoptowymi, orzechowymi, melasy, karmelowymi czy toffi. W wersjach ciemniejszych również spotykane są smaki czekoladowe, kawowe. Pochodzące z pracy drożdży estry o smaku czerwonych lub suszonych owoców na poziomie od średnioniskiego do średniowysokiego. Smaki chmielowe, pochodzące od angielskich odmian chmielu, na poziomie od niskiego do średniego nadają posmaki kwiatowe, czerwonych owoców, tytoniowe, ziemiste. Dodatkowo występują smaki alkoholowe, likierowe, przypominające nuty sherry, porto na poziomie od niskiego do średniego. Smak słodki średnioniski do średniowysokiego. Finisz półwytrawny do słodkiego, słodowy, długi. Balans przesunięty w stronę słodową, w połączeniu z owocowymi estrami i kontrą chmielową, tworzą piwo złożone o wielopoziomowym smaku.

Goryczka: Średnioniska do średniowysokiej, chmielowo-alkoholowa, może być długa ale nie zalegająca. Może być piekąca z powodu alkoholowego rozgrzewania.

Wygląd: Barwa piwa od złotej do ciemnobrązowej, z możliwymi rubinowymi refleksami. Powinno być klarowne. Barwa piany od beżowej do jasnobrązowej, od mało obfitej do średniej. Trwałość piany średnia.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do wysokiej. Smukła, gładka tekstura, wyczuwalnie lepka. Nasycenie od niskiego do średniego. Występuje łagodne, gładkie alkoholowe rozgrzewanie na poziomie od niskiego do średnioniskiego.

Surowce i technologia: Podstawę stanowi **słód pale ale**. Jako dodatek używa się jasnych i ciemnych sładów

karmelowych. W ciemniejszych wersjach korzysta się w małych ilościach z dodatku **słodów czekoladowych** oraz **barwiących**. Aby nadać bardziej złożony smak słodowy można skorzystać ze słodów specjalnych takich jak **cookie** oraz z dodatków niesłodowanych (płatki owsiane, pszenne). Można dodać cukier (biały, ciemny) lub rów melasę. Klasyczne angielskie odmiany chmielu stosowane są na goryczkę, smak i aromat. Angielskie drożdże górnej fermentacji tworzące estry owocowe, odporne na wyższe stężenie alkoholu. Można zacierać infuzyjnie (jednotemperaturowo) w przedziale 66-68°C w celu uzyskania brzeczek z większą ilością cukrów nie fermentowanych przez drożdże.

Przykłady komercyjne: Fuller, Smith & Turner "1845", Greene King "Abbot Reserve", Browar Golem "Moloch".

Komentarz: Często spotykane są interpretacje stylu z wyższą zawartością ekstraktu początkowego, osiągającego nawet 24°Blg. Mają również wyższą zawartość alkoholu, który może wynosić ponad 10%. Takie interpretacje stylu jest często spotykane wśród piw warzonych w Europie kontynentalnej czy w USA, rzadziej na samych wyspach brytyjskich.

Temperatura serwowania: 10-13°C

Szkło: Snifter, tulip, pintowa szklanka.

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	○	○	●	●	●	○
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)