



Oak aged imperial stout

Autor: Aleksander Hurko

Publ.: 27.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.01.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 24+°Blg

Ekstrakt końcowy: 5-12°Blg

Zawartość alkoholu: 8+% obj.

Goryczka: 80-120 IBU

Barwa: 80-120 EBC



Imperialny stout leżakowany z drewnem pod dowolną postacią. Drewno ma nadać słodkich (waniliowych, kokosowych) akcentów.

Wyróżniki stylu: Bardziej palony i ciemniejszy od portera bałtyckiego. Od podstawowej wersji odróżnia go leżakowanie z drewnem w trakcie produkcji.

Aromat: Bogate aromaty słodowe: czekoladowe, kawowe, palone, od słodów palonych na poziomie od średniowysokiego do wysokiego oraz suszonych owoców (rodzynki, wiśnie, śliwki) od słodów karmelowych na poziomie od średnio-niskiego do średniego. Możliwe występowanie nut porto, sherry, czy suszonej śliwki na poziomie niskim do średniego; pochodzących od utlenienia. Aromat sosu sojowego, czy miodu mogą wystąpić co najwyżej na niskim poziomie. Aromaty słodowe powinny być uzupełniane przez słodkie aromaty pochodzące od leżakowania piwa z drewnem, takich jak waniliowy, czy kokosowy na poziomie od średnio-niskiego do średniowysokiego. Nie mogą dominować nad aromatami słodowymi. Aromaty chmieli kontynentalnych (ziołowe; kwiatowe; owocowe – ale nie cytrusowe, tropikalne, a raczej czerwonych owoców) na poziomie od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki) od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Aromaty alkoholowe mogą występować maksymalnie na średnio-niskim poziomie. Brak dwuacetylu, aldehydu octowego i aromatu rozpuszczalnikowego. Aromat spalenizny jest niedopuszczalny. Balans po stronie słodowej, uzupełniany przez nuty wnoszone przez drewno.

Smak: Na pierwszym planie smaki słodowe: średnio-intensywne do intensywnych smaki czekoladowe, kawowe, palone od słodów palonych oraz średnio-niskie do średnich smaki sus-

zonych owoców od słodów karmelowych. W wersjach leżakowanych dłużej mogą występować nuty porto, sherry, czy suszonych śliwek na poziomie od niskiego do średniego. Smak sosu sojowego czy miodu dopuszczalny jest tylko na co najwyżej niskim poziomie. Na drugim planie powinny występować słodkie smaki pochodzące od leżakowania piwa z drewnem, czyli przede wszystkim waniliowe i kokosowe na poziomie od średnio-niskiego do średniowysokiego. Nie mogą one jednak dominować nad smakami słodowymi ani mieć charakteru klepki podłogowej, czy dębowej deski. Smaki chmielowe mogą wystąpić maksymalnie na poziomie średnio-niskim. Mogą mieć charakter kwiatowy, ziołowy lub czerwonych owoców (ale nie cytrusów, czy owoców tropikalnych). Estry owocowe (czerwone jabłko, gruszka) od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Smak alkoholowy może wystąpić, ale maksymalnie na średnio-niskim poziomie. Brak dwuacetylu, aldehydu octowego i aromatu rozpuszczalnikowego. Smak spalenizny jest niedopuszczalny. Smak od półwytrawnego do półsłodkiego na otwarciu (słodycz będzie podnoszona przez smaki pochodzące z leżakowania piwa z drewnem) z wytrawnym do półwytrawnego finiszem. Balans po stronie słodowej, uzupełniany przez nuty wnoszone przez drewno. Może pojawić się kwaśna nuta na poziomie do niskiego pochodząca od dużej ilości słodów palonych.

Goryczka: Średnia do wysokiej, pochodząca zarówno od chmielu, jak i palonych słodów. Może być długa, ale nie zalegająca. Ma głównie kontrować słodycz pochodzącą od słodów i smaków pochodzących od leżakowania z drewnem.

Wygląd: Barwa czarna, zwykle nieprzejrzysta. Obfita, drobno-pęcherzykowa do średnio-pęcherzykowej piana koloru od żółto brązowego do jasnobrązowego. Piana może mieć niską trwałość ze względu na wysoką zawartość alkoholu.

Odczucie w ustach: Wysycenie średnio-niskie do średniego. Pełnia od średniej do wysokiej. Gładka tekstura, nie może być ostre, czy pikantne. Piwo może być oblepiające na poziomie do średniego; ale zbyt wysoka lepkość może świadczyć o niedofermentowaniu. Taniny pochodzące z drewna mogą wносить do piwa dodatkowy efekt ściągania. W związku z tym dopuszczalne jest ściąganie na poziomie od niskiego do średnio-niskiego. Wysoka zawartość alkoholu może powodować efekt rozgrzewania na poziomie do średnio-niskiego.

Surowce i technologia: Bazę stanowią jasne słoły – zwykle pale ale uzupełnione przez dodatek słodów karmelowych. Duży udział w zasypie stanowią słoły palone, które wnoszą do piwa czarną barwę i charakterystyczne czekoladowe, kawowe

i palone nuty. Chmiel kontynentalny, użyty głównie w celu nadania piwu goryczki. Woda twarda – pozwala zbalansować kwaśność wnoszoną przez palone słoły. Drożdże angielskie lub amerykańskie w zależności od oczekiwanego profilu i stopnia odfermentowania. W trakcie leżakowania niezbędne jest użycie drewna w dowolnej postaci – beczki, spiral, klepek, kostek, czy chipsów. Użycie zamienników typu laski wanilii, czy wiórków kokosowych jest kategorycznie zabronione.

Przykłady komercyjne: Samiec Alfa (Artezan), Oz Barrel Aged (Birbant),

Temperatura serwowania: 16-20°C

Szkło: pokal, szkło degustacyjne, snifter

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	●	●
Estry owocowe	●	●	●	○	○	○
Drewno/beczka	○	○	●	●	●	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	●	●
Owocowe estry	●	●	●	○	○	○
Drewno/beczka	○	○	●	●	●	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	●	●	●	○	○
Trwałość piany	○	○	○	●	●	●
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	●	●	●
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	●	●
Nasycenie	○	○	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	●	○	○	○
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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