

## White IPA

**Ogólne wrażenie:** Owocowo-pikantna, orzeźwiająca wersja American IPA, ale o jaśniejszej barwie, mniejszej pełni i z charakterystycznymi dodatkami drożdży i/lub przypraw typowymi dla Witbiera.

**Aromat:** Umiarkowane owocowe estry - banan, cytrusy, morela. Może mieć lekkie do umiarkowanych aromatów przyprawowych takich jak kolendra czy pieprz z dodatków oraz/lub drożdży belgijskich. Aromat chmielowy umiarkowanie niski do średniego, zazwyczaj chmieli amerykańskich lub z nowej fali o aromatach owoców pestkowych, tropikalnych i cytrusów. Estry i przyprawy mogą zredukować odczuwanie aromatów chmielowych. Lekkie fenole goździkowe mogą być obecne.

**Wygląd:** Blady do mocno złotego koloru, mętne. Umiarkowana do dużej, gęsta, biała piana, utrzymująca się.

**Smak:** Lekko słodowy, nawet chlebowy. Owocowe estry umiarkowane do wysokich z cytrusowymi posmakami jak grejpfrut czy pomarańcza, lub owoce pestkowe takie jak morela. Posmak banana może być obecny. Smak chmielowy średnio niski do średnio wysokiego odzwierciedlający cytrusowość amerykańskich chmieli. Trochę goździkowych posmaków od belgijskich drożdży może być obecnych. Kolendra i skórka pomarańczy również może być wyczuwalna. Goryczka jest wysoka co prowadzi do umiarkowanie wytrawnego i orzeźwiającego finiszu.

**Odczucie w ustach:** Średnio-niska pełnia ze średnim do średnio wysokiego wysycenia. Typowo brak cierpkości, lecz w mocno przyprawowych przykładach może występować lekka cierpkość, która nie przeszkadza.

**Historia:** Amerykańscy piwowarzy opracowali ten styl, jako późno zimowe/wiosenne piwo sezonowe by zadowolić zarówno pijących wity, jak i pijących IPA.

**Surowce:** Jasne i pszeniczne słody, belgijskie drożdże i cytrusowe chmiele amerykańskiego typu.

**Gęstość:** początkowa 14-16 blg końcowa 3-4 blg

**IBU:** 40 – 70

**SRM:** 5 – 8 EBC: 10-16

**ABV:** 5.7 – 7.0%

## **Brown Porter**

**Ogólne wrażenia:** Umiarkowanie mocne, piwo o brązowej barwie i umiarkowanym palonym charakterze i goryczce. Może mieć palone nuty, na ogół bez przypalonych cech, często ma czekoladowo-karmelowo-słodowy profil.

**Aromat:** Średni do średnioniskiego aromat chlebowy, biszkoptowy i tostowy z łagodną palonością, może mieć cechy czekoladowe. Może również posiadać nuty słodowe (karmelowe, orzechowe, toffi). Może mieć kwiatowy i ziemisty aromat chmielu nawet do poziomu średniego. Estry owocowe od średnich do całkowitego braku. Może występować niski dwuacetyl.

**Wygląd:** Kolor od jasnego do ciemnego brązu, często z rubinowymi refleksami przy patrzeniu pod światło. Dobra klarowność, chociaż może podchodzić pod opalizujące. Piana biaława do jasno brązowej o dobrej do bardzo dobrej trwałości.

**Smak:** Chlebowo, biszkoptowo i tostowo słodowy smak z palonością od niskiej do średniej (najczęściej z czekoladowym charakterem) i często ze znacznym karmelowym, toffi i/lub orzechowym charakterem. Może mieć inne, drugoplanowe smaki jak kawa, lukrecja, herbatniki lub tosty. Nie powinien mieć smaków spalenizny lub gryzącej paloności, chociaż niewielka ich ilość może wnieść złożoność gorzkiej czekolady. Ziemisty lub kwiatowy smak chmielu od średniego do całkowitego braku. Chmielowa goryczka średnio-niska do średniej, wpływająca na balans, który może być od lekko słodowego do lekko goryczkowego. Najczęściej dobrze odfermentowane, chociaż może być trochę słodkawe. Dwuacetyl od niskiego do braku. Estry owocowe od średnich do niskich.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnio-niska do średniej. Wysycenie średnio-niskie do średnio-wysokiego. Lekka kremowa tekstura do średniej.

**Historia:** Piwo pochodzi z Londynu sprzed około 300 lat, porter ewoluował z wcześniejszego, słodkiego Browna, który był w tamtym czasie popularny. Zmieniał się wiele razy dzięki rozwojowi technologii i składników oraz preferencji konsumentów, które napędzały te zmiany. Stał się bardzo popularny, powszechnie eksportowany w XIX wieku po czym popularność spadła w okolicach Pierwszej Wojny Światowej i styl zaniknął w latach 50tych XX wieku. Został ponownie wprowadzony w połowie lat 70tych z początkiem ery piwa rzemieślniczego.

**Surowce:** Zasymp zróznicowany, ale sód nadający ciemny kolor jest zawsze dodawany. Czekoladowe lub inne ciemne palone sody, sód karmelowy, cukier i tym podobne są powszechnie stosowane. W porterach typu londyńskiego często wykorzystywany jest sód brown do nadania charakterystycznego smaku.

**Gęstość:** początkowa 10-13 blg końcowa 2-3,5 blg

**IBU:** 18-35

**SRM:** 20-30 EBC: 40-60

**ABV:** 4,0-5,4%

## Belgian IPA

**Ogólne wrażenie:** IPA z owocowym i przyprawowym charakterem pochodzącym od belgijskich drożdży. Belgijskie przykłady zwykle są jaśniejsze i bardziej odfermentowane, podobne do klasztorного Tripla, ale warzonego z większą ilością chmielu. Belgijskie IPA powinno mieć bardziej złożony profil smakowy i może być mocniejsze niż typowe India Pale Ale.

**Aromat:** Umiarkowany do wysokiego aromat chmielowy, zwykle o charakterze owoców tropikalnych, owoców pestkowych (brzoskwinie, morele, nektarynki), cytrusów lub sosnowym, typowy dla amerykańskich lub innych nowofalowych odmian chmielu. Aromaty kwiatowe i przyprawowe, pochodzące z europejskich odmian chmielu mogą być również obecne. Aromaty trawiaste powstałe w wyniku chmielenia na zimno mogą być obecne. Delikatne, słodko-ziarniste aromaty słodowe. Karmelowość niska lub brak. Poziom estrów owocowych od umiarkowanego do wysokiego i może zawierać aromaty bananów, gruszek oraz jabłek. Lekki poziom fenolowości (goździki) może być wyczuwalny. Czasem mogą być obecne aromaty belgijskiego cukru kandyzowanego.

**Wygląd:** Barwa od jasno złotej do bursztynowej. Piana koloru złamanej bieli, średniej do wysokiej, trwała. Klarowność od przejrzystej do dość mglistej w piwach chmielonych na zimno.

**Smak:** Początkowo powinien być umiarkowanie przyprawowy i estrowy (w związku z użyciem belgijskich szczepów drożdży). Goździkowe, jak i pieprzne nuty są powszechne. Nuty bananów, gruszek oraz jabłek są również typowe. Intensywność smaku chmielowego od umiarkowanej do wysokiej i może odzwierciedlać charakter owoców tropikalnych, owoców pestkowych, melona, cytrusów lub sosnowy (pochodzące z odmian amerykańskich, australijskich i innych nowofalowych), ale także może zawierać nuty kwiatowe i przyprawowe pochodzące ze szlachetnych odmian europejskich (np. Saaz). Smak słodowy jest lekki i powinien mieć charakter słodko-ziarnisty, czasami może zawierać niewielki poziom posmaków tostowych lub karmelowych, jednakże nie są one wymagane. Goryczka jest wysoka i jej odczucie może być wzmocnione przyprawowością pochodzącą od drożdży. Finisz wytrawny do średnio wytrawnego, chociaż niektóre przykłady mają niewielką słodycz zmieszaną z pozostającą goryczką.

**Odczucie w ustach:** Pełnia od niskiej do średniej, w zależności od poziomu nasycenia dwutlenkiem węgla i użytych dodatków. Nagazowanie od średniego do wysokiego. Mocniejsze wersje mogą mieć charakter rozgrzewający choć nie powinien być on zbyt wyeksponowany.

**Historia:** Stosunkowo nowy styl, zaczął pojawiać się w pierwszej dekadzie po 2000 roku. Piwowarzy domowi oraz małe browary po prostu zastępowały w swoich recepturach na amerykańskie IPA zwykle drożdże drożdżami belgijskimi. Natomiast browary belgijskie zaczęły dodawać więcej chmielu do swoich Pale Ale oraz Tripli.

**Surowce:** Belgijskie szczepy drożdży tradycyjnie używane do fermentacji klasztorного Tripel lub Golden Strong Ale. Amerykańskie przykłady najczęściej wykorzystują amerykańskie lub inne nowofalowe odmiany chmielu, natomiast w wersjach belgijskich częściej stosuje się europejskie odmiany chmielu i tylko jeden rodzaj słodu - sód jasny.

**Gęstość:** początkowa 14-20 b/g końcowa 2-4 b/g

**IBU:** 50-100

**SRM:** 5-15 EBC: 9-30

**ABV:** 6,2-9,5%

## Irish Red Ale

**Ogólne wrażenia:** Bardzo przyjemne piwo, często z ciekawymi nutami. Balans lekko w stronę słodowości, czasami z delikatnymi, słodkimi nutami toffi/karmelu, zbożowo-herbatnikowymi posmakami i odrobiną wytrawności na finiszu. Niektóre wersje bardziej akcentują karmel i słodycz, kiedy inne wyróżniają posmaki zbożowe i wytrawność.

**Aromat:** Aromat słodowy niski do umiarkowanego, o charakterze zarówno naturalnym jak i lekko karmelowo-tostowo-toffii. Może zawierać delikatne nuty maślane (ale nie są wymagane). Aromat chmielowy o charakterze ziemistym lub kwiatowym niski do braku (zazwyczaj nie jest obecny). Dość czysty profil.

**Wygląd:** Kolor średnio bursztynowy do średnio czerwono-miedzianego. Piana niska od złamanej bieli do jasno brązowej, średnio trwała.

**Smak:** Umiarkowana do bardzo niskiej słodowa karmelowość i słodycz, rzadko z nutami maślano-tostowymi lub toffi. Posmak często jest dość neutralny i zbożowy, ale może też mieć delikatne nuty tostowe lub herbatnikowe z subtelnym finiszem palonego ziarna, który nadaje charakterystycznej wytrawności. Możliwe są delikatne, ziemiste lub kwiatowe nuty chmielowe. Chmielowa goryczka umiarkowana do średnio-niskiej. Finisz średnio-wytrawny do wytrawnego. Czysty i gładki profil. Estry niskie lub brak. Balans zazwyczaj delikatnie w kierunku słodowości, aczkolwiek użycie niewielkiej ilości palonego ziarna może delikatnie podkreślać odczucie goryczki.

**Odczucie w ustach:** Treściwość średnio-niska do średniej, aczkolwiek przykłady zawierające niski poziom dwuacetylu mogą być delikatnie oleiste (niewymagane). Wysłycenie umiarkowane. Gładkie. Umiarkowane odfermentowane.

**Historia:** Podczas gdy w Irlandii warzenie Ale ma długą tradycję, współczesny Irish Red Ale jest w zasadzie adaptacją lub interpretacją popularnego angielskiego bittera, ale mniej chemilowe i z odrobiną paloności dla koloru i wytrawności. Odkryte ponownie w Irlandii jako piwo rzemieślnicze jest dzisiaj, obok Pale Ale i Stoutu, jednym z najczęściej warzonych piw w większości irlandzkich browarów.

**Surowce:** Zawiera odrobinę palonego jęczmienia lub ciemnego słodu w celu zaczerwienienia koloru i podkreślenia wytrawności. Bazą jest sład Pale. Słody karmelowe były w przeszłości importowane, ale ze względu na wysoką cenę nie wszystkie browary ich używają.

**Gęstość:** początkowa 9-11,5 blg końcowa 2,5-3,5 blg

**IBU:** 18–28

**SRM:** 9–14 EBC: 18-28

**ABV:** 3,8-5,0%

## **Black Rye IPA**

**Ogólne wrażenia:** Piwo z przesuniętą balansem w stronę chmielowości i smakiem charakterystycznym dla American IPA, natomiast ciemniejsze w kolorze ale bez mocnego palonego i przypalonego smaku. Dodatek żyta powinien nadać odpowiednią teksturę. Smak ciemnych słodów jest delikatny i nie powinien być głównym komponentem. Pijalność to klucz.

**Aromat:** Umiarkowany do wysoki aromat chmielowy, często o charakterze określanym jako pestkowe owoce, tropikalny, cytrusowy, żywiczny, sosnowy, jagodowy lub melonowy. Jeśli chmielony na zimno to może posiadać dodatkowe aromaty kwiatowe, ziołowe lub trawiaste, aczkolwiek nie jest to wymagane. Bardzo niski do średniego aromat ciemnych słodów, który opcjonalnie może zawierać aromaty lekko czekoladowe, kawowe lub opiekane. W tle można znaleźć trochę czystej i lekkiej karmelowej słodkości. W niektórych wersjach zauważalna może być owocowość pochodząca od estrów lub od chmielu, aczkolwiek neutralny charakter fermentacji także jest akceptowalny.

**Wygląd:** Przedział koloru od ciemno brązowego do czarnego. Powinno być klarowne, aczkolwiek niefiltrowane wersje chmielone na zimno mogą być lekko mgliste, jeśli jest opalizujące nie powinno być mętne. Dobra piana w kolorze od lekko brązowego do brązowego, powinna się utrzymywać.

**Smak:** Średnio-niski do wysokiego smak chmielowy z aspektami tropikalnych i pestkowych owoców, melona, cytrusów, jagody, sosny czy żywicy. Średnio wysoka do bardzo wysoka chmielowa goryczka, aczkolwiek ciemne słody mogą wzmacniać postrzeganie goryczki. Bazowy smak słodowy jest generalnie czysty i od niskiej do średniej intensywności, dodatek żyta powinien nadawać lekką przyprawowość, opcjonalnie może posiadać smak lekko karmelowy lub toffi. Smak ciemnych słodów od niskiego do średnio niskiego; umiarkowany smak czekoladowy lub kawowy może być obecny, ale palone nuty nie powinny być intensywne, popiołowe lub przypalone, nie powinny kolidować z chmielem. Niska do umiarkowana owocowość (od drożdży lub chmielu) jest akceptowana ale nie wymagana. Wytrawny do lekko pół wytrawnego finiszu. Finisz może posiadać lekko palony charakter który wpływa na odczucie suchości, aczkolwiek nie jest wymagany. Goryczka chmielowa i smak chmielu może pozostawać ale nie powinna być szorstka. Bardzo niski, czysty, smak alkoholowy może być zauważalny w mocniejszych wersjach.

**Odczucie w ustach:** Łagodne, średnio lekkie do średnie ciało (w zależności od ilości użytego słodów zytanego) bez znaczącego ściągania pochodzącego do chmielu lub palonych słodów. Wersje chmielone na zimno mogą być żywiczne. Średnie nagazowanie. Obecna może być oleistość oraz lekka kremistość. Lekkie alkoholowe rozgrzewanie może być i powinno być odczuwalne w mocniejszych (ale nie we wszystkich) wersjach.

**Historia:** Wariacja stylu Black IPA

**Surowce:** Słód żytni w ilościach pozwalających na odfiltrowanie zacieru. Słód palony bez łuski dla koloru i trochę dla smaku, bez szorstkości i cech przypalonych. Amerykańskie i nowfalowe odmiany chmielu.

**Gęstość:** początkowa 12,4-20,5 blg końcowa 2,6-4,6 blg

**IBU:** 50-90

**SRM:** 25-40 EBC: 49-79

**ABV:** 5,5–9,0%

## **ESB**

**Ogólne wrażenia:** Umiarkowanie mocny brytyjski bitter. Balans może być od zrównoważonego pomiędzy słodem i chmielem do nieco bardziej goryczkowego. Pijalność jest krytycznym elementem tego stylu. Dość rozległy styl, który pozwala piwowarowi na szeroką interpretację.

**Aromat:** Aromat chmielowy od średnio wysokiego do średnio niskiego, zazwyczaj o kwiatowym, ziemistym, żywicznym i / lub owocowym charakterze. Aromat słodowy średni do średnio-wysokiego, opcjonalnie z niskimi do umiarkowanych karmelowymi nutami. Estry owocowe od średnio-niskich do średnio-wysokich. Zwykle bez diacetylu, chociaż bardzo niskie poziomy są dozwolone.

**Wygląd:** Kolor od jasno bursztynowego do głębokiej miedzi. Klarowność od dobrej do krystalicznej. Piana od niskiej do umiarkowanej w kolorze od białego do złamanej bieli. Mała piana jest akceptowalna przy niewielkim wysyceniu.

**Smak:** Goryczka od umiarkowanej do średnio wysokiej wraz z wyraźną słodową podbudową. Profil słodowy jest zwykle chlebowy, ciasteczkowy, orzechowy lub lekko opiekany i ewentualnie posiada średnie do średnio niskich nuty karmelowe lub toffi. Smak chmielowy od umiarkowanego do umiarkowanie wysokiego zazwyczaj o ziemistym, żywicznym, owocowym i / lub kwiatowym charakterze. Chmielowa goryczka i smak powinny być zauważalne ale nie mogą całkowicie zdominować nut słodowych. Estry owocowe do umiarkowanie niskich do wysokich. Opcjonalnie może mieć niski poziom nut alkoholowych. Finisz od średnio wytrawnego do wytrawnego. Zwykle bez dwuacetylu ale bardzo niskie stężenie jest dopuszczalne.

**Tekstura:** Ciało średnio lekkie do umiarkowanie pełnego. Nasylenie dwutlenkiem węgla od niskiego do średnio-wysokiego. Mocniejsze wersje mogą mieć lekkie alkoholowe rozgrzewanie, ale nie powinno to być zbyt intensywne.

**Historia:** Mocne bittery mogą być postrzegane jako bardziej ekstraktywne wersje Best Bitter (choć niekoniecznie bardziej "premium", ponieważ Best Bitter tradycyjnie traktowane są jako najlepszy produkt browaru). Brytyjskie piwa typu pale ale są z reguły traktowane jako jasne, mocne i goryczkowe piwa premium, które z grubsza zbliżone są do Strong Bitter, ale przeformułowane pod butelkowanie (włączając zwiększone nagazowanie). Podczas gdy nowoczesne brytyjskie jasne piwo uważane jest za butelkowane, historycznie style były inne.

**Surowce:** Słód pale ale, amber lub crystal. Można użyć odrobinę ciemnego słodu do przyciemnienia koloru. Można użyć dodatku cukru, kukurydzy lub pszenicy. Angielskie odmiany chmielu na aromat są najbardziej tradycyjne, ale każdy chmiel będzie dobry. W przypadku amerykańskich odmian wymagana jest niewielka ilość. Charakterystyczne brytyjskie drożdże. W wersjach Burton stosuje się wodę o średniej i wysokiej zawartości siarczanu, która może zwiększyć odczucie wytrawności i dodać aromaty lub smaki o charakterze mineralnym lub siarkowym.

**Gęstość:** początkowa 12-14,75 blg końcowa 2,5-4 blg

**IBU:** 30–50

**SRM:** 8–18 EBC: 16-36

**ABV:** 4,6–6,2%