

Dry Stout Kawowy / Coffeee Irish Stout

Autor: Daniel Duda / (na podstawie Dry Stout Aleksandra Hurko)

Parametry:

Gęstość początkowa: 9 – 11 °Blg

Goryczka: 25 – 45 IBU

Gęstość końcowa: 2 – 3 °Blg

Kolor: 50 – 80 EBC

Alkohol objętościowo: 4 – 4,5 %

Wygląd: Barwa od ciemnobrązowej do czarnej, zwykle nieprzejrzyste. Średnio obfita, trwała, drobno pęcherzykowa do średnio pęcherzykowej piana koloru od beżowego do jasnobrązowego.

Aromat: Aromaty głównie kawowe: dopuszczalne całe spektrum pochodzące od różnych kaw gatunkowych, ale nie aromatyzowanych (od kwiatowo-owocowych przez orzechowo-waniliowe po czekoladowo-popiołowe) na poziomie średnim do wysokiego, nie powinny jednak przysłaniać zupełnie innych cech piwa.

Słodowe: kawowe, palone, ale też gorzkiej czekolady od słodów palonych/ palonych zbóż na poziomie od średniego do wysokiego. Aromaty chmieli kontynentalnych (ziołowe, kwiatowe, owocowe – ale nie cytrusowe, tropikalne, a raczej czerwonych owoców) na poziomie od niewyczuwalnych do niskich. Estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki) od niewyczuwalnych do średnio niskich. Aromaty alkoholowe nie mogą występować. Brak dwuacetylu, aldehydu octowego i aromatu rozpuszczalnikowego. Aromat spalenizny jest niedopuszczalny. Balans skierowany w stronę kawy.

Smak: Na pierwszym planie smaki kawowe, podobnie jak w aromacie (od kwiatowo-owocowych przez orzechowo-waniliowe po czekoladowo-popiołowe) średnie do wysokich, ale nie przykrywające zupełnie słodowych akcentów. Słodowe smaki: średnio-wysokie do wysokich smaki czekoladowe, kawowe, palone od słodów/zbóż 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 średnio niskich. Brak dwuacetylu, aldehydu octowego i aromatu rozpuszczalnikowego. Smak spalenizny jest niedopuszczalny. Smak od wytrawnego do półwytrawnego na otwarciu z wytrawnym finiszem. Balans po stronie kawowo-słodowej. Może pojawić się kwaśna nuta na poziomie do średnio niskiego pochodząca od słodów/zbóż palonych i kawy.

Goryczka: Średnia może pochodzić zarówno od chmielu, kawy, jak i palonych słodów. Może być długa, ale nie zalegająca.

Odczucie w ustach: Wyciszenie niskie do średniego. Pełnia od średnio niskiej do średniej. Gładka tekstura – nie może być ostre czy pikantne. Palone słody oraz kawa mogą wносить efekt ściągania. W związku z tym dopuszczalne jest ściąganie na poziomie od niewyczuwalnego do niskiego. Brak alkoholowego rozgrzewania.

Ogólne wrażenie: Ciemne, wytrawne piwo, *ale* z wyraźnie zaznaczonym kawowym i palonym smakiem. Smakiem przypominać ma kawę i bardzo gorzką czekoladę. Palony charakter może być suchy i pochodzić może od kawy oraz palonych słodów/ palonego ziarna.