

## **Hoppy Sour Ale**

### **Parametry:**

Ekstrakt początkowy: 8-14° Błg

Ekstrakt końcowy: 1-3° Błg

Zawartość alkoholu: 3,0-6,5% obj.

Goryczka: 0-15 IBU

Barwa: 4-25 EBC

### **Wygląd**

Barwa od słomkowej do miedzianej. Klarowne, ale dopuszczalne są wersje lekko opalizujące w wyniku chmielenia na zimno. Piana o barwie białej lub złamanej bieli, obfita, średnio lub drobnopęcherzykowa. Może być nietrwała.

### **Aromat**

Balans zdecydowanie chmielowy. Aromaty owoców tropikalnych, cytrusów, winogron, jagód, owoców pestkowych czy żywiczne pochodzące od nowofalowych chmieli wyczuwalne na poziomie od średniego do średnio wysokiego. Dominujący aromat cebulowy, czosnku, szczypiorku jest niepożądany i jest wadą, może występować na maksymalnie niskim poziomie. Na drugim planie kwaśność na poziomie średnio niskim do średniego. Może przybierać zarówno czysty mlekowy charakter jak i kojarzyć się z jogurtem czy kefirem, ale także cytrusami. Aromaty słodowe (głównie zbożowe, czy ciasteczkowe, choć w ciemniejszych wersjach nawet delikatnie chlebowe, karmelowe) powinny występować w tle na niskim lub średnio niskim poziomie. Estry owocowe (czerwone jabłko, gruszka, żółte owoce) na poziomie niskim lub nieobecne. Występowanie aromatów kwasu octowego, diacetylu, będzie uznane za wadę.

### **Smak**

Balans w smaku zdecydowanie w stronę kwaśności, w nieznacznym stopniu kontrowanej odstodową słodyczą. Dominuje kwaśność oraz smaki chmielowe. Kwaśność obecna na poziomie od średniego do średnio wysokiego, może przybierać zarówno czysty mlekowy charakter jak i kojarzyć się z jogurtem czy kefirem lub cytrusami. Chmielowość na poziomie od średniego do średnio wysokiego może mieć charakter cytrusów, owoców egzotycznych, winogron, jagód, owoców pestkowych, żywiczny lub inny charakterystyczny dla nowofalowych odmian chmielu. Smaki słodowe (zbożowe, ciasteczkowe, w ciemniejszych wersjach nawet delikatnie chlebowe, karmelowe) wyczuwalne w tle na poziomie od niskich do średnich. Estry owocowe (czerwone jabłko, gruszka, żółte owoce) na poziomie niskim lub nieobecne. Finisz wytrawny. Posmak krótki lub średnio długi o kwaśnym lub kwaśno-chmielowym smaku.

### **Goryczka**

Chmielowa. Niska lub nieobecna, krótka. To mlekowa kwaśność kontruje słodycz.

### **Odczucie w ustach**

Nagazowanie średnio wysokie do wysokiego, pełnia od niskiej do średniej. Piwo nie może być alkoholowo rozgrzewające w przetyku. Rzeźkie i orzeźwiające.

### **Ogólne wrażenie**

Powinno być to piwo lekkie, wytrawne, chmielowe i wyraźnie kwaśne. Balans w aromacie powinien być przesunięty w stronę chmielowości, a w smaku w stronę kwaśności.

### **Surowce i technologia**

Kluczowym elementem zasypu jest stód pilzneński lub pale ale. Stanowią one z reguły większość lub całość zasypu. Część zasypu może stanowić także stód pszeniczny lub owsiany (lub odpowiednio płatki tych zbóż), jednak ich udział nie powinien przekraczać 20%. Słody karmelowe jeżeli użyte to w małych ilościach.

Chmienie można przeprowadzić z użyciem dowolnej nowofalowej odmiany chmielu. Należy ograniczyć lub wyeliminować chmienie w trakcie gotowania. W celu osiągnięcia intensywnego aromatu chmielowego zaleca się chmienie na hop stand i/lub na zimno.

Drożdże górnej fermentacji o neutralnym profilu i nie produkujące dużej ilości estrów owocowych.

Zacieranie infuzyjne, może być jednoetapowe lub sterowane temperaturowo. Czas gotowania brzezki standardowy, nie przekraczający 60 minut.

Zakwaszenie brzezki może odbyć się na wiele sposobów, m. in. zakwaszanie w kotle (przy użyciu srodu lub komercyjnie dostępnych kultur bakterii produkujących kwas mlekowy) lub fermentacja przy użyciu piwowarskich kultur bakterii *Lactobacillus*. Użycie bakterii gatunku *Pediococcus* i drożdży *Brettanomyces* jest niewłaściwe.

—

2024-05-08: Daniel Duda - opracowanie opisu stylu

2024-05-13: Łukasz Wróblewski, Piotr Nowicki - korekta, recenzja, akceptacja KS