



Irish dry stout

Autor: Aleksander Hurko

Publ.: 17.02.2019, akt. 4.07.2019, ściągnięto 18.02.2020

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9-11°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-3°Blg

Zawartość alkoholu: 4-4,5% obj.

Goryczka: 25-45 IBU

Barwa: 50-80 EBC



Ciemne, lekkie i wytrawne piwo ale z wyraźnie zaznaczonym palonym smakiem – często podobne do kawy. Smakiem przypominać ma bardzo gorzką czekoladę lub kawę zbożową. Palony charakter może być suchy i kawo-podobny do częściowo czekoladowego.

Wyróżniki stylu: Najlżejszy z rodziny stoutów. Bardziej palony i ciemniejszy niż brown porter.

Aromat: Aromaty słodowe: głównie kawowe, palone, ale też gorzkiej czekolady od słodów palonych na poziomie od średniego do średniowysokiego. Aromaty chmieli kontynentalnych (ziołowe; kwiatowe; owocowe – ale nie cytrusowe, tropikalne, a raczej czerwonych owoców) na poziomie od niewyczuwalnego do niskiego. Estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki) od niewyczuwalnych do średnioniskich. Aromaty alkoholowe nie mogą występować. Brak **diacetylu**, **aldehydu octowego** i aromatu rozpuszczalnikowego. Aromat spalenizny jest niedopuszczalny. Balans skierowany w stronę palonej słodowości.

Smak: Na pierwszym planie smaki słodowe: średnie do średnio-wysokich smaki czekoladowe, kawowe, palone od słodów palonych. Smaki chmielowe mogą wystąpić maksymalnie na poziomie niskim. Mogą mieć charakter kwiatowy, ziołowy lub czerwonych owoców (ale nie cytrusów, czy owoców tropikalnych). Estry owocowe (czerwone jabłko, gruszka) od niewyczuwalnych do średnioniskich. Brak **diacetylu**, **aldehydu octowego** i aromatu rozpuszczalnikowego. Smak spalenizny jest niedopuszczalny. Smak od wytrawnego do półwytrawnego na otwarciu z wytrawnym finiszem. Balans po stronie słodowej. Może pojawić się kwaśna nuta na poziomie do niskiego pochodząca od

słodów palonych.

Goryczka: Średnioniska do średniej, może pochodzić zarówno od chmielu jak i palonych słodów. Może być długa, ale nie zalegająca.

Wygląd: Barwa od ciemnobrązowej do czarnej, zwykle nieprzejrzyste. Średnioobfita, trwała, drobno-pęcherzykowa do średnio-pęcherzykowej piana koloru od beżowego do jasnobrażowego.

Odczucie w ustach: Wysycenie niskie do średniego. Pełnia od niskiej do średnioniskiej. Gładka tekstura – nie może być ostre, czy pikantne. Palone słody mogą wnosić efekt ściągania. W związku z tym dopuszczalne jest ściąganie na poziomie do niskiego. Brak alkoholowego rozgrzewania.

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi zwykle **słód pale ale** uzupełniony o płatki jęczmienne. Palonego charakteru i czarnego koloru nadaje **prażony jęczmień**. Chmiel angielski, np. East Kent Goldings, czy Fuggles. Drożdże angielskie, choć lepszym pomysłem może okazać się użycie drożdży z USA o czystym profilu i głębokim odfermentowaniu.

Przykłady komercyjne: Guinness Draught, Guinness Classic.

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	●	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	○	○	○	○	○
Diacetyl	●	○	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Owocowe estry	●	●	●	○	○	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	○	○
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
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)