



## Owocowe ale

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 20.07.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 10-15°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 1,5-3,5°Blg

**Zawartość alkoholu:** 4,5-6,5% obj.

**Goryczka:** 15-35 IBU

**Barwa:** 4-40 EBC



Zyskujący na popularności styl zdominowany przez aromaty pochodzące z dodatku owoców lub ekstraktów owocowych. Charakteryzuje się wysoką pijalnością, podkreśloną przez mocne wysycenie oraz wyczuwalną cierpkość pochodzącą z owoców.

**Wyróżniki stylu:** Wyraźnie owocowe piwo górnej fermentacji. Dodane owoce muszą stanowić kluczowy składnik smaku i aromatu piwa.

**Historia:** Praktyka dodawania owoców do piwa jest prawdopodobnie równie stara, co piwo. Już w sumeryjskim hymnie do bogini Ninkasi pojawia się opis produkcji piwa z dodatkiem daktyli. W Europie piwa owocowe były rzadko spotykane, prawdopodobnie głównie ze względu na ograniczony dostęp do odpowiednio słodkich owoców i lepsze zrozumienie procesów słodowania i zacierania, a co za tym idzie, umiejętności uzyskania z samego słoju odpowiedniego stężenia cukrów fermentowanych przez drożdże piwowarskie.

**Aromat:** W aromacie dominują dodane owoce, następnie, w zależności od rodzaju owoców oraz efektu, jaki piwowar chce uzyskać, pojawić się mogą chlebowe nuty słodowe, estry owocowe z fermentacji lub owocowe nuty chmielowe. Aromaty te powinny być na poziomie od niskiego do średniego w przypadku estrów i słodów oraz od zerowego do średniego w przypadku chmielu. Przy ocenie należy kierować się komplementarnością tych aromatów z aromatami owoców. Dopuszczalne są więc zarówno np. piwa z dodatkiem bananów fermentowane drożdżami do niemieckich weizenów (należy jednak uważać na poziom fenoli, które są wadą w tym stylu), piwa grejfrutowe chmielone amerykańskimi cytrusowymi chmielami, czy też piwa z suszonymi owocami z nutami aromatycznych słodów np. typu **cookie**. Wszystkie aromaty, które podkreślają charakter dodanych owoców wzbogacając bukiet piwa, są

pożądane. Podobnie należy odjąć punkty za wszelkie aromaty, które z dodanymi owocami nie współgrają. W aromacie mogą pojawić się nuty kwasowe (kwas mlekowy, cytrynowy) na poziomie najwyżej średnioniskim. Niedopuszczalne są nuty siarkowe i **diacetyl**.

**Smak:** Podobnie jak aromat, smak musi być podporządkowany owocom. Słodowość może być jednak bardziej podkreślona niż w aromacie i występować na poziomie od niskiego do średniowysokiego oraz posiadać chlebowy, pszeniczny lub biszkoptowy charakter. W przypadku piw ciemniejszych dopuszczalne są nuty słodów specjalnych na poziomie do niskiego, nigdy jednak palone, kawowe lub czekoladowe. Ewentualna wyższa kwasowość pochodząca z owoców powinna być skontrolowana mocniejszą słodowością. Chmiele o owocowym charakterze dopuszczalne na poziomie najwyżej średnim, jeśli podkreślają smak dodanych owoców. Estry owocowe z fermentacji na poziomie od niskiego do średniego, nie mogą kolidować z charakterem dodanych owoców. Na początku piwo może się wydawać nieco słodkie, jednak finisz powinien być wytrawny do półwytrawnego, krótki do średnio długiego, cały czas zdominowany przez owoce. Nie dotyczy to piw z dodatkiem laktozy, w których finisz może być nawet słodki. Piwowar w zgłoszeniu musi poinformować organizatora, że dodał laktozy. Kwaskowość jest dopuszczalna na poziomie niskim do średniego i powinna mieć czysty cytrynowy lub mlekowy charakter. Brak nut siarkowych lub **diacetylu**.

**Goryczka:** Goryczka niska do średniej, chmielowa i/lub z owoców, krótka, łagodna.

**Wygląd:** Barwa od jasnożółtej do miedzianej. Dodane owoce mogą zmienić odcień piwa. Przy ocenie barwy należy wziąć pod uwagę rodzaj dodanych owoców, jeśli barwa piwa jest za ciemna, a nie ma to związku z dodanymi owocami, należy zmniejszyć punktację. W zależności od rodzaju i formy dodanych owoców piwo może być trwale zmętnione (np. w przypadku pektyny lub bogatych w skrobię bananów i pulpy z mango). Jeśli zmętnienie ewidentnie wynika z innych względów niż dodatek owoców, należy odjąć za nie punkty. Średnio obfita, drobnopełcherzykowa do średnio pełcherzykowej, jasna piana, której zabarwienie może jednak pochodzić także od dodatku owoców. Piana może mieć niską trwałość ze względu na dodatek owoców.

**Odczucie w ustach:** Piwo orzeźwiająca, pijalne, o średnim do wysokiego wysyceniu, może być maksymalnie średnio cierpkie od owoców. W przypadku wysokoodfermentowanych przedstawicieli może pojawić się niskie rozgrzewanie alkoholowe. W

zależności od rodzaju i formy dodanych owoców piwo może mieć bardzo różną fakturę. Piwa z dodatkiem soków lub ekstraktów powinny mieć niską pełnię, te z dodatkiem miąższu mogą być bardziej mięsiste z wyczuwalnymi drobinami owoców i czasem niską lepkością. Przy ocenie należy wziąć to pod uwagę i odpowiednio dopasować punktację.

**Surowce i technologia:** W tym stylu najważniejsze są owoce, które mogą być dowolnego rodzaju, w dowolnej formie i dodane na dowolnym etapie. Organizator konkursu może jednak tę dowolność ograniczyć. Piwa dyniowe, albo z dodatkiem pomidorów, ogórków lub innych owoców powszechnie uważanych za warzywa, są dozwolone jedynie w przypadku, gdy organizator konkursu wyraźnie to zaznaczy. Piwowar zgłaszając piwo musi określić jakich owoców użył i w jakiej formie (sok, miąższ, ekstrakt, całe owoce) je dodał. Zasyp powinien się składać ze **słodu pilzneńskiego, pszenicznego** i/lub **pale ale**. Dopuszczalny niewielki dodatek słodów specjalnych. Słodów karmelowych należy unikać, chyba że ma się pewność, że będą dobrze współgrały z owocami. Chmiele dodane na smak i aromat muszą współgrać z dodanymi owocami. Dopuszczalne jest dodatkowe zakwaszenie kwasem mlekowym lub bakteriami kwasu mlekowego. Jeśli organizator konkursu nie zastrzeże inaczej, dozwolony jest dodatek laktozy. Inne dodatki są niedozwolone. Wszelkie dodatki piwowar musi zaznaczyć przy zgłaszaniu piwa.

**Przykłady komercyjne:** Raduga "Trapeze", Jan Olbracht Rzemieślniczy "Kuźnia Piwowarów Fruit Ale", Grand Champion 2016 "Fruit Wheat Beer", PINTA "Sangriale", Pracownia Piwa "Sady Modlniczki".

**Komentarz:** Dozwolone są dowolne owoce, chyba że organizator konkursu zawęzi kategorię (np. wyłącznie owoce naturalnie rosnące w danym kraju itp.). Piwa dyniowe, albo z dodatkiem pomidorów, ogórków lub innych owoców powszechnie uważanych za warzywa są dozwolone jedynie w przypadku, gdy organizator konkursu wyraźnie to zaznaczy. W odbiorze może być wytrawne do półwytrawnego (nie dotyczy to jednak piw z dodatkiem laktozy, jeśli organizator nie zaznaczy, że ta jest niedozwolona) a także nisko do średnio kwaskowe. Piwa mocne, palone, mocno chmielone, zdecydowanie kwaśne, nie są dobrymi przedstawicielami tego stylu. Jest to kategoria piw, w których owoce grają główną rolę, a pozostałe cechy piwa są tylko podbudową. Piwa z dodatkiem owoców, w których prym wiodą jednak wyróżniki innych stylów piwa (np. Fruit IPA, Fruit Saison itp.) nie powinny być zgłaszane do tej kategorii.

**Temperatura serwowania:** 8-10°C

**Szkło:** Szklanka, pokal, tulip

**Tabela natężeń:**

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	●	○	○
Słodowość	●	●	●	●	○	○
Estry owocowe	●	●	●	●	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
Mleczność	●	●	●	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	●	●	○
Owocowe estry	○	●	●	●	○	○

<b>Kwaśność</b>	○	●	●	●	○	○
<b>Mleczność</b>	●	●	●	○	○	○
<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	●	●	●	○
Trwałość piany	○	●	●	●	○	○
<b>Poziom zmętnienia</b>	●	●	●	●	●	●
<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	●	●	●	○	○
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	●	●	○	○
Nasycenie	○	○	○	●	●	●
<b>Rozgrzewanie alkoholowe</b>	●	●	○	○	○	○
<b>Cierpkość</b>	○	○	○	○	○	○

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