

Juicy Sour

Autor: Jan Gadomski

Parametry:

Ekstrakt : 10-14° Blg

Ekstrakt końcowy: 3 - 6° Blg

Zawartość alkoholu: 3 – 6% obj.

Goryczka: brak

Barwa: zależna od dodanego owocu

Juicy Sour jest jasną, słodko-kwaśną i owocową hybrydą niemieckiego Gose oraz amerykańskiego New England IPA z dodatkiem owoców i laktozy. Z Gose czerpie kwaśność i owocowość zaś z NEIPA soczystość i aromatyczność. Inna nazwa stylu to Pastry Sour.

Aromat: Dominuje aromat dodanych owoców na poziomie od średniowysokiego do wysokiego. Estry o charakterze jabłek, gruszek, moreli czy brzoskwiń mogą wspierać owocowość maksymalnie do poziomu średniego, ale nie powinny przybierać aromatów obitego jabłka lub rozpuszczalnika. Na drugim planie pojawiają się słodkie aromaty słodowe (herbatniki, zboże, biszkopty, owsianka) od poziomu niskiego do średniego. Mogą pojawić się aromaty mleczne, kefirowe lub jogurtowe, które powinny wynikać z pracy bakterii Lactobacillus i/lub dodatku laktozy. Wszelkie aromaty alkoholowe oraz chmielowe są niepożądane. Diacetyl powinien być traktowany jako wada.

Wygląd: Barwa zależna od dodatku owocu, natomiast baza powinna być jasno złota. Ze względu na niskie pH, pojawiająca pianą nie musi być obfita i trwała, ale powinna zaznaczyć swoją obecność. Poziom zmętnienia jest dowolny, dopóki piwo nie zacznie przypominać błota.

Smak: Kwaśne na poziomie od średniego do wysokiego, oraz wyraźnie słodkie od niskiego odfermentowania i dodatku laktozy na poziomie od średniego do średniowysokiego. Balans pomiędzy kwaśnością i słodyczą powinien delikatnie przechylać się na stronę kwaśności. Średniowysokie do wysokich smaki pochodzące od dodatku owoców, wspierane owocowością wniesioną przez pracę drożdży (brzoskwinie, morele, jabłka, gruszki) na poziomie od niskiego do średniego. Słodowość (zboże, herbatniki, biszkopty, owsianka) na poziomie od niskiego do średniego powinna występować na drugim planie. Do poziomu średnioniskiego mogą pojawić się skojarzenia z mlekiem, jogurtem czy kefirem pochodzące zarówno od dodatku laktozy, jak i pracy bakterii Lactobacillus. Diacetyl jest wadą.

Goryczka: Jeżeli się pojawi, powinna być na maksymalnie niskim poziomie i pochodzić od dodatku owoców.

Odczucie w ustach: Gładkie, kremowe i soczyste. Pełnia od średnioniskiej do średniowysokiej. Pomimo stosunkowo wysokiej słodyczy, nie powinno być ciężkie i wyklejające. Nagazowanie od średnioniskiego do średniego. Dopuszczalne jest lekkie ściąganie oraz lekka cierpkość, jeżeli zostały użyte cierpkie owoce. Alkoholowe rozgrzewanie nie powinno wystąpić. Piwo nie powinno być mulące i zapychające.

Surowce: Zasy, zaczerpnięty ze stylu New England IPA, powinien składać się w znacznej części ze słodu pilzneńskiego, uzupełnionego o słód pszeniczny i surowce niesłodowane, służące to nadania gładkości. Niezbędne jest użycie dużej ilości owoców – dopuszczalne są wszystkie owoce. Drożdże górnej fermentacji, takie, jakich używa się przy stylu New England IPA. Dodatek soli może pomóc w zbudowaniu pełni i soczystości, ale nie powinien wpłynąć na smak. Metoda zakwaszania piwa jest dowolna, ale musi odbyć się przy pomocy bakterii Lactobacillus.

Przykłady komercyjne: Never Seen (AleBrowar & Monsters), JuicyNessie (Monsters), Art30 (Stu Mostów), Krzyś (Ziemia Obiecana), Be Carefull (Nepomucen), Sour Ni (Monsters).

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Dodatek Owoców	○	○	○	○	●	●
Estrowość	●	●	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Kwaśność	●	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	○	○	○	○	○
Chmielowość	●	○	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	●	●	●	●
Piana trwałość	○	○	●	●	●	●
Mętność	●	●	●	●	●	○
Barwa	zależna od dodanych owoców					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Dodatek Owoców	○	○	○	○	●	●
Kwaśność	○	○	○	●	●	●
Słodycz	○	○	○	●	●	○
Estrowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Alkoholowość	●	○	○	○	○	○
Chmielowość	●	○	○	○	○	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nagazowanie	○	○	●	●	○	○
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	●	●	○	○	○

GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	●	●	○	○	○	○

Natężenia: 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki