



Imperialny stout

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 30.10.2018, akt. 4.07.2019, ściągnięto 7.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18-30°Blg

Ekstrakt końcowy: 5-8°Blg

Zawartość alkoholu: 8-13% obj.

Goryczka: 50-90 IBU

Barwa: 60-80 EBC



Bardzo ciemne i mocno palone, złożone piwo górnej fermentacji. Bogaty bukiet łączący słodowe, chmielowe, estrowe i alkoholowe nuty w różnych proporcjach, tworzy dobrze skomponowany, zbalansowany trunek.

Wyróżniki stylu: Czarne, mocne, palone, gorzkie, angielskie piwo górnej fermentacji. Od portera bałtyckiego różni się wyższą palonością kosztem nut chlebowych, karmelowych i kakaowych, wyższą goryczką i chmielowością oraz wyższą zawartością estrów i alkoholi. Ekstremalna wersja stoutu, mocniejsza i intensywniejsza pod każdym względem od innych reprezentantów tego szerokiego stylu.

Historia: Styl narodził się w osiemnastowiecznej Anglii jako eksportowa wersja mocnego portera. Piwo na eksport pod ogólnym określeniem "stout porter" od roku 1790 pojawiało się kolejno w Gdańsku, Elblągu, Rydze i Sankt Petersburgu. W tym ostatnim zaczęto takie piwo warzyć w roku 1822, a w 1826 w Göteborgu. Przedrostek Russian pojawił się w roku 1869, kiedy browar Barclay Perkins otrzymał gwarancję carską. W wyniku blokady kontynentalnej zaczęto sprowadzać stout portery, jako zastępstwo dla piw burtońskich, które były sprowadzane na dwór rosyjski już za czasów Piotra I. Styl został prawie zapomniany do początków "piwnej rewolucji" XX-XXI wieku, kiedy stał się jedną z jego ikon i stylem pokazowym browarów rzemieślniczych. Obecnie wiele z najdroższych i najbardziej pożądanych piw na rynku to właśnie imperialne stouty (określenie Russian coraz rzadziej jest stosowane, szczególnie w USA).

Aromat: Dominują aromaty kawy lub gorzkiej, nierafinowanej czekolady. Nie powinno być popiołowe, "przepalone". Tłó powinny tworzyć inne nuty słodowe na poziomie od średniego do średniowysokiego: herbatników, melasy, ewentualnie średnioniskiego karmelu. Estry owocowe mogą mieć charakter

ciemnych lub suszonych owoców: śliwki, śliwki suszonej, rodzynek i występować na poziomie średnim do wysokiego. Inne aromaty owocowe są dopuszczalne, ale powinny być na najwyżej średnioniskim poziomie: wiśnie, czarna porzeczka, agrest, jagoda, jeżyna, malina. Aromaty chmielowe mogą pojawić się na poziomie średnioniskim do średnio wysokiego i mieć charakter typowy dla chmieli angielskich lub amerykańskich, najczęściej żywiczne, ziemiste, ciemnych owoców. Należy jednak dopuścić także inne aromaty chmielowe pod warunkiem, że tworzą spójną całość z resztą bukietu piwa. Często wyczuwalny będzie także alkohol, nie powinien być jednak na poziomie wyższym niż średniowysoki i powinien mieć szlachetny charakter kojarzący się z likierem kawowym lub czekoladowym, koniakiem lub rumem. Z biegiem starzenia się piwa nieuchronnie pojawią się oznaki utlenienia. Te nie są wadą, pod warunkiem, że nie występują na poziomie wyższym niż średnioniski i nadają piwu winny charakter zbliżony do porto lub sherry.

Smak: Styl dopuszcza mnogość interpretacji. Cechą, która musi występować jest wysoka paloność o charakterze mocnej, czarnej kawy lub gorzkiej, nierafinowanej czekolady, popiołowość jest wadą. Pozostałe cechy słodowe mogą być na poziomie od średniego z lekkim tostowym, prażonym lub herbatnikowym charakterem, do wysokiego, bliższego barley wine lub porterowi bałtyckiemu, gdzie wyczuwalne będą nuty kakao, melasy, pumpernikla, ewentualnie średnie nuty karmelowe. Estry na poziomie od średniego do wysokiego o charakterze ciemnych lub suszonych owoców (śliwki świeże i suszone, rodzyнки). Alkohol wyczuwalny do poziomu średniego, dobrze wkomponowany w całość bukietu, nie może mieć wyraźnie fuzlowego, rozpuszczalnikowego charakteru. Chmiel na poziomie od średnioniskiego do średniowysokiego o angielskim lub nowofalowym charakterze, najczęściej żywicznym, ziemistym lub ciemnych owoców. Może mieć także inne smaki, jeśli dobrze komponują się z resztą bukietu. Goryczka nie powinna w pełni dominować słodyczy piwa a być najwyżej lekko poniżej lub powyżej poziomu równowagi. Finisz półwytrawny do półsłodkiego z zalegającą palonością, posmakiem czekoladowego lub kawowego likieru i ewentualnie chmielu.

Goryczka: Wysoka, pochodząca zarówno z chmielu, alkoholu, jak i palonych ziaren. Może być ostra, ale nie może być nieprzyjemna, "gryząca". Prawie na pewno będzie zalegać, tworząc typowy dla stylu słodko-gorzki finisz.

Wygląd: Czarne, najczęściej nieprzejrzyste, w przeciwnym razie powinno być klarowne i charakteryzować się brązowymi lub rubinowymi przeblaskami. Piana nie musi być obfita ani tr-

wała, powinna być jednak zwarta, a ze względu na wysoką lepkość piwa może tworzyć "obrączki" na szkle.

Odczucie w ustach: Pełnia wysoka lub średniowysoka, aksamitna, gładka, niekiedy nawet oleista tekstura. Niska do średniej lepkość, bez wrażenia niedofermentowania. Powinno być rozgrzewające od alkoholu, cecha ta nie powinna jednak dominować odczucia, czasem moc może być wręcz zdradliwie ukryta. Wysycenie niskie do średniego. Starsze wersje szczególnie mogą wykazywać pewną szorstkość ze względu na dużą ilość palonego słodu i chmielu. Powyżej poziomu niskiego należy to jednak uznać za wadę.

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi **słód pale ale**. Ciemną, niemal czarną barwę zapewnia dodatek dużej ilości palonego ziarna lub sładów (nawet powyżej 10%). Powszechnie stosowane są palone niesłodowane ziarna jęczmienia, a także pszenicy lub żyta. Oprócz tego, dla zwiększenia złożoności, można użyć wszelkiej maści sładów specjalnych. Należy jednak z tym uważać, by piwo nie nabrało charakteru nazbyt karmelowego lub kojarzącego się z kwaśnymi owocami. W celu zwiększenia ekstraktu i odfermentowania, można używać cukru (białego lub ciemnego). Ze względu na bardzo wysoką pełnię i znaczną słodycz konieczne jest obfite chmielenie na goryczkę. W tym celu najlepiej zastosować wysokogoryczkowe odmiany chmielu. Najczęściej stosowane są odmiany angielskie lub amerykańskie, ale nie jest to obowiązkowe. Drożdże górnej fermentacji o wysokiej tolerancji na alkohol, średnio wysokim do wysokiego poziomie odfermentowania oraz średniej do wysokiej produkcji estrów. Drożdże belgijskie, ze względu na wytwarzane fenole nie nadają się jednak do tego stylu. Piwa w tym stylu często leżakowane są w beczkach lub z dodatkiem płatków dębowych. Na konkursach aromaty drewna będą uważane za wadę, jeśli organizator nie zaznaczył jednoznacznie, że takie piwa są dopuszczalne. Podobnie sprawa wygląda z aromatami (innymi niż chmielowe), często dodawanymi do tego stylu przez nowofalowe rzemieślnicze browary.

Przykłady komercyjne: Three Floyds "Dark Lord Russian Imperial Stout", Stone "Imperial Russian Stout", Artezan "Samiec Alfa", North Coast "Old Rasputin Russian Imperial Stout", Brokreacja "The Gravedigger", Pracownia Piwa "Mr. Hard's Rocks".

Temperatura serwowania: 11-13°C

Szkło: Pokal, snifter, tulip

Tabela natężeń:

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

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