



Porter bałtycki

Autor: Bartosz Markowski

Publ.: 15.03.2019, akt. 18.04.2023, ściągnięto 30.04.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18-22°Blg

Ekstrakt końcowy: 4-6°Blg

Zawartość alkoholu: 8-10% obj.

Goryczka: 25-45 IBU

Barwa: 45-75 EBC



Mocny, bogaty, ciemny lager, tradycyjnie produkowany w krajach nadbałtyckich.

Wyróżniki stylu: Mocne, gęste, treściwe ciemne piwo, którego smak i aromat tworzy kombinacja bogatej słodowości, nut suszonych owoców, powściągliwych akcentów palonych oraz niskich nut szlachetnego alkoholu. Od **stoutów** o podobnej mocy odróżnia je niższy poziom aromatów pochodzących od słodów palonych, zazwyczaj pełniejsza paleta smaków słodowych oraz czystszy, lagerowy profil. Piwo degustacyjne, lekko rozgrzewające, predestynowane do niespiesznej kontemplacji.

Aromat: Średnie do wysokich, złożone aromaty słodowe: słodkie, karmelowe, palonego karmelu, herbatników, przypieczonej skórki chleba, pieczywa razowego, ciemnego ciasta słodowego, orzechów. Pożądane są średnioniskie do wysokich nuty dojrzałych lub suszonych owoców, takich jak wiśnie, śliwki, czereśnie czy rodzynki. Owocowość powinna pochodzić od sło-
du, utlenienia lub ich kombinacji, a nie wynikać z pracy drożdży. Ewidentnie drożdżowa estrowość, np. o charakterze **banana (octanu izoamylu)** lub **czerwonego jabłka (heksanianu etylu)** jest wadą. W najlepszych egzemplarzach utlenienie przejawia się również aromatami win wzmocnianych (likierowych), takich jak sherry, porto czy madera, na poziomie od niskiego do średniego. Nuty utlenione nie powinny dominować bukietu. Całość uzupełniają niskie do średniowysokich aromaty palonych słodów, przeważnie czekolady, czasami lukrecji lub lekko kawowe. Nigdy nie są one jednak tak intensywne jak w przypadku stoutów. Niska, szlachetna nuta alkoholowa jest dopuszczalna, ale nie może mieć charakteru rozpuszczalnikowego, ani fuzlowego (alkoholi wyższych). Aromat chmielowy nieobecny.

Smak: Średnie do wysokich, złożone smaki słodowe: słodkie,

karmelowe, palonego karmelu, herbatników, przypieczonej skórki chleba, pieczywa razowego, ciemnego ciasta słodowego, orzechów. Pożądane są średnioniskie do wysokich nuty dojrzałych lub suszonych owoców, takich jak wiśnie, śliwki, czereśnie czy rodzynki. Owocowość powinna pochodzić od sło-
du, utlenienia lub ich kombinacji, a nie wynikać z pracy drożdży. Ewidentnie drożdżowa estrowość, np. o charakterze **banana (octanu izoamylu)** lub **czerwonego jabłka (heksanianu etylu)** jest wadą. W najlepszych egzemplarzach utlenienie przejawia się również smakami win wzmocnianych (likierowych), takich jak sherry, porto czy madera, na poziomie od niskiego do średniego. Nuty utlenione nie powinny dominować smaku. Całość uzupełniają niskie do średniowysokich posmaki palonych słodów, czekolady, czasami lukrecji lub lekko kawowe. Nie powinny mieć one jednak mocno palonego charakteru, popiołu czy spalenizny, ani tak wysokiej intensywności, jak w przypadku stoutów. Zwykle pojawia się niska, szlachetna nuta alkoholowa, ale nie może być nazbyt wyraźna, ani nie może mieć charakteru rozpuszczalnikowego czy fuzlowego (alkoholi wyższych). Podwyższona kwaśność jest niepożądana. Smak chmielowy nieobecny. Balans piwa jest słodowy. Smak początkowo słodkawy, staje się bardziej wytrawnym na finiszu, co zapobiega mdłym, wyklejającym odczuciom. Dopuszczalne są portery zarówno o lekko słodkim jak i bardziej wytrawnym finiszu.

Goryczka: Średnioniska do średniej, pochodząca zarówno od palonych słodów, chmielu, jak i alkoholu, ten aspekt nie może być jednak dominujący. Goryczka nie powinna wychodzić na pierwszy plan, a jedynie zapewniać kontrę dla słodowości i budować wytrawniejszy finisz.

Wygląd: Barwa ciemnobrązowa, brunatna do niemal czarnej. Częste brązowe lub bordowe, rubinowo-czerwone refleksy. Klarowne. Piana barwy od jasnobrązowej do brązowej. Gęsta, drobna, niska do średniej, może być umiarkowanie trwała.

Odczucie w ustach: Treściwość średniowysoka do wysokiej. Piwo jest gładkie i nieco kremowe. Wysycenie od niskiego do średniego. Może występować alkoholowe rozgrzewanie, nie powinno jednak dominować piwa, ani mieć charakteru rozpuszczalnikowego, lecz elegancki charakter leżakowanego destylatu. Odczucia szorstkie lub ściągające są niepożądane.

Surowce i technologia: Bazę stanowi najczęściej **słód monachijski** lub **wiedeński**, czasami z domieszką **słodu pilzneńskiego**. Stosuje się rozmaite **słody karmelowe** o dosyć szerokim spektrum barwy, a także słody palone. Te drugie powinny być jednak używane z umiarem, najlepiej w wersji

pozbawionej łuski, aby uniknąć nachalnych smaków palonych. Tradycyjne chmiele kontynentalne, stosowane głównie na gorczkę. Drożdże dolnej fermentacji. Piwo zyskuje dzięki długiemu leżakowaniu w optymalnych warunkach.

Przykłady komercyjne: Kormoran Porter Warmiński, Komes Porter, Żywiec Porter, Okocim Porter, Książęce Porter.

Temperatura serwowania: 8-14°C

Szkło: pokal, snifter, szkło degustacyjne

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
Paloność	○	●	●	●	●	○
SMIAK	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Paloność	○	●	●	●	●	○
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	○	●	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○

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