



Cream ale

Autor: Maciej Hus

Publ.: 19.09.2018, akt. 22.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10,5-13,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 1,5-3°Blg

Zawartość alkoholu: 4,0-5,5% obj.

Goryczka: 10-20 IBU

Barwa: 6-12 EBC



Jasne, słodowe piwo o czystym profilu. Jego nazwa pochodzi od bujnej piany będącej jednym z wyznaczników stylu, której kolor i faktura miały przypominać śmietanę.

Wyróżniki stylu: Smakiem i aromatem zbliżone do **american lager**, jednak drożdże górnej fermentacji nadają mu nieco bogatszy aromat i smak. Jego typowymi cechami są: jasna barwa, klarowność, wysokie wysycenie dwutlenkiem węgla, niska zawartość cukrów resztkowych i obfita piana.

Historia: Za protoplastę tego stylu piwa uważane jest albany ale zwane też albany cream ale. Tradycje piwowarskie w Albany sięgają XVII w. i dotarły tam za sprawą holenderskich osadników, którzy pierwsze piwa warzyli głównie na zasypie bazującym na słodzie pszenicznym. Z czasem receptura piwa ewoluowała - sód pszeniczny zastąpiono jęczmiennym. Albany przez kilkanaście dekad było jednym z największych ośrodków piwowarskich w Ameryce Północnej (później USA). Piwa znad rzeki Hudson cechowało wysokie wysycenie dwutlenkiem węgla oraz niski poziom chmieleń. Warzono je w rozmaitych wariantach - od piw stołowych, po mocne, określane jako "imperialne". Poza słodem stosowano dodatki niesłodowane (ryż, kukurydza, cukier), a także wykorzystywano niemiecką metodę znaną jako *Kräusening*, polegającą na dodawaniu fermentującej brzezki do piwa w beczkach, aby nadać mu wysokie nagazowanie. Z biegiem czasu piwa tego typu stały się bardzo popularne w Ameryce Północnej - w USA i w Kanadzie. W Stanach Zjednoczonych najwięcej warzono ich w północnej i środkowej części wschodniego wybrzeża. Występowały po innych nazwach, takimi jak: *Sparkling Ale*, *Brilliant Ale*, *Present-Use Ale* czy *Lively Ale*. Coraz większa popularność piw dolnej fermentacji popchnęła browary warzące piwa typu ale do sięgania po ten styl. Przypuszcza się, że na początku XX w. cream ale było piwem bardzo zbliżonym do jasnych lagerów. Wersje sprzed prohibicji były bardziej ch-

mielone od obecnych. Styl przetrwał lata "Szlachetnego Eksperymentu", jednak próba upodobnienia stylu do jasnego lagera przez warzące go duże browary spowodowała, że obecne wersje są bardziej słodowe. Do dziś warzone jest głównie przez duże browary, interpretacje browarów rzemieślniczych mogą przypominać historyczne wersje stylu, bardziej chmielone. Sektor rzemieślniczy z dużą rezerwą pochodzi do cream ale, jednak w literaturze często podkreśla się, że piwa tego rodzaju mają potencjał, by zachęcić nowych konsumentów do degustacji innych piw niż jasny lager.

Aromat: Aromat stanowi kombinację nut pochodzących od chmielu i siodu. Te ostatnie na poziomie od niskiego do średnioniskiego. Często towarzyszy im słodki, kukurydziany posmak. Dopuszczalny jest **DMS** na niskim poziomie, jednak nie należy on do wyznaczników stylu. Aromat chmielowy występuje od braku do niskiego. Istnieje szeroka gama odmian, które mogą znaleźć zastosowanie w przypadku cream ale, jednak nuty pochodzące od chmielu najczęściej przyjmują postać aromatów kwiatowych, ziołowych lub korzennych. Aromat powinien być subtelny i żadna z jego składowych nie powinna wysuwać się na pierwszy plan. Możliwa jest obecność owocowych estrów na niskim poziomie.

Smak: Zazwyczaj wysoko odfermentowane. Nuty słodowe mogą być niskie do średnich w zależności od ekstraktu początkowego i stopnia odfermentowania. Zbalansowane - posmaki chmielowe i słodowe współgrają ze sobą, żaden z nich nie dominuje. Często występuje posmak kukurydziany w stopniu od niskiego do średniego. Możliwe jest także występowanie **DMS** w niewielkim stężeniu, choć nie jest on wymagany. Mogą pojawiać się także owocowe estry na niskim poziomie, choć są one opcjonalne. Finisz może być wytrawny do lekko słodkiego.

Goryczka: Goryczka chmielowa występuje w przedziale od niskiego do średnioniskiego. Chmielowość także plasuje się w tym przedziale. Najczęściej przybiera postać posmaków kwiatowych, korzennych lub ziołowych.

Wygląd: Jasne, w kolorach od słomkowego do złotego. Klarowne. Piana od niskiej do średniej, ale z uwagi na wysoki poziom nagazowania, posiada całkiem dobrą retencję (trwałość na poziomie średnim).

Odczucie w ustach: Piwo o niskiej pełni, jednak za sprawą wysokiego nagazowania, ciało może być odczuwane jako średnie. Wysycenie na poziomie średnim do wysokiego. Gładkie, o średnim do wysokiego poziomie odfermentowania.

Surowce i technologia: Stosowane są amerykańskie odmiany jęczmienia - sześciorzędowego lub dwurzędowego lub mieszanki tych dwóch. W zasypie dopuszczalne jest też stosowanie dodatków niesłodowanych - do 20% cukru i/lub kukurydzy. Stosuje się także ryż do rozjaśnienia barwy. Istnieje szerokie spektrum możliwych do użycia odmian chmielu. Najczęściej stosowane są drożdże górnej fermentacji. By zapobiec nadmiernej estrowości, fermentacja prowadzona jest w dolnych przedziałach temperaturowych pracy drożdży. Wykorzystywane są także mieszanki drożdży górnej i dolnej fermentacji.

Przykłady komercyjne: Genesee "Cream Ale", Little Kings "Cream Ale".

Temperatura serwowania: 4-7°C

Szkło: shaker

Bibliografia:

- Wątek na piwo.org zawierający opracowanie stylu według BJCP oraz polskie tłumaczenie.
- Ben Jankowski: Cream Ale - An American Classic.
- Opracowanie stylu dostępne na stronie kegerator.com.
- Artykuł Shawna Conelly'ego opublikowany w Beer Connoisseur Magazine.
- Tekst Warrena Willsa na temat tego stylu opublikowany w serwisie American Craft Beer/.
- Joshua M. Bernstein: "American Cream Ales" w: "Imbibe Magazine".
- Stan Hieronymus, Brewing Local, Brewers Publications, Boulder, 2016.

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Estry owocowe	●	●	○	○	○	○
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
Nateżenie	○	●	●	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	●	○	○	○
Nasylenie	○	○	○	●	●	●

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