



Szkockie ale

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 31.12.2018, akt. 27.05.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 8-10°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4°Blg

Zawartość alkoholu: 3,0-4,0% obj.

Goryczka: 10-20 IBU

Barwa: 25-45 EBC



Rodzina szkockich piw górnej fermentacji dzieli się na piwa lekkie (8-9°Blg, 2,5-3,2% alk. obj.), mocne (9-10°Blg, 3,2-3,9% alk. obj.) i eksportowe (10-15°Blg, 3,9-6,0% alk. obj.). Niektóre opracowania kategoryzują je po cenie w szylingach (lekkie piwo, które kosztowało 60 szylingów nazywane było 60/-, mocne 70/- kosztowało 70 szylingów, a 80 szylingów eksportowe 80/-). Obie najłżejsze kategorie są jednak na tyle podobne, że należy je traktować jako jeden styl - mianowicie lekkie ciemne piwo o zaakcentowanym aspekcie słodowym.

Wyróżniki stylu: Lekkie, ciemne, słodowe, nisko nachmielone, szkockie piwo górnej fermentacji. Podobne do ciemnego **mild ale**, ale mniej owocowe. Od swojego eksportowego kuzyna różni się głównie intensywnością smaków, przy zachowaniu podobnego balansu.

Historia: Tradycja produkcji piwa w Szkocji liczy sobie około 5000 lat, jednak opisywany styl powstał prawdopodobnie w okolicach przełomu XVI i XVII w., kiedy do piwa powszechnie już dodawano chmiel, a produkcja trunku stała się bardziej zorganizowana. Do tej pory jest tam popularny.

Aromat: Średnioniski aromat słodowy o charakterze skórki chleba, precelków, kruchych ciastek, herbatników lub miodu gryczanego (pochodzący od jęczmienia, nie z miodu lub utlenienia). Mogą go uzupełniać niskie nuty karmelowe, kojarzące się ze świeżo palonym cukrem. Estry o aromacie owoców pestkowych na poziomie niskim do średnioniskiego. Nuty chmielowe najwyżej na niskim poziomie, o typowo angielskim charakterze (ziemisty, tytoniowy, kwiatowy, porzeczkowy). Dopuszczalny niski poziom **diacetylu**.

Smak: Podobnie jak w aromacie, dominuje sód o ciastkowo-herbatnikowym charakterze, na poziomie średnioniskim, z możliwymi niskimi nutami karmelu i miodu gryczanego. Niskie

do średnioniskich estry (owoce pestkowe) muszą współgrać ze słodowością. Chmiel angielski na poziomie niskim, najczęściej nieco bardziej prominentny niż w aromacie. Dopuszczalny niski **diacetyl**. Finisz wytrawny, krótki, lekko słodowy.

Goryczka: Niska, chmielowa, krótka, łagodna, prawie niezauważalna.

Wygląd: Czerwone do ciemnomiedzianego, klarowne. Piana beżowa, zwarta, niska do średnio obfitej, mało trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia niska do średnioniskiej. Tekstura od nieco wodnistej do lekko kremowej. Wysycenie niskie do średniego.

Surowce i technologia: **Sód pale ale** (najlepiej słodowany w małych, angielskich słodowniach, często z odmiany Maris Otter) może stanowić nawet 100% zasypu. Tradycyjnie piwo barwiono karmelem, obecnie można użyć słodów karmelowych (w Wielkiej Brytanii często nazywane są crystal i potrafią nieco różnić się od kontynentalnych) lub niewielkich (1-2%) ilości **palonego jęczmienia**. Dla zwiększenia kremowości można dodać niewielką ilość owsa, choć nie jest to powszechnie stosowana praktyka. Chmiel angielski. Drożdże szkockie o niskim poziomie odfermentowania, dające słodowy profil piwa. W celu uzyskania wyższej słodowości można zacierać w nieco wyższych temperaturach, pamiętając jednak, że piwo ma być wytrawne.

Przykłady komercyjne: Caledonia "Smooth", Orkney "Raven Ale", PINTA "70/- Szylingów"

Temperatura serwowania: 10-12°C

Szkoło: Thistle glass, tulip

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	●	○	○	○
Estry owocowe	○	●	●	○	○	○
Diacetyl	●	●	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	●	○	○	○
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
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	○	●	●	○	○	○

Nasylenie



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