



Stout owsiany

Autor: Paweł Leszczyński

Publ.: 29.06.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10-16°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-4°Blg

Zawartość alkoholu: 4-6% obj.

Goryczka: 25-40 IBU

Barwa: 45-80 EBC



Lekkie piwo o kompleksowym smaku i aromacie, bardzo pijalne i sesyjne. Ciemne, mocno palone, jedwabiste, oleiste, kremowe, o wyraźnie goryczkowym, palonym finiszu. Wysoka pijalność jest kluczowa.

Wyróżniki stylu: Wskrzeszony stosunkowo niedawno na terenie Wielkiej Brytanii i w USA, obecnie coraz bardziej popularny w krajach, gdzie zawiłała piwna rewolucja. Od **wytrawnego stoutu** odróżnia go większa kompleksowość i czasem paloność, owsiana słodycz, wyższa lepkość/gęstość spowodowana przez beta-glukany oraz mniej wytrawna pełnia. Czasem mocno przypomina swojego brata, **stout mleczny**, mimo braku laktozy. W amerykańskiej odmianie jego profil będzie czystszy, wytrawny i bardziej chmielowy.

Historia: Stout owsiany był jednym z wariantów stoutu warzonego (tak jak **stout mleczny**) w angielskich i szkockich browarach, uznawany za bardziej pożywny i zdrowszy od swojej wytrawnej wersji. W wykonaniu Brytyjczyków często zawierał symboliczną ilość owsa. Przeszedł być produkowany podczas II Wojny Światowej.

Aromat: Na poziomie od średnionieskiego do średniowysokiego dominują aromaty brązowych, palonych i ciemnych karmelowych słodów oraz prażonego jęczmienia: karmel, ciastka, kawa, czekolada (może sprawiać wrażenie mlecznej), orzechy. W tle słodkie aromaty słodowo-zbożowe, estry owocowe od niskich do średnich, zbożowy aromat owsa. Na niskim poziomie mogą pojawiać się aromaty zbożowe, przypominające nuty ziemiste, roślinne. Tradycyjne brytyjskie chmiele dające aromaty czarnej porzeczki, ziemiste, żywiczne od braku do średnionieskiego, w odmianie amerykańskiej stylu do średniego. Użycie amerykańskich chmieli nie jest wadą, ale charakterystyczne dla nich aromaty nie powinny być na poziomie wyższym od niskiego. Może występować **diacetyl**, szczególnie

w lżejszych wersjach stylu, nie może jednak dominować aromatu. Brak nut alkoholowo-rozpuszczalnikowych.

Smak: Skomplikowany, wielowymiarowy, zawierający nuty palone, słodowe, orzechowo-zbożowe, wyraźne brązowe nuty karmelu, melasy kawy i czekolady na poziomie od średnionieskiego do średnio-wysokiego. Ze względu na dodatek ciemnych słodów i palonego jęczmienia może występować podwyższona kwasowość. Balans w stronę słodowej słodyczy skontrowanej gładką, średnią goryczką, w amerykańskich wersjach wyraźniejszą ze względu na wyższe odfermentowanie. Mogą występować ziemiste nuty pochodzące z dodatku owsa i chmielu do poziomu średnio-niskiego. W wersjach amerykańskich bardziej goryczkowy, kakaowy, palony finisz, w wersjach kontynentalnych słodsze, słodowe (ale nie aż tak jak stout mleczny). Może występować **diacetyl** do poziomu średnionieskiego. Alkohol nie powinien być wyczuwalny.

Goryczka: Pochodząca od chmielu, palonych słodów i jęczmienia, na poziomie średnim. Gładka, nie powinna być szorstka ani mocno zalegająca.

Wygląd: Barwa od ciemnobrązowej do czarnej. Zazwyczaj nieprzezroczyste, ale jeśli jest przezroczyste, powinno być klarowne. Piana gęsta, drobna, trwała, kremowo-beżowa do jasnobrązowej od dodatku palonego jęczmienia. Dzięki dodatkowi owsa powinna być zbita i trwała.

Odczucie w ustach: W zależności od ilości owsa użytego w zasypie, piwo może być od średnio pełnego aż po pełne, gęste, oleiste, kremowe. Nagazowanie od średnionieskiego do średniowysokiego. Może być delikatnie rozgrzewające w ustach w przypadku mocniejszych wersji, ale alkoholowe posmaki są niewskazane.

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi **stód pale ale**, ciało i słodowy charakter współtworzą słody brązowe i karmelowe. Za kolor odpowiedzialny jest dodatek palonego słodu lub **jęczmienia** (historycznie ze względów finansowych wybierano tańszy, palony jęczmień, który odpowiedzialny jest za charakterystyczny smak stoutu). Można użyć również innych, palonych zbóż, takich jak pszenica czy żyto. Zasyp owsa wynosi zwykle 5-20%, choć zdarzają się większe dodatki. Można użyć również cukru lub syropów. Chmiele stosowane są głównie na goryczkę. Woda jest przeważnie twarda i mocno węglanowa. Drożdże angielskie. Tradycyjnie stosuje się zacieranie infuzyjne, jednotemperaturowe.

Przykłady komercyjne: "Czarna Polewka" Łańcut, "Czarna

Wołga" Browar Artezan, "Blakalicious" Piwne Podziemie.

Temperatura serwowania: 12-14°C

Szkło: Pintowa szklanka, shaker

Tabela nateżeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	●	○	○
Słodowość	○	○	●	●	●	○
Estry owocowe	○	●	●	●	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	●	●	●	○
Owocowe estry	○	●	●	●	○	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	●	●	○
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Nateżenie	○	○	○	●	○	○
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)