



Szkockie eksportowe ale

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 3.01.2019, akt. 27.05.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-15°Blg

Ekstrakt końcowy: 3-5°Blg

Zawartość alkoholu: 4,0-5,5% obj.

Goryczka: 13-28 IBU

Barwa: 25-45 EBC



Mocniejsza wersja **szkockiego ale**, również skupiona na aspekcie słodowym, ale intensywniejsza i bardziej złożona.

Wyróżniki stylu: Ciemne, słodowe, mało chmielone, pełne szkockie piwo górnej fermentacji. Podobne do **brown ale**, jednak mniej owocowe i o nieco innym profilu słodowym.

Historia: Złoty wiek szkockiego piwowarstwa przypadają na okres od początku XVIII do połowy XIX w. Wówczas, pod względem piwnego splendoru i wielkości produkcji, Edynburg był ośrodkiem porównywalnym z Monachium i Londynem, a browarnictwo przeszło radykalną przemianę z drobnego i średniego rzemiosła na zorganizowaną, masową (jak na ówczesne czasy), komercyjną wytwórczość. Wpływ na to miał w głównej mierze Akt Unii z 1707 r., który otworzył dla Szkocji rynki Anglii i jej licznych zamorskich kolonii. Szkoccy browarnicy korzystali ponadto z bardziej liberalnych przepisów podatkowych, niż obowiązujące w reszcie Zjednoczonego Królestwa, ponieważ nie musieli płacić podatku od siodu, a podatki od gotowego piwa płacili niższe niż konkurencja z południa. Szkockie piwa szybko zdobyły popularność i eksportowane były do najdalszych zakątków Imperium. W latach świetności szkockie browary produkowały nie tylko tradycyjne dla regionu słodowe piwa, ale też mocno chmielone india pale ale i inne style. Kres szybkiemu rozwojowi szkockiego piwowarstwa położyła rosnąca popularność portera, a następnie środkowo-europejskich piw dolnej fermentacji, które przyniosły światu pierwszą nowożytną piwną rewolucję. Szkockie piwo eksportowe przetrwało jednak jako styl i jest wciąż popularnym trunkiem w północnej części Wielkiej Brytanii i nie tylko.

Aromat: Średni do średniowysokiego aromat słodowy o charakterze skórki chleba, kruchych ciastek, precli lub herbat-

ników, z niskimi do średnioniskich nutami karmelu, mlecznej czekolady, toffi lub orzechów. Estry na poziomie niskim do średnioniskiego kojarzące się z figami, daktylami lub owocami pestkowymi. Chmiel może występować na poziomie niskim i mieć typowy angielski charakter (ziemisty, tytoniowy, kwiatowy lub porzeczkowy). Dopuszczalny niski **diacetyl**.

Smak: Dominuje złożona chlebowa, herbatnikowa, lekko karmelowa lub orzechowa słodowość na poziomie średnim do średniowysokiego, z możliwymi nutami mlecznej czekolady lub toffi. Estry mogą być wyczuwalne na drugim planie, na poziomie niskim do średnioniskiego i muszą współgrać ze słodem. Chmiel angielski może być wyczuwalny silniej niż w aromacie, na poziomie maksymalnie średnio niskim i może pozostawać w tle jeszcze w posmaku. Ze względu na stosunkowo niską goryczkę, piwo może wydawać się słodkie. Finisz jednak powinien być wytrawny do półwytrawnego, średnio długi, słodowo-orzechowy z możliwymi nutami chmielu lub niskiego **diacetylu**

Goryczka: Niska do średnioniskiej, chmielowa, gładka, krótka lub średnio długa. Oddaje pola słodowości, ale może być wyczuwalna bardziej niż w słabszych wersjach szkockiego piwa.

Wygląd: Pomarańczowoczerwone do ciemno miedzianego, klarowne. Piana beżowa, zwarta, średnio trwała i średnio obfita.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do średniowysokiej, akksamitne, kremowe. Wysycenie niskie do średniego.

Surowce i technologia: **Słód 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** lub siodu czekoladowego. Dla zwiększenia kremowości i podbicia piany można dodać niewielką ilość owsa lub siodu pszenicznego, choć nie jest to powszechnie stosowana praktyka. Chmiel angielski. Drożdże szkockie o niskim poziomie odfermentowania, dające słodowy profil piwa. W celu uzyskania wyższej pełni i bardziej złożonej słodowości można zacierać w nieco wyższych temperaturach i długo gotować brzeczkę, nie jest to jednak potwierdzona praktyka szkockich piwowarów.

Przykłady komercyjne: Belhaven "St. Andrews", Belhaven "80 Shilling Ale", Orkney "Red Macgregor".

Temperatura serwowania: 12-14°C

Szkło: 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)