

Pastry Stout

Autor: Bartosz Markowski

Ekstrakt początkowy: 25+Blg

Ekstrakt końcowy: 6+Blg

Alkohol: 9%+

IBU: 30-60

EBC: 70+

Piwowar przy zgłoszeniu piwa w systemie musi opisać dodane do piwa wszelakie dodatki. Mile widziany krótki opis, co piwowar zamierzał przygotować piwo w tym stylu

Aromat:

Na pierwszym planie średnio wysokie do wysokich aromaty palonych słodów, takie jak czekolada, kawa czy praliny. Uzupełniają je średnio niskie do średnio wysokich nuty pochodzące od zastosowanych dodatków. Najczęściej będą one przybierać cechy wanilii, kakao, orzechów, kokosa, marcepanu, syropu klonowego czy słodkich przypraw, ale spektrum to jest nieograniczone, o ile całość przywołuje słodkie, deserowe skojarzenia i jest spójna. Aromaty pochodzące od słodów specjalnych, takie jak karmel, biszkopty czy herbatniki na poziomie od niskiego do średnio wysokiego. Opcjonalnie może występować charakterystyczna nuta laktozy na maksymalnie średnim poziomie. Estry pochodzące z fermentacji od niewyczuwalnych do niskich. Dopuszczalne są niskie nuty szlachetnego utlenienia, przywodzące na myśl suszone śliwki lub sherry, o ile dobrze komponują się z całością. W najlepszych przykładach alkohol będzie niewyczuwalny. Brak diacetylu.

Wygląd:

Barwa od bardzo ciemnego brązu do smoliście czarnej. Nieprzejrzyste. Piana w odcieniach beżu, średnio obfita, drobna, może być mało trwała w wyniku zastosowania niektórych dodatków.

Smak:

Na pierwszym planie średnio wysokie do wysokich smaki palonych słodów, takie jak czekolada, kawa czy praliny. Uzupełniają je średnio niskie do średnio wysokich nuty pochodzące od zastosowanych dodatków. Najczęściej będą one przybierać cechy wanilii, kakao, orzechów, kokosa, marcepanu czy słodkich przypraw, ale spektrum to jest nieograniczone, o ile całość przywołuje słodkie, deserowe skojarzenia i jest spójna. Smaki pochodzące od słodów specjalnych, takie jak karmel, biszkopty czy herbatniki na poziomie od niskiego do średnio wysokiego. Opcjonalnie może występować charakterystyczna nuta laktozy na maksymalnie średnim poziomie. Estry pochodzące z fermentacji od niewyczuwalnych do niskich. Dopuszczalne są niskie nuty szlachetnego utlenienia, przywodzące na myśl suszone śliwki lub sherry, jeśli dobrze komponują się z całością. Może wystąpić również niska nuta alkoholowa, o ile nie ma charakteru fuzlowego lub rozpuszczalnikowego. Brak diacetylu. Ogólny balans jest zawsze przesunięty w stronę słodczy, ale powinna występować na tyle zaznaczona kontra goryczkowa, aby całość nie była mdła i męcząca.

#### Goryczka:

Niska do średnio niskiej, może pochodzić zarówno od chmielu, słodów palonych jak i alkoholu. Nigdy nie wychodzi na pierwszy plan, ale stanowi subtelną kontrę dla dominującej słodyczy, tak aby całość była deserowa, ale nie mdła i męcząco ulepkowata. Powinna być krótka i krągła, bez odczuć szorstkich czy gryzących.

#### Odczucie w ustach:

Treściwość wysoka. Gładkie i smukłe. Często przyjemnie wyklejające, oleiste. Wysycenie od niskiego do średnio niskiego. Może występować lekkie alkoholowe rozgrzewanie, ale nie powinno być ono dominujące lub mieć nieprzyjemnego charakteru alkoholi wyższych. Wszelkie odczucia gryzące, szorstkie czy ściągające są niepożądane.

#### Ogólne wrażenie:

Odmiana imperialnego stoutu, w której balans przesunięty jest w stronę słodyczy, a smak i aromat wzmacniają słodko kojarzące się dodatki. Piwo jest gładkie i nieco wyklejające. Powinno sprawdzać się jako samodzielny deser. Ze stylem bazowym łączy je dominacja nut pochodzących od palonych słodów oraz wysoki ekstrakt i treściwość.

#### Surowce:

Bazę piwa stanowi sód pale ale. W celu uzyskania charakteru stoutu niezbędne jest użycie słodów palonych i/lub palonego jęczmienia. Słodkie, deserowe odczucia nadają głównie rozmaite dodatki, z których najpopularniejsze to wanilia, ziarna kakaowca, kokos, syrop klonowy, masło orzechowe czy cynamon, ale pula ta jest otwarta i ograniczona tylko wyobraźnią piwowara. Często efekt ten wzmacniają stody karmelowe i/lub specjalne, które mogą stanowić znaczną część zasypu. Popularne, choć nieobowiązkowe jest także zastosowanie laktozy. Chmiel stosowany wyłącznie na goryczkę, może pochodzić od dowolnej odmiany dobrej jakości. Amerykańskie drożdże neutralne lub drożdże brytyjskie użyte w dolnym zakresie temperatur, w celu ograniczenia produkcji zbyt wyraźnych estrów. Receptura powinna zostać ułożona tak, aby dobór dodatków i słodów w połączeniu z odpowiednim ekstraktem początkowym i stopniem odfermentowania dawały słodkie odczucia, ale na tyle zbalansowane, żeby całość była deserowa i przyjemna w odbiorze, a nie męcząco mdła i ulepkowata.

#### Dodatki:

- wszelkie dodatki dozwolone. Należy je podać przy zgłaszaniu piwa w systemie

Przykłady komercyjne: Chcesz Ciasteczko (Artezan & Lervig), Candy Shop (Deer Bear), Aon Pecan Mud Cake Stout (Omnipollo), Yellow Belly (Buxton Brewery), TIMES 8 (Lervig)