



Wędzony porter bałtycki

Autor: Aleksander Hurko

Publ.: 26.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18-22°Blg

Ekstrakt końcowy: 4-6°Blg

Zawartość alkoholu: 6-9% obj.

Goryczka: 20-40 IBU

Barwa: 50-70 EBC



Mocne, ciemne piwo dolnej fermentacji o złożonym, słodowym profilu, wyraźnym charakterze wędzonym oraz niskiej paloności. Czysty charakter drożdżowy pozwala wybić się aromatom słodowym. Niska chmielowość oraz goryczka balansująca cukry resztkowe.

Wyróżniki stylu: Mniej palony i jaśniejszy od russian imperial stout.

Aromat: Bogate aromaty słodowe, chlebowe często z nutami karmelowymi, toffi, suszonych owoców, orzechowymi, głęboko tostowymi lub lukrecji uzupełnione aromatami pochodzącymi od wędzonych słodów kojarzących się z dymem ogniska, wędlinami lub oscypkiem. Aromaty wędzone od średnio wysokie do wysokich; nie powinny jednak dominować nad aromatami słodowymi. Aromaty torfowe są niepożądane. Ciemniejsze wersje mogą posiadać aromaty czekoladowe, melasy, kawy, ale nigdy mocno palone. Profil drożdżowy czysty, z alkoholowością od niskiej do średnio niskiej. Estry, jeżeli występują powinny współgrać ze słodowością, przypominając aromaty suszonych owoców, śliwek, wiśni. Niska lub niewyczuwalna chmielowość. Profil aromatyczny po stronie słodowej. Diacetyl, DMS, estrowość i fenolowość są wadami.

Smak: Silnie zaznaczona słodowość w profilu. Słodkawa, różnorodna, przybierająca postać karmelu, toffi, suszonych owoców, orzechów, pumpernikla, tostów, przypieczonej skórki od chleba, melasy, lukrecji, czekolady połączone ze smakami wędzonymi, dymnymi. Posmaki silnie palone są niewłaściwe dla stylu. Palność powinna być niska, krótka, raczej czekoladowa, kakaowa, przypominająca tę ze Schwarzbiera. Od braku do niskich posmaków chmielowych pochodzących od lekko przyprawowych odmian chmielu (np. Lubelski, Saaz). Czysty

charakter lagerowy. Balans smakowy zdecydowanie po stronie słodowej. Posmaki utlenione, winne, przypominające sherry są opcjonalne i charakterystyczne dla wyleżakowanych egzemplarzy. Kwaśność jest wadą.

Goryczka: Średnio-niska do średniej, ma za zadanie jedynie kontrowanie słodyczy cukrów resztkowych.

Wygląd: Barwa od brązowej do ciemno-brązowej z rubinowymi refleksami. Barwa czarna jest wadą, niewłaściwą dla stylu. Trwała, zbita, drobno i średnio pęcherzykowa piana, koloru żółto-brązowego. Zamglone do klarownego, aczkolwiek ciemniejsze wersje mogą być nieprzeźroczyste.

Odczucie w ustach: Pełne, gładkie w odbiorze, ze współgrającą z całością i ułożoną alkoholowością. Wysycenie średnie do średnio wysokiego, nadające wrażenie jeszcze większej treściwości. Rozgrzewanie alkoholowe jest akceptowalne, niskie do średnio niskiego.

Surowce i technologia: Słody monachijskie, wiedeński, pilzneński lub ich mieszanki powinny być bazą zasypu. Aromaty dymne wnoszone są przez wędzone słody. Dodatkowo, by podnieść kompleksowość wykorzystuje się różnorodnych słodów karmelowych. Dla nadania koloru używa się słołu czekoladowego lub palonego pozbawionego łuski. Niewielkie ilości szlachetnych, kontynentalnych chmieli (Lubelski, Marynka, Saaz, Perle, Hallertau). Drożdże dolnej fermentacji.

Przykłady komercyjne: Widawa Porter Bałtycki Wędzony, Porter Wędzony 55 Gościszewo

Szkło: pokal, szkło degustacyjne, snifter

Tabela natężeń:

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