

Mild [7 - 10° BLG]

Parametry:

Gęstość początkowa: 7,0–10,0 °Blg

Goryczka: 10–25 IBU

Gęstość końcowa: 2,0–3,0 °Blg

Barwa: 20–50 EBC

Alkohol objętościowo: 2,0 – 4,0 %

Wygląd:

Barwa od ciemnomiedzianej do ciemnobrązowej, choć zdarzają się nieliczne przykłady jaśniejsze, od złotych do jasnomiedzianych. Piwo zazwyczaj klarowne, choć tradycyjnie nie podlega filtracji. Piana od niskiej do średniej, w kolorze złamanej bieli do beżowej. Z powodu niskiego nagazowania, dodatku surowców niesłodowanych i niskiego ekstraktu początkowego może być nietrwała, ale powinna być przynajmniej średnio zwarta.

Aromat:

Balans zdecydowanie słodowy. Dominują nuty słodowe na poziomie od niskiego do średniego, które mogą przybierać formę aromatów czekoladowych, orzechowych, tostowych, karmelowych i zbożowych, dopuszczalne są też lekkie nuty tostowe i palone na poziomie najwyżej niskim. Estry owocowe (czerwone jabłko, owoce jagodowe, gruszki) na poziomie najwyżej niskim. Diacetyl dopuszczalny na poziomie niskim lub zerowym. Aromaty chmielowe (ziołowe, kwiatowe, ziemiste) dopuszczalne najwyżej na poziomie niskim.

Smak:

Balans w smaku zdecydowanie słodowy, przy czym można spotkać się z szeroką gamą nut wywodzących się z zastosowanych rodzajów słodu: czekoladowe, orzechowe, tostowe, karmelowe, toffi, słodkie, lukrecjowe, melasowe, suszonych owoców. Estry owocowe (czerwone jabłko, owoce jagodowe, gruszki) na poziomie niskim lub zerowym. Diacetyl dopuszczalny na poziomie najwyżej niskim. Aromaty chmielowe (ziołowe, kwiatowe, ziemiste) dopuszczalne najwyżej na poziomie niskim. Finisz od półwytrawnego do półsłodkiego, średnio długi i słodowy oddający charakter użytych sładów.

Goryczka:

Chmielowa, ale częściowo może pochodzić od sładów. Natężenie od niskiego do średniego. Jej zadaniem jest zapewnienie balansu dla słodowości, ale nie zdominowanie jej.

Odczucie w ustach:

Pełnia od niskiej do średnio wysokiej. Nagazowanie od niskiego do średnio wysokiego. W przypadku wykorzystania sładów palonych może występować cierpkość na niskim poziomie.

Ogólne wrażenie:

Brytyjskie piwo lekkiej fermentacji, w większości przypadków ciemne, o niskim ekstrakcie początkowym, wyraźnym słodowym charakterze oraz nutach pochodzących z ciemnych odmian sładów. Od lat 60. coraz bardziej traciło popularność, ale niewielkie browary nie pozwoliły mu popaść w zapomnienie. Poza Anglią niemal niespotykane.

Surowce i technologia:

Skład i pH wody powinny zostać każdorazowo dobrane pod kątem projektowanej receptury. Niemniej jednak sugeruje się trzymanie poniższych widełek:

- Ca (wapń) – 50-150 ppm
- Mg (magnez) – 0-30 ppm
- Na (sód) – 0-100 ppm
- Cl (chlorki) – 50-100 ppm

- SO₄ (siarczany) – 100-200 ppm
- HCO₃ (dwuwęglany) – 40-120 ppm

Tradycyjnie najlepiej użyć słodu Mild, który nieznacznie różni się od słodu Pale. Słód ten jest kolorystycznie podobny do słodu pale, ale jest suszony w troszkę wyższej temperaturze co powoduje, że słód ma bardziej intensywny smak i aromat. Aby uzyskać podobne rezultaty można połączyć słód pale i słód monachijski w stosunku 3:1. Do słodów bazowych, należy dodać słody karmelowe i barwiące. Browary przemysłowe dodają również cukier, syrop cukrowy, czy cukier inwertowany, ale dodatki te nie są niezbędne.

Najczęściej używa się brytyjskich chmieli, ale ze względu na to, że zarówno goryczka jak i aromaty chmielowe są bardzo delikatne – wręcz wygaszone – nie trzeba się ograniczać do tradycyjnych odmian.

Zwykle piwo jest zacierane infuzyjnie w jednej temperaturze, najczęściej w zakresie 67-69° C. Do fermentacji używa się tradycyjnych brytyjskich szczepów górnej fermentacji, przy czym użycie drożdży do piw angielskich – szczególnie porterów lub lekkich ale – jest wskazane.

—

2018-10-04: Piotr Kucharski - opracowanie opisu stylu (kompendiumpiwa.pl)

2023-06-14: Łukasz Wróblewski - korekta, poprawki i recenzja