



Wędzony stout

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 27.05.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13-18,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-5°Blg

Zawartość alkoholu: 6-8% obj.

Goryczka: 40-70 IBU

Barwa: 60-80 EBC



Wędzona wersja stylu **dry stout** lub **foreign extra stout**. Do wędzenia można użyć drewna, torfu lub innych materiałów.

Wyróżniki stylu: Czarne, palone, wędzone, wytrawne, gorzkie angielskie piwo górnej fermentacji.

Historia: Nie można wykluczyć, że w przeszłości produkowane były wędzone wersje stoutu. Styl ten nie jest jednak stylem historycznym.

Aromat: Średniowysoki aromat słodowy o mocno palonym, kawowym charakterze, połączonym z średnioniskimi do średniowysokimi aromatami pochodzącymi z wędzonych słodów. Inne dopuszczalne aromaty słodowe to czekolada, lukrecja, biszkopty, herbatniki. Estry o charakterze wiśni, jagód, agrestu, borówek, rodzynek, żurawiny lub podobne na poziomie średnioniskim do średniego, w mocniejszych wersjach mogą być na poziomie średniowysokim, jednak nigdy nie powinny przysłaniać aromatów wędzonki i palonych. Aromaty porzeczek dopuszczalne na poziomie średnioniskim, mogą pochodzić zarówno z estrów, jak i z chmielu, który powinien być wyczuwalny na poziomie najwyżej średnioniskim i mieć angielski charakter ciemnych owoców, ziemisty lub kwiatowy. **Diacetyl** i aromaty siarkowe są wadą. W mocniejszych wersjach mogą być wyczuwalne niskie do średnioniskich nuty szlachetnego alkoholu.

Smak: Dominują smaki palonego ziarna na średniowysokim poziomie: kawa, lukrecja, czekolada. Wędzone nuty wyczuwalne na drugim planie, na poziomie średnioniskim do średniowysokiego. Podstawa słodowa powinna mieć klasyczny angielski herbatnikowy, biszkoptowy charakter i być wyczuwalna na poziomie średnioniskim do średniego. Estry o charakterze ciemnych owoców (podobnych jak w aromacie) na poziomie średnioniskim do średniowysokiego. Chmiel

powinien być wyczuwalny w tle, na poziomie niskim do średnioniskiego, o charakterze typowym dla odmian brytyjskich (owocowy, ziemisty, kwiatowy). Poza estrami smak powinien być czysty, bez **diacetylu** i nut siarkowych. Mocniejsze wersje będą się charakteryzowały wyczuwalnym alkoholem. Ten powinien mieć szlachetny charakter i powinien występować w tle, nie zaburzając całości. Finisz wytrawny, długi, o palonym, wędzonym i ewentualnie lekko alkoholowym charakterze. Palone ziarno może wnieść odrobinę kwasowości, ta powinna być na poziomie nie wyższym niż niski.

Goryczka: Średniowysoka do wysokiej, długa, ostra, ale nie paląca - nie może być nieprzyjemna. Pochodzić może z palonego ziarna, z chmielu a w mocniejszych wersjach także z alkoholu. Może zalegać i być wyczuwalna jeszcze długo po przełknięciu.

Wygląd: Bardzo ciemnobrązowe lub czarne, często nieprzejrzyste. Może mieć brązowe lub rubinowe przebliski i powinno być klarowne - jeśli da się to stwierdzić zważywszy barwę. Piana brązowa, obfita, średnio zwarta, średnio trwała, może oblepiać szkło.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej, aksamitne, kremowe, gładkie, wysoko odfermentowane, nie może być lepkie ani mdłe. Wysycenie niskie do średniego. Mocniejsze wersje mogą być rozgrzewające, ale nigdy palące. Ze względu na duży udział palonego ziarna, stopień odfermentowania i ilość dodanego chmielu, piwo może być nieco ściągające, ale na poziomie wyższym niż niski powinno to być uznane za wadę.

Surowce i technologia: Podstawa to **słód pale ale** i/lub wędzony drewnem, torfem lub w inny sposób (organizator konkursu może jednak ograniczyć tę dowolność). Tradycyjnie z małych, angielskich słodowni. Jeśli to możliwe, powinno unikać się wędzonego sładu monachijskiego, ponieważ ma on bardziej chlebowy, niż herbatnikowo-biszkoptowy charakter. Duża ilość palonego jęczmienia. Dodatek owsa może zwiększyć kremowość piwa, powinno się jednak uważać, by piwo nie nabrało nadmiernie owsianego smaku. Angielskie chmiele. Brytyjskie drożdże o wysokim stopniu odfermentowania i klączkowania oraz średniej produkcji estrów.

Przykłady komercyjne: Pracownia Piwa "Cent US", Jan Olbracht "Piotrek z Bagien Smoked Stout", AleBrowar "Smoky Joe", Waszczukowie "Łycha Zbycha".

Temperatura serwowania: 12-14°C

Szkło: Nonic, shaker

Tabela nateżeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	●	○
Estry owocowe	○	○	●	●	●	○
Wędzonka	○	○	●	●	●	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○
SMIAK						
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	●	○
Owocowe estry	○	○	●	●	●	○
Wędzonka	○	○	●	●	●	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD						
Obfitość piany	○	○	●	●	●	○
Trwałość piany	○	○	●	●	●	○
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○
GORYCZKA						
Nateżenie	○	○	○	○	●	●
ODCZUCIE W USTACH						
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasylenie	○	●	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	●	○	○	○
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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