



Kentucky common

Autor: Maciej Hus

Publ.: 7.08.2018, akt. 1.04.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-13,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4-5,5% obj.

Goryczka: 15-30 IBU

Barwa: 20-40 EBC



Historyczne piwo, warzone do czasów wprowadzenia w USA prohibicji, w stanie Kentucky, zwłaszcza w okolicach Louisville. Było piwem lekkim, o ciemnej barwie. Nazywano je także "common" lub "dark cream ale". Jego zaletami były: nieskomplikowany proces produkcji oraz niska cena. Wbrew pojawiającym się w niektórych opracowaniach informacjom, nie powinno być piwem kwaśnym.

Wyróżniki stylu: Lekkie, ciemne, o słodowym smaku. Rzeźkie i sesyjne. Pito je, gdy było bardzo świeże. Porównywane jest dziś do ciemniejszych lagerów, irish red ale oraz ciemnych wersji cream ale. W dziewiętnastowiecznej nomenklaturze piwowarskiej w USA kategorię piw określaną jako "common beer" stanowiły lekkie piwa, które były także tanie (często warzone je z surowców gorszej próby). Ich proces produkcji był krótszy w porównaniu z lagerami, porterem i ale (trafiały do sprzedaży, nierzadko, jeszcze w trakcie fermentacji).

Historia: Kentucky common było piwem warzonym od czasów wojny secesyjnej do wprowadzenia w USA prohibicji. Było piwem wybitnie lokalnym, które nigdy nie osiągnęło popularności poza miejscem jego pochodzenia - Louisville. Miasto to było 12. pod względem wielkości w Stanach Zjednoczonych w II połowie XIX wieku, a, pod względem wolumenu warzonego piwa, 15. na początku XX stulecia. Nie bez znaczenia było tutaj pochodzenie mieszkańców tej części stanu Kentucky, którzy składali się głównie z ludności przybyłej z Irlandii i ziem niemieckich, a co za tym idzie, obszarów, gdzie piwo było bardzo popularne. Piwowarstwo było zdominowane przez Niemców - w 1859 roku należało do nich 16 z 17 działających w Louisville browarów. Common pili przede wszystkim robotnicy. Metoda produkcji wymuszona była przez warunki klimatyczne - w okolicach Louisville panuje ciepły klimat, a lód zanim można go było produkować przemysłowo, był bardzo drogi, dlatego warzone tam lekkie piwo górnej fermentacji. Fakt, że piwo

posiadało niski ekstrakt początkowy, spowodował małą popularność stylu w innych stanach - krótki termin zdatności do spożycia nie pozwalał na transportu w odległe miejsca. Podczas gdy w USA coraz popularniejszy stawał się jasny lager, w Kentucky jego popularność była bardzo niska. W 1886 roku spośród 22 browarów w Louisville 17 warzyło kentucky common, a pozostałe 5 piwa dolnej fermentacji. Jeszcze w latach 1912-1913 spożycie lokalnego ciemnego ale stanowiło około 75-80%. Po zniesieniu prohibicji w USA (w 1933 roku), pomimo prób przywrócenia tego stylu, jasny lager odniósł zwycięstwo. W 1984 r., po kilku dekadach nieobecności na rynku, uwarzono pierwszą komercyjną warkę kentucky common w browarze Bluegrass Brewing Co. działającym w mieście narodzin tego historycznego stylu.

Aromat: Słodowość od niskiej do średniej. Charakteryzują ją nuty zbożowe, kukurydziane, uzupełniane akcentami toffi, ciastek oraz karmelu. Aromat chmielowy od średnioniskiego do średniego. Chmielowość kwiatowa, przyprawowa, pochodząca od starych odmian amerykańskich. Możliwe są estry w niskim stężeniu, choć profil fermentacji powinien być raczej czysty. Akceptowalny jest DMS w niskim stężeniu.

Smak: Średnia słodowość o zbożowym charakterze, z towarzyszącymi nutami karmelowymi, toffi, chlebowym i/lub ciasteczkowymi (w stężeniu od niskiego do średnioniskiego). Niskie do średnich kwiatowe lub przyprawowe nuty chmielowe. Balans przesunięty w kierunku słodowości. Finisz wytrawny.

Goryczka: Goryczka chmielowa od niskiej do średniej - korzenna, kwiatowa. Nie powinna być szorstka ani zalegająca.

Wygląd: Występowało w barwie od bursztynowopomarańczowej do brązowej. Zwykle było klarowne, ale zdarzały się wersje lekko zamglone ze względu na krótki czas kondycjonowania piwa. Piana od białej do beżowej o trwałości od niskiej do średnioniskiej i obfitości w stopniu od średnioniskiej do średniej.

Odczucie w ustach: Pełnia od średnioniskiej do średniej. Wysokie wysycenie.

Surowce i technologia: Zasypanie stanowił sześciorzędowy **słód pale** (60%), grys kukurydziany (lub inne produkty wytwarzane z ziarna kukurydzy - mąka lub płatki, mogła też być stosowana kombinacja trzech powyższych) (37-38%) (Henius i Wahl podają, że udział tego składnika wynosił 25-30%), **słód palony** (1-2%), słód karmelowy (do 1%). Zdarzało się, że słód

karmelowy zastępowano karmelem. Dodatek ciemnych sładów stosowano nie tylko dla smaku, ale także dla zmiany pH zacieru (woda w okolicach Louisville posiada odczyn lekko zasadowy z uwagi na zachodzące tam zjawiska krasowe).

Zacieranie odbywało się dwuetapowo. Najpierw grys kukurydziany mieszano ze słodem (proporcja 3:1), po czym przeprowadzano krótką przerwę zakwaszającą (w 40°C) i przerwę scukrzającą w temperaturze 68-70°C. Trwała 15 minut, a następnie całość gotowano przez kwadrans. Słody (pale ale i ciemne) poddawano krótkiej przerwie białkowej (15 minut w 50°C), a scukrzającą przeprowadzano w temperaturze 68-70°C, uzyskiwanej przez dodanie do kadzi zagotowanego grysu z domieszką sładów. Pod koniec zacierania temperaturę zacieru podnoszono do 75°C i odbierano brzeczki przednią. Pierwsze litry odebranej brzeczki posiadały około 21-22% ekstraktu, jednak złoża filtracyjne wysładzano tak długo, dopóki gęstość odbieranej brzeczki nie wynosiła 3-4°Blg. Temperatura wody wykorzystywana do tego celu wynosiła ponad 81°C.

Brzeczki gotowano dwie godziny. Na goryczkę stosowano odmiany z zachodniego wybrzeża, a na aromat odmiany ze wschodniego, głównie Cluster. W niewielkim stopniu na aromat dodawano też odmiany europejskie - czeskie i niemieckie. Schemat chmielenia wyglądał następująco: 1 dawka - brzeczka przednia lub na samym początku gotowania, 2 - 90 minut przed końcem gotowania, 3 - 30 minut przed końcem gotowania, 4 - po zakończeniu gotowania. Chmiel stosowano w ilości 12,5-37,5 g na 20 litrów piwa (w zależności od źródła). Używano też gipsu i mchu irlandzkiego. Piwo często bywało mocno zmętnione i określane jako „błotniste” (z czasem do klarowania zaczęto używać wiórków drzewnych lub karuku). Metody wyrobu były bardzo zróżnicowane i trudno szukać jednego, uniwersalnego sposobu - różniły się schematy zacierania, a także czas gotowania brzeczki itp. Brzeczka nastawna posiadała ekstrakt początkowy na poziomie ok. 10-12,5°Blg.

Brzeczki chłodzono do 15°C i na baryłkę piwa (ok. 117,3 litra) używano pół funta drożdży (226 g). Fermentację przeprowadzano w temperaturze 18-20°C i trwała ona przez 3-4 dni. Po tym czasie piwo rozlewano do beczek i dodawano fermentującą brzeczki w fazie wysokich krążków, a beczki te wysyłało do odbiorców. Cały proces produkcyjny, od zacierania do rozlewu, trwał 6-8 dni. Beczki pozostawiano niezaspuntowane przez następne 24-48 godzin, a w tym czasie wydobywał się z nich nadmiar drożdży, który zbierano co kilka godzin. Jeśli chciano uzyskać piwo bardziej wysyczone dwutlenkiem węgla, beczki szpuntowano już po 24 godzinach od rozlewu. Zalecono też, żeby piwo pozostawić na 2-3 dni przed podpięciem beczki, bowiem przez ten czas stawało się klarowniejsze.

Przykłady komercyjne: Pojawiały się piwa warzone na rynku amerykańskim lub polskim, jednak najczęściej były to wypusty jednorazowe.

Komentarz: Kwestią otwartą jest czy kentucky common było piwem kwaśnym na skutek działalności bakterii kwasu mlekowego. Istnieją przekazy twierdzące, że to lekkie piwo z Louisville miało być wyraźnie kwaśne, a przy jego produkcji

stosowano metodę zakwaszania zacieru. Autorzy opracowania BJCP - Leah Dienes i Dibbs Harting - uważają te informacje za nieprawdziwe. Według nich proces produkcyjny zmierzał do minimalizacji ryzyka zakażenia brzeczki i piwa (długi czas gotowania brzeczki, odpowiednie czyszczenie beczek). Wiadomo, że w Kentucky stosowano technikę sour-mashing, ale tylko przy produkcji burbonu, a nie piwa. Wspomniani autorzy przyznają też, że duże browary dbały o czystość, ale nie wiadomo jak było pod tym względem w mniejszych zakładach. Z zachowanych informacji z I połowy XIX wieku wynika, że w rejonie Louisville przed pojawieniem się kentucky common popularne było lekkie i słodowe cream beer, co także zdaje się przeczyć tezie, według której pijano tam kwaśne piwa.

Temperatura serwowania: 4-7°C

Szkło: shaker

Bibliografia:

- [Opracowanie autorstwa Leah Dienes i Dibbs Harting, na podstawie którego opisano styl przez BJCP.](#)
- Robert Wahl, Max Henius: „American Handy Book Of Brewing, Malting And Auxiliary Trades”, Chicago, 1901.
- Stan Hieronymus: „Brewing Local: American-Grown Beer”, Brewers Publications, 2016.
- [Wątek na piwo.org poświęcony kentucky common.](#)

Tabela natężeń:

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