



California common

Autor: Maciej Hus

Publ.: 17.09.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.01.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-13°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,75-3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4,5-5,5% obj.

Goryczka: 30-45 IBU

Barwa: 20-30 EBC



California common to piwo o wyraźnym smaku słodowym, kontrolowanym przez goryczkę nadaną przez odmianę chmielu Northern Brewer. Występuje także pod nazwą steam beer (piwo parowe), która jest jednak zarezerwowana dla ikony stylu warzonej przez browar Anchor z San Francisco.

Wyróżniki stylu: Cechuje się ciemną barwą, smakiem i aromatem będącym kombinacją nut słodowo-chmielowych. Bywa porównywane z **american amber ale**, choć nie posiada nut cytrusowych pochodzących od nowofalowych odmian chmielu, oraz do **australian sparkling ale**, od którego jest mniej wysyczone CO₂, płycej odfermentowane i mniej owocowe w smaku oraz aromacie.

Historia: Historia stylu sięga do początków II połowy XIX w., gdy w Kalifornii zapanowała gorączka złota. Przybywający na zachodnie wybrzeże niemieccy imigranci próbowali implementować przywiezione ze sobą tradycje piwowarskie, jednak różnice klimatyczne wymusiły na nich konieczność adaptacji i modyfikacji tradycyjnych receptur. Głównym problemem był ciepły klimat i brak możliwości leżakowania piw dolnej fermentacji. Zaczęto zatem produkować je na modłę piw typu ale, używając jednak drożdży lagerowych. Samo pochodzenie nazwy "steam beer" jest dyskusyjne. Według rozmaitych teorii mogła ona pochodzić od "pary" tworzącej się nad fermentującym piwem (zwłaszcza w chłodne noce), oparów CO₂ ze świeżo odszpuntowanej beczki (z uwagi na wysokie nagazowanie) lub silników parowych wykorzystywanych w browarach w okolicach San Francisco, gdzie narodził się ten styl. Inne hipotezy mówią o implementacji niemieckiej nazwy Dampfbier oznaczającej "piwo parowe", a także legendę przedstawiającą Pete'a Steam'a jako domniemanego twórcę stylu. Piwo parowe warzono z myślą o szerokich masach odbiorców (którzy najczęściej byli niezamożni), dlatego było ono tanie, a jego proces produkcyjny - od zacierania do wyszynku - trwał

kilkanaście dni. Stąd rozpowszechniona ówczesnie nazwą california common, bowiem to właśnie piwa typu *common* (ang. powszechne) warzono w różnych miastach USA. Różnicą między common beer z innych regionów Stanów Zjednoczonych był fakt, że kalifornijskie piwo posiadało wyraźny chmielowy sznyt. Browary warzące inne piwa, często zarzucały producentom piw typu steam beer niską jakość, co z pewnością było częściowo zasadne. W XX wieku styl ten zaczął tracić swoją pozycję i w latach 60. owego stulecia warzył je tylko browar Anchor w San Francisco. Widmo bankructwa wiszące nad przedsiębiorstwem groziło zniknięciem Steam Beer z rynku, jednak z pomocą przyszedł Fritz Maytag, który uratował browar wykupując go w 1965 roku. Z czasem Anchor "Steam Beer" stało się jednym z pionierskich piw amerykańskiej rewolucji rzemieślniczej, a do dziś jest ikoną definiującą ten styl.

Aromat: Aromat jest przede wszystkim chmielowy, na poziomie od średniego do wysokiego. Pochodzi z odmiany chmielu Northern Brewer i daje miętę, drewno, czerwone owoce. Aromaty nowofalowych odmian chmielu cechujących się cytrusowością są niepożądane i nieprawidłowe. Dopuszczalne są owocowe estry na niskim poziomie. Słodowość od niskiej do średniej, cechuje się nutami karmelowymi oraz toffi. Brak diacetylu. Nuty siarkowe są niepożądane.

Smak: W smaku słodowość na poziomie średnim przeplata się z wyraźną chmielową goryczką. Nuty pochodzące od słodów to posmaki zboża, karmelu, opiekane ziarno. Paloność jest niepożądana. Smaki chmielowe od niskich do średniowysokich. Cechują je nuty typowe dla odmiany Northern Brewer (drewno, mięta, czerwone owoce). Ovocowe estry na niskim poziomie są akceptowalne, za ideał uważany jest jednak czysty profil. Brak diacetylu. Finisz jest raczej wytrawny i rześki, często towarzyszy mu długa chmielowa goryczka i wyraźny słodowy (zbożowy) posmak.

Goryczka: Średnia do średniowysokiej, długa, może być lekko zalegająca.

Wygląd: Barwa tego piwa może mieścić się w przedziale od bursztynowej do jasnomiedzianej. Powinno być klarowne. Kolor piany może przybierać różne odcienie bieli aż po kremowy. Charakteryzuje się średnią obfitością i dość dobrą trwałością.

Odczucie w ustach: Jest to piwo o średniej pełni. Nasycone CO₂ na poziomie od średniego do średniowysokiego. Finisz często bywa wytrawny i rześki.

Surowce i technologia: Zasyp stanowi głównie **słód pale ale** z domieszką słodów karmelowych. W przypadku chmielenia kluczowa jest odmiana Northern Brewer wnosząca nuty drewna, mięty i czerwonych owoców. Jej użycie nie jest *sine qua non*, jednak należy mieć na uwadze, że odmiany nowofalowe o cytrusowym profilu są w przypadku tego stylu nieprawidłowe. Drożdże dolnej fermentacji - istnieje kilka szczepów dedykowanych, np. Wyeast 2112 California Lager i White Labs WLP810 San Francisco Lager. Niektóre niemieckie szczepy lagerowe mogą podczas pracy w przedziale termicznym przewidzianym dla tego stylu wносить do piwa nuty siarki, które są niepożądane.

Elementem wyróżniającym ten styl jest sposób fermentacji. Pomimo wykorzystywania drożdży lagerowych, przedział temperatury typowy jest dla piw górnej fermentacji i oscyluje w granicach od 15 do 20°C.

Przykłady komercyjne: Anchor "Steam Beer", Flying Dog "Old Scratch Amber Lager".

Komentarz: Ze względu na specyficzny rodzaj fermentacji, piwo tego rodzaju określane jest mianem piwa hybrydowego, wyłamującego się klasyfikacji na piwa typu ale i lager.

Temperatura serwowania: 7-10°C

Szkło: pintowa szklanka, shaker, nonic, tulip

Bibliografia:

[Wątek na piwo.org](#) poświęcony opisanemu stylowi.

Klasyfikacja stylów piwnych według PSPD.

Opracowanie stylu dostępne na [piwo.org](#) wraz z polskim tłumaczeniem.

Jamil Zainasheff: "California Common" - artykuł dostępny na stronie magazynu Brew Your Own.

Opracowanie dostępne w serwisie [kegerator.com](#).

Stanley Wade Baron: Brewed in America; Little, Brown and Company (Inc.), 1962.

Stan Hieronymus, Brewing Local, Brewers Publications, Boulder, 2016.

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	●
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Estry owocowe	●	●	○	○	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
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	○	○	○	●	●	○

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