

# Irish coffee stout

## Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12-16°Blg

Ekstrakt końcowy: 3-5°Blg

Zawartość alkoholu: 4-6,5% obj.

Goryczka: 25-45 IBU

Barwa: 50-80°EBC



Ciemne, lekkie i wytrawne piwo ale z wyraźnie zaznaczoną kawowością. Mocno palone, jedwabiste, kremowe o goryczkowym, palonym finiszu. Wysoka pijalność jest kluczowa. Smakiem przypominać ma świeżo zaparzoną kawę lub gorzką czekoladę.

## Aromat:

Wyraźny, ale łagodny, gładki aromat kawy powinien być wyczuwalny na pierwszym planie. Aromaty słodowe: głównie kawowe, palone, ale też gorzkiej czekolady od słodów palonych na poziomie od średniego do średniowysokiego. Aromaty te powinny być na poziomie średniowysokim i być dobrze zbalansowane lub kawa może minimalnie dominować. Charakter kawy może przyjąć różne formy, ale najbardziej odpowiednie będą nuty owocowe, kwiatowe lub karmelowe, dobrze współgrające z resztą bukietu piwa. 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 kawowości i palonej słodowości.

## Smak:

Na pierwszym planie smaki słodowe: średnie do średnio-wysokich smaki czekoladowe, kawowe, palone od słodów palonych. Smaki kawowe od czekoladowej słodyczy do ziołowej kwaśności na poziomie średnioniskim do średniego. 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 kawy lub słodów palonych.

## Goryczka:

Średnioniska do średniej, może pochodzić zarówno od chmielu, kawy 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 jasnobrązowego.

## Odczucie w ustach:

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

# Rooibos IPA

## Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13-18°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4,5°Blg

Zawartość alkoholu: 5-7,5% obj.

Goryczka: 40-70 IBU

Barwa: 6-15°SRM

## Aromat

Od wydatnego do intensywnego aromatu chmielowego z cytrusowym, kwiatowym, perfumowym, żywicznym, sosnowym, i/albo owocowym charakterem wynikającym z użycia amerykańskich chmieli. Wiele wersji jest chmielonych na zimno i mogą posiadać dodatkowy trawiasty aromat, aczkolwiek nie jest wymagany. Owocowość, zarówno estrowa jak i chmielowa może być wyczuwalna w niektórych wersjach, pomimo neutralnej fermentacji, jest to również akceptowalne. Słaby aromat alkoholu może być wyczuwalny. Dopuszczalne nuty pochodzące od dodatku rooibosa. Często wpadający w miód, ziemistość lub lekkie nuty korzenne

## Wygląd

Kolorystyka od złotego do czerwono-miedzianego; niektóre wersje mogą mieć pomarańczowy odcień. Dodatek herbaty powinien wzmacniać czerwone refleksy. Powinno być klarowne, chociaż wersje niefiltrowane, chmielone na zimno mogą być delikatnie mgliste. Przyzwoita piana o złamanym białym (żółtawym lub szarawym) kolorze powinna być trwała.

## Smak

Smak chmielowy na poziomie od średniego do wysokiego, powinien odzwierciedlać charakter chmieli amerykańskich: cytrusowy, kwiatowy, żywiczny, sosnowy i owocowy. Średnio mocna do bardzo mocna goryczka, aczkolwiek słodowa podstawa wspiera mocny chmielowy charakter i balansuje smak. Smak słodowy powinien być na niskim do średniego i jest generalnie czysty i słodowo słodki, aczkolwiek troszkę karmelowych czy tostowych smaków na niskim poziomie jest dopuszczalnych. Brak dwuacetylu. Lekkie posmaki owocowe są do przyjęcia, ale nie są wymagane. Goryczka może utrzymywać się w posmaku, ale nie powinna być ostra. Średnio wytrawny do wytrawny finisz. Trochę czysto alkoholowych smaków może być wyczuwalnych w mocniejszych wersjach. Dopuszczalne smaki wynikające z dodatku rooibosa. Jest on delikatniejszy w smaku niż czarna herbata więc i jego nuty powinny być tylko subtelne. Od lekko miodowych, przez ziemiste do lekko zbożowych.

## Tekstura

Gładkie, o średnio-lekkiej do średniej treściwości wraz z chmielową cierpkością, chociaż umiarkowane do średnio wysokie nagazowanie może się łączyć by zapewnić ogólne wytrawne odczucia w obecności słodowej słodkości. Troszeczkę gładkiego alkoholowego rozgrzania powinno być odczuwalne w mocniejszych (ale nie wszystkich) wersjach. Treściwość jest generalnie lżejsza niż w jej angielskim odpowiedniku. Dodatek rooibosa nie powinien dodawać tanin ani ściągających posmaków.

## Ogólne wrażenie

Zdecydowanie chmielowy i goryczkowy z balansującymi słodkimi i słodowymi nutami.

# Koyt

## Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12,4-19,3°Blg

Ekstrakt końcowy: 1,5-3,7°Blg

Zawartość alkoholu: 4,7-7,9% obj.

Goryczka: 25-35 IBU

Barwa: 10-25°EBC

Owsiane piwo za którego kolebkę uznaje się miejscowość Zwolle w Holandii. Prawdopodobnie produkowane od końca XVI wieku. Z historii piwowarstwa w Kolonii wynika, że tamtejszy pszeniczny Keutebier był eksportowany Renem do Belgii i Holandii i to piwo stało się wyznacznikiem, na podstawie którego rozpoczęto warzenie Koyta. Było to piwo przyprawiane tylko chmielem, bez dodatku żadnych innych ziół. Receptura tego piwa na przestrzeni wieków ulegała modyfikacjom. Te zachowane wskazują na udział w zasypie słodowanego owsa, pszenicy i jęczmienia. Piwo było jasne, mętne i relatywnie goryczkowe.

## Aromat:

Ogólny aromat tego piwa ma przede wszystkim zbożowy charakter. Aromat chmielowy jest na poziomie niskim i pochodzi ze szlachetnych odmian chmielu: Hallertau Mittelfrüh, Saaz, Tettang, Spalt, East Kent Goldings lub innych tradycyjnych. Estry mogą być obecne na niskim poziomie. Dopuszczalny jest niski poziomy diacetylu. Kwasowość i DMS nie powinny występować.

## Smak:

Charakterystyczny smak zbożowy pochodzi od użycia minimum 45% słodu owsianego (lub płatków), minimum 20% słodu pszennego, i w pozostałej części słodu jęczmiennego. Smak chmielowy jest na poziomie niskim i powinien mieć charakter chmieli tradycyjnych: ziołowy, trawiasty, kwiatowy.

## Goryczka:

Odchmielowa goryczka odczuwana na poziomie średnio niskim do średniej.

## Wygląd:

Barwa od złotej do miedzianej, może występować zmętnienie. Stabilna drobnopęcherzykowa piana w kolorze złamanej bieli.

## Odczucie w ustach:

Wysycenie średniowysokie. Pełnia od niskiej do średniej.

Piwo musi być fermentowane przy użyciu neutralnych drożdży (nie może to być szczep do weizena).

## Więcej informacji:

<https://witteklavervier.nl/en/history/koyt-beer>

<http://www.dorst.co.uk/koyt/>

# Keptinis

## Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14-19°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4,5°Blg

Zawartość alkoholu: 5-8% obj.

Goryczka: 25-35 IBU

Barwa: 45-80°EBC

Keptinis to mało znany litewski styl piwa. Podstawą tego piwa jest zacier który jest pieczony w piekarniku. Obecnie wytwarzany na Litwie przez piwowarów domowych oraz browary Dundulis i Kupiškio.

## Aromat:

Przede wszystkim słodowy zbożowy charakter w aromacie: głównie prażone, kawowe, nawet palone (ale nie popiołowe), również gorzkiej czekolady na poziomie od średniego do wysokiego. Aromat chmielowy jest na poziomie niskim i pochodzi z tradycyjnych odmian chmielu – ziołowy, kwiatowy. Diacetyl i DMS nie powinny występować.

## Smak:

Charakterystyczny głęboki słodki smak, słodowy, tostowy, karmelowy, toffi na poziomie średniowysokim. Powinien przypominać słodkie ciasteczka z młóta. Smaki pochodzące od pieczenia – skórka od chleba, pumpernikiel, gorzka czekolada na poziomie średnim do średniowysokiego. Smaki chmielowe na poziomie niskim i powinny mieć charakter chmieli tradycyjnych: ziołowy, trawiasty, kwiatowy.

## Goryczka:

Zbalansowana – może pochodzić od słodów prażonych i od chmielu. Goryczka odczuwana na poziomie niskim do średnioniskiego.

## Wygląd:

Barwa od ciemnoczerwonej do prawie czarnej, klarowność zróżnicowana. Stabilna drobnopęcherzykowa piana w kolorze beżowym.

## Odczucie w ustach:

Wysycenie niskie do średnie. Pełnia od średniej do wysokiej.

## Przykładowy przepis:

- Zacieramy w temperaturze 65°C, i pozostawiamy by temperatura spadła do 58°C w ciągu godziny. pH na początku zacierania: 6.1.
- Następnie wkładamy zacier do piekarnika, początkowa temperatura powinna być jak najwyższa nawet 350-400°C - zastosuj najwyższą temperaturę w swoim piekarniku (grzanie góra-dół, bez termoobiegu). Upewnij się, że w zacierze jest odpowiednio duża ilość wody. Piecz przez 3 godziny.
- Zaparzamy chmiel odmian tradycyjnych goryczkowy i aromatyczny w proporcji 2:1, gotujemy przez 30 minut.
- Następnie wysładzamy dolewając najpierw gorącej wody i pozostawiając na ok. pół godziny, do otrzymanej brzeczki dodajemy chmielowy wywar, studzimy brzeczki i zadajemy drożdże.
- Użyć można zarówno suchych drożdży (Safale S-04, 19-25C, 2-4 dni) i litewskich drożdży wiejskich (<http://www.garshol.priv.no/download/farmhouse/kveik.html>). Piwo jednak tak naprawdę nie ma określonego profilu drożdży.

**Więcej informacji:**

<http://www.garshol.priv.no/blog/327.html>

<http://www.garshol.priv.no/blog/394.html>

<https://homebrewingfun.blogspot.com/2018/12/keptinis-inspired-brown-ale-recipe.html>

<https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/790844/alquimia-de-lituania-keptinis>

<https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/742108/-88-keptinis>