Irish red ale

Autor: Dorota Chrapek
Publ.: 26.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.01.2026

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 9-11,5°Blg
Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5°Blg
Zawartość alkoholu: 3,8-5% obj.
Goryczka: 18-28 IBU
Barwa: 18-28 EBC

Piwo o pięknej, czerwonej barwie, słodowym charakterze, niskiej goryczce, praktycznie pozbawione aromatu chmielowego.

Wyróżniki stylu: Mniej goryczkowe i bardziej słodowe od angielskiego bittera. Bardziej odferentowane i mniej karmelowe od szkockich ale.

Historia: Piwo w Irlandii warzyli już Wikingowie, a później w Średniowieczu Celtowie. Miało barwę czerwoną, ale smakowało zapewne zupełnie inaczej niż współczesne interpretacji stylu. Współczesna wersja irlandzkiego piwa czerwonego przypomina bardziej słodową, mniej nachmieloną wersję angielskiego bittera, wyróżniającą się intrygującym kolorem.

Aromat: Aromat słodowy niski do średniego z nutą karmelu i tostów. Aromat chmielowy zazwyczaj nie jest obecny, jeśli występuje, ma charakter ziołowy, ziemisty lub kwiatowy. Nuta maślanego diacetylu jest akceptowana, ale niekonieczna. Dobrze, jeśli kojarzy się ona z toffi lub z maślanym popcornem. Charakter irish red ale powinien być neutralny, estry owocowe oraz alkohole wyższe, jeśli występują, powinny być na niskim poziomie.

Smak: Niska do średniej słodowa lub karmelowa słodycz, ale z wytrawnym finiszem. Może mieć delikatny posmak maślany, toffi. Może być wyczuwalny smak ziarna, herbatników, tostów. Delikatny ziołowy lub ziemisty smak chmielowy oraz estry owocowe są opcjonalne. Finisz średniowytrawny do wytrawnego, pochodzący od palonego jęczmienia. Balans lekko przesunięty w stronę słodowości.

Goryczka: Goryczka niska do średnioniskiej. Za sprawą dodatku ciemnych słodów jest zazwyczaj bardziej wyczuwalna niż wynikałoby to z oznaczenia IBU.

Wygląd: Kolor ci3emnozłoty do głębokiego czerwonomiedzianego. Pożądane są wersje o odcieniu czerwonym. Piwo klarowne. Piana niska do średniej, o barwie złamanej bieli do ciemnokremowej o średniej trwałości.

Odczucie w ustach: Treściwość średnioniska do średniej. Diacetyl, jeśli występuje, nadaje piwu gładkości i pełni. Wysycenie średnie.

Surowce i technologia: Podstawę zasypu powinien stanowić słód pale ale, czasami z dodatkiem niewielkich ilości jasnych słodów karmelowych, monachijskich i/lub słodu parzonego. Czerwony kolor uzyskiwany jest dzięki dodatkowi prażonego jęczmienia. Europejskie odmiany chmielu o niskiej zawartości alfakwasów. Drożdże górnej fermentacji o neutralnym profilu i nie odfermentowujące zbyt głęboko.

Przykłady komercyjne: Kilkenny “Irish Beer”, O’Hara’s “Irish Red Ale”, Samuel Adams “Irish Red”.

Temperatura serwowania: 10-13°C

Szkło: pintowa szklanka

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	●	●	○	○	○	○
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	○	○	●	●	○	○
Nasycenie	○	○	○	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	○	○	○	○	○

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