



Old ale

Autor: Piotr Kucharski

Publ.: 4.10.2018, akt. 4.07.2020, ściągnięto 26.04.2024

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13,5-21,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 3,8-5,6°Blg

Zawartość alkoholu: 5,5-9% obj.

Goryczka: 30-60 IBU

Barwa: 20-43 EBC



Średniomocne lub mocne brytyjskie piwo górnej fermentacji, zazwyczaj ciemne, dojrzałe, często leżakowane w drewnie.

Wyróżniki stylu: Piwo bardzo złożone, o dominującym słodowym i estrowym charakterze, słabo chmielone, zazwyczaj długo leżakowane, często z wyraźnymi nutami pochodzącymi z dojrzewania w drewnianych beczkach. Słabsze od barley wine, mocniejsze od brytyjskich porterów, mniej palone i goryczkowe niż stouty imperialne

Historia: Tradycyjnie było to dojrzałe piwo (*stale*) stosowane jako "domieszka" do lżejszych stylów, zwykle do mild ale, choć pito je również w wersji nierozcieńczonej. Podczas leżakowania często nabierało cierpkości pochodzącej od drożdży *brettanomyces*, które albo stosowano do fermentacji, albo też pochodziły z beczki, piwo często było też utlenione. W dziewiętnastowiecznej Anglii popularne były również wersje kwaśne. Za interesującą odmianę historyczną można uznać majority ale, mocne piwo warzone z okazji narodzin dziecka i otwierane dopiero po ukończeniu przez nie dwudziestu jeden lat. W dalszej części XIX w. zaczęto odwracać się od piw dojrzałych i konsumenci coraz bardziej preferowali produkty świeższe.

Stosunkowo młodą wersją stylu są tzw. winter warmers, czyli mocne ciemne piwa o słodszy, bardziej słodowym charakterze niż old ales. Obecnie styl mało popularny, choć wciąż znajduje się w ofercie niektórych producentów. Poza Anglią warzony rzadko, raczej przez browary rzemieślnicze.

Aromat: Dominacja nut słodowych na poziomie od średniego do średniowysokiego, w tym: suszone owoce, karmel, melasa, orzechy, toffi, porto, silne estry owocowe (na poziomie od średniego do wysokiego), dopuszczalne nuty alkoholowe na poziomie od średniego do wysokiego, utlenienie na poziomie od średniowysokiego (nuty papieru, mokrego kartonu, sherry,

miodowe) oraz kwaśność na poziomie do średniowysokiego. Z powodu długiego leżakowania aromaty chmielowe zwykle nie przekraczają poziomu niskiego. Dzięki leżakowaniu w drewnie piwo nabiera nut waniliowych i kokosowych, chociaż ich poziom nie powinien przekraczać średniego.

Smak: Dominuje słodowość na poziomie od średniego do wysokiego, z nutami orzechowymi, karmelowymi, melasowymi. Dopuszczalne nuty tostowe i czekoladowe na poziomie do średniowysokiego, choć niedopuszczalne nuty palone. Nawet jeśli piwo jest mocno nachmielone, balans zwykle przesunięty jest w stronę słodczy, ponieważ wrażenie goryczki zmniejsza się przy dłuższym leżakowaniu. Estry owocowe na poziomie od średniego do wysokiego, mogą kojarzyć się z nutami suszonych owoców lub czerwonego wina. Nuty chmielowe na poziomie najwyżej niskim. Finisz od wytrawnego do lekko słodkiego. W wyniku długiego leżakowania mogą pojawić się na poziomie do średniowysokiego nuty utlenione kojarzące się z winami typu porto, sherry albo madeira (miód, mokry karton). Dopuszczalne silne choć zwykle nie przytłaczające smaki alkoholowe. **Dwuacetyl** dopuszczalny na poziomie niskim. Kwaśność na poziomie do średniowysokiego powinna wpisywać się w ogólny profil smakowy, a nie dominować.

Goryczka: Od niskiej do średniej. Powinna być wyczuwalna, lecz nie może wybijać się nad charakter słodowy.

Wygląd: Barwa od jasnobursztynowej do ciemnobrązowej, choć większość piw w tym stylu jest raczej ciemna (efekt ten może zostać wzmocniony przez wiek piwa i utlenienie). Old ale powinno być klarowne lub co najwyżej lekko mętne. Piana od niskiej do średniej, od kremowej do beżowej. Z powodu wysokiej zawartości alkoholu i wieku piwa może być nietrwała (trwałość od niskiej do średniowysokiego).

Odczucie w ustach: Pełnia od średniej do wysokiej, choć dojrzałe, bardziej odfermentowane egzemplarze mogą być mniej treściwe. Powinny występować rozgrzewające nuty alkoholowe. Nagazowanie od niskiego do średniowysokiego, zmniejszające się w przypadku dłuższego leżakowanego piwa. Dopuszczalne taniny na poziomie do średniowysokiego w przypadku leżakowania w drewnie.

Surowce i technologia: Podstawą jest [słód pale ale](/słod-pale-ale/), uzupełniony słodami karmelowymi i palonymi. Zalecana ostrożność ze **słodami czekoladowymi i barwiącymi**, aby nie nadały zbyt wysokiej, niepożądanego paloności. Często stosuje się zboża niesłodowane (kukurydza, płatki jęczmienne, pszenica), cukry (biały, melasa), syrop sło-

dowy. Rodzaj użytego chmielu nie ma większego znaczenia, ponieważ słodowość i leżakowanie mocno ograniczają chmielowy charakter. Fermentacja drożdżami do piw angielskich, które zapewniają wysoki poziom odfermentowania i mogą znieść wysoki poziom alkoholu.

Przykłady komercyjne: Theakston "Old Peculier", Robinsons "Old Tom", Greene King "Strong Suffolk", Marble Count "De Villefort", Moor "Old Freddy Walker", Birbant "Old Ale", Pinta "Old Ale".

Temperatura serwowania: 12-14°C

Szkło: szkło degustacyjne, snifter, tulip

Bibliografia:

- <http://www.bjcp.org/style/2015/17/17B/old-ale/>.
- https://en.wikipedia.org/wiki/Old_ale.

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	○	○	○	●	●	●
Fenole	●	●	●	○	○	○
Drewno/beczka	○	●	●	●	○	○
Alkoholowość	○	○	●	●	●	●
Diacetyl	●	●	○	○	○	○
SMIAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Owocowe estry	○	○	○	●	●	●
Fenole	●	●	●	○	○	○
Drewno/beczka	●	●	●	●	○	○
Kwaśność	●	●	●	○	○	○
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	○	○	●	●	●	○
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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