



ZAŁĄCZNIK NR 1 DO REGULAMINU VI KARPACKIEGO KPD

## OPIS STYLÓW

(tłumaczenie opisów BJCP pochodzi z piwo.org)

## AMERICAN PALE ALE

Ogólne wrażenia: Jasne, orzeźwiające i chmielowe piwo górnej fermentacji, dodatkowo podkreślone odpowiednią ilością słodowości, w celu uzyskania dobrego balansu i pijalności. Wyraźna obecność chmielu może odzwierciedlać klasyczne lub nowoczesne odmiany amerykańskiego lub pacyficznego chmielu o bardzo szerokiej charakterystyce. Umiarkowanie mocne, chmielowe, jasne amerykańskie piwo rzemieślnicze, na ogół dobrze zbalansowane, aby było bardziej przystępne niż nowoczesne amerykańskie IPA.

Aromat: Umiarkowany do mocnego aromatu chmielowego pochodzący z odmian amerykańskich lub pacyficznych z szerokim wachlarzem możliwych cech, włączając w to cytrusowe, kwiatowe, sosnowe, żywiczne, korzenne, owoców tropikalnych, pestkowych, jagodowych lub melona. Żadna z tych cech nie jest wymagana, jednak chmiel powinien być zauważalny. Słodowość niska do umiarkowanej, podkreśla chmielowy charakter i opcjonalnie może wносить specyficzne słodowe nuty (chlebowe, tostowe, herbatnikowe, karmelowe). Różne estry owocowe od umiarkowanych do żadnych. Chmielenie na zimno (jeśli stosowane) może wnieść nuty trawiaste, chociaż nie powinny być one nadmierne.

Wygląd: Błado-żółty do lekko bursztynowego. Umiarkowana, trwała piana w kolorze białym do złamanej bieli. Na ogół klarowne, jednak wersje chmielone na zimno mogą być nieco mętne, mgliste.

Smak: Umiarkowany do mocnego chmielowego charakteru, o najczęściej amerykańskim lub pacyficznym charakterze (cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, korzenny, owoców tropikalnych, pestkowych, jagodowych, melonowy, itd.). Niski do umiarkowanego czysty charakter słodowy podkreślający chmielowość, opcjonalnie może wносить specyficzne słodowe nuty (chlebowe, tostowe, herbatnikowe). Balans jest zazwyczaj skierowany w stronę chmielowości i goryczki, a obecność słoju powinna to podkreślać a nie przeszkadzać. Karmel zazwyczaj nie występuje lub jest delikatny (ale jest akceptowalny o ile nie koliduje z chmielem). Estry owocowe od drożdży mogą być umiarkowane do żadnych, aczkolwiek wiele odmian chmielu jest wystarczająco owocowych. Goryczka umiarkowana do wysokiej z finiszem średnim do wytrawnego. Nuty chmielowe oraz goryczka często są zalegające, jednak posmak powinien być czysty i nie gryzący. Chmielenie na zimno (jeśli stosowane) może wnieść nuty trawiaste, chociaż nie powinny być one nadmierne.

Tekstura: Ciało średnio lekkie do średniego. Wysycenie umiarkowane do wysokiego. Ogólnie gładki finisz bez ściągania i gryzienia/szorstkowości.

Komentarz: Nowe odmiany chmielu i sposoby jego użycia wciąż są rozwijane. Sędziowie powinni dopuszczać w tym stylu cechy nowoczesnych, jak i klasycznych odmian chmielu. Styl ten staje się czymś więcej niż międzynarodowym piwem rzemieślniczym, powstają lokalne adaptacje w wielu różnych krajach o wschodzącym rynku piw rzemieślniczych. Chmielenie może być różnorakie, od klasycznego dodawania na początku gotowania dla uzyskania dużej goryczki, do bardziej nowoczesnego, późnego chmielenia na bombę aromatyczną. Wszystkie wariacje są dopuszczalne.

Historia: Nowoczesna, amerykańska wersja rzemieślnicza jest adaptacją angielskiego Pale Ale, na co wskazują rodzime składniki (słód, chmiel, drożdże i woda). Przed eksplozją popularności piw w stylu India Pale Ale, była tradycyjnie najbardziej znanym i popularnym amerykańskim piwem rzemieślniczym.

Surowce: Słód pale ale, najczęściej północno amerykański dwu-rzędowy. Amerykański lub pacyficzny chmiel z szerokim zakresem dopuszczalnych cech. Amerykańskie lub angielskie drożdże górnej fermentacji (neutralne do lekko owocowych). Słody specjalne mogą wносить dodatkowe nuty i złożoność, ale ogólnie ich udział w zasypie jest stosunkowo niewielki. Słody wnoszące słodową treść, delikatną słodycz oraz tostowe lub chlebowe nuty są często stosowane (wraz z późnym chmieleniem na aromat) w celu odróżnienia różnych marek od siebie.

Podsumowanie: Najczęściej w jasnym kolorze, wolne od produktów ubocznych fermentacji i z mniejszą ilością nut karmelowych niż angielskie odpowiedniki. Kolor może się pokrywać z American Amber Ale. Jednak APA ogólnie ma bardziej czysty profil, mniej karmelu, mniej ciała i często więcej aromatów chmielowych. Mniej goryczki w balansie i alkoholu niż w American IPA. Bardziej zbalansowane i pijalne, jednocześnie mniej chmielowe i goryczkowe niż sesyjne, słabsze wersje American IPA (Session IPA).

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11,25 – 14,75 plato

Goryczka: 30 – 50 IBU

Ekstrakt końcowy: 2,5 - 3,75 plato

Barwa: 5 – 10 SRM

Zawartość alkoholu (vol.): 4.5 – 6.2%

Komercyjne przykłady: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

Polskie: Artezian - Pacific Pale Ale, Ale Browar - King of Hop, Pinta - a ja pale ale, Szałpiw - Kociamber

## WITBIER

**Opis ogólny:** Orzeźwiająca, wykwintna, smaczna, piwo górnej fermentacji o umiarkowanej mocy i na bazie pszenicy.

**Aromat:** Umiarkowana słodowa słodkość (często wraz z delikatnymi nutami miodu i/lub wanilii) z lekkimi, zbożowymi, przyprawowymi aromatami pszenicy, często z lekką cierpkością. Umiarkowane perfumowe nuty kolendry, często ze złożonym, drugoplanowym aromatem ziołowym, przyprawowym lub pieprzowym. Umiarkowany aromat skórki cytrusowej i cytrusowo-pomarańczowa owocowość. Niski chmielowy aromat o charakterze przyprawowo-ziołowym jest opcjonalny ale nigdy nie powinien przykrywać innych cech. Warzywne, selerowe i szynkowe aromaty są niewłaściwe. Przyprawy powinny dobrze komponować się z aromatami owocowymi, kwiatowymi oraz słodkimi i nie powinny być zbyt mocne.

**Wygląd:** Kolor od bardzo jasno słomkowego do bardzo jasno złotego. Piwo będzie bardzo mętne co wynika z obecności skrobi i/lub drożdży, co nadaje mlecznego, biało-żółtego wyglądu. Gęsta, biała, kremowa piana. Piana powinna się utrzymywać dość długo.

**Smak:** Przyjemna słodowa słodkość (wraz z cechami miodu i/albo wanilii) z nutami skórki cytrusowej i pomarańczowo-cytrusowej owocowości. Orzeźwiająco rześkie wraz z wytrawnym i często cierpkim/kwaśnym finiszem. Może mieć delikatne chlebowo pszeniczne posmaki. Opcjonalnie może mieć bardzo lekki kwaśny posmak od kwasu mlekowego. Ziołowo-przyprawowe smaki, które mogą zawierać kolendrę i inne przyprawy są powszechne, powinny być subtelne i zbalansowane, nie powinny być przytłaczające. Chmielowe posmaki o charakterze przyprawowo ziemistym mogą być na poziomie od niskiego do brak, i jeśli są wyczuwalne, to nie powinny przykrywać przypraw. Chmielowa goryczka od niskiej do umiarkowanie niskiej i nie powinna kolidować z orzeźwiającymi nutami owocowymi i przyprawowymi oraz nie powinna utrzymywać się do finiszu. Goryczka z pomarańczy nie powinna występować. Warzywne, selerowe, szynkowe, albo mydlane smaki są nieodpowiednie.

**Tekstura:** Treściwość średnio lekka do średniej często z gładkością i lekką kremowością wynikającą z zastosowania niesłodowanej pszenicy i czasami owsa. Pomimo treściwości i kremowości, finisz jest wytrawny i kwaskowy. Cechy musujące wynikające z mocnego nagazowania. Orzeźwiająca od nagazowania, często brak wyczuwalnej goryczki na finiszu. Brak ostrości i cierpkości wynikającej z pomarańczy. Nie powinno być całkowicie wytrawne albo cienkie, ani nie powinno być lepkie i ciężkie.

**Komentarz:** Obecność, charakter i poziom przypraw oraz kwaśności są różne. Całkowicie przyprawowe i/lub kwaśne piwa nie są dobrymi przykładami tego stylu. Kolendra z niektórych źródeł może mieć szynkowy, selerowy charakter. Piwo to jest bardzo wrażliwe i nie starzeje się zbyt dobrze, więc młodsze, świeższe, dobrze przechowywane egzemplarze są najbardziej pożądane. Większość ma około 5% ABV.

**Historia:** 400-letni styl piwa, który zanikł w latach 50 XX wieku. Został wskrzeszony przez Pierrea Celisa w browarze Hoegaarden i od tego czasu jego popularność ciągle rosła, zarówno dzięki nowoczesnym browarom rzemieślniczym, jak i producentom masowym, którzy postrzegają ten styl jako owocowe, letnie piwo sezonowe.

**Surowce:** Zasyk składa się z około 50% niesłodowanej pszenicy i 50% jasnego siodu jęczmiennego (przeważnie siod pilzneński). W niektórych wersjach używa się 5-10% owsa. Przyprawy takie jak świeżo mielona kolendra i Curaçao lub czasami skórka z pomarańczy uzupełniają słodki aromat i są dość charakterystyczne. Inne przyprawy (rumianek, kmin rzymski, cynamon, aframon madagaskarski) mogą być użyte by nadać złożoności ale są dużo mniej istotne. Drożdże górnej fermentacji produkujące delikatne fenole są bardzo charakterystyczne. W niektórych przypadkach praktykowana jest bardzo ograniczona fermentacja bakteriami kwasu mlekowego, albo dodanie kwasu mlekowego.

Porównanie stylów: Niski poziom goryczy z balansem podobnym do Weissbiera, ale z przyprawowym i cytrusowym charakterem pochodzącym bardziej od użytych dodatków niż od drożdży.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11 - 12,8 Plato (1.044 – 1.052 SG)

Ekstrakt końcowy: 2 - 3 Plato (1.008 – 1.012 SG)

Goryczka: 8 – 20 IBU

Barwa: 2 – 4 SRM (4 - 8 EBC)

Zawartość alkoholu (vol.): 4.5 – 5.5%

Komercyjne przykłady: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke