

Z notatnika piwoznawcy

– stout

część 3

Maciej Chołdrych, www.piwoznawcy.pl



Stout to piwo górnej fermentacji produkowane z dużym udziałem sładów ciemnych. Słowo „stout” po angielsku oznacza tęgi. Opis ten dotyczy jednak tylko barwy i aromatu, ponieważ wbrew pozorom piwo to wcale nie ma wysokiej pełni smakowej. Wręcz przeciwnie, piwo typu dry stout jest bardzo lekkie i wytrawne. Oczywiście tak jak w przypadku każdego innego gatunku od tej reguły zdarzają się wyjątki. Trochę inaczej wygląda profil mild stouta, które nie jest zdecydowanie słodkie, ma jednak znacznie złagodzony smak, m.in. przez niższy poziom goryczki. Dodatkowo do niektórych piw tego stylu dodawana jest laktoza wzmacniająca odczucie mlecznej słodyczy. Poszczególni przedstawiciele tych gatunków dość często mocno różnią się od siebie, zachowując jednak ogólny profil na podobnych wymiarach. Posiadają wiele nut, które sprawiają, że świat stoutów jest naprawdę ciekawy i dostarczyć może sporo sensorycznych emocji.

GUINNESS EXTRA STOUT

Miejsce pochodzenia: Irlandia

Zawartość alkoholu: 4,2%

Idealna temperatura serwowania: 10°C

Wygląd: Barwa prawie czarna. Obecne nieliczne wiśniowe refleksy.

Zapach: Dominuje nuta kawy i gorzkiej czekolady. W tle toffi i pierniki. Obecny także zapach bananowy zdominowany przez kawowe nuty. W bukietie przewaga sładów palonego z nutą surowego ziarna. Po dłuższym wachaniu wyczuwalna nuta chmielu aromatycznego.

Smak: Przede wszystkim gorzki. Goryczka złożona, chmielowa, długo pozostająca na języku i słodowa, palona, krótko obecna na podniebieniu. W smaku nuta beczkowa, drzewna. Zdecydowany wytrawny charakter. Wyraźna mleczna kwasowość pochodząca z fermentacji mlekowej. Nagazowanie drobne, lecz gęste, mocno wyczuwalne.

Ocena ogólna: Klasyczny dry stout. Można się na nim uczyć smakowych standardów gatunku. Dla koneserów trochę zbyt płaski. Pomimo wielu smaków piwo dość proste

w odbiorze. Bardzo dobre do spędzania towarzyskich wieczorów z większą ilością Guinnessa.

LION STOUT

Miejsce pochodzenia: Sri Lanka

Zawartość alkoholu: 7,5%

Idealna temperatura serwowania: 13°C

Wygląd: Barwa ciemnobrązowa do czarnej. Kremowa, brązowa piana.

Zapach: Bardzo bogaty. Przewaga kawy, czekolady i alkoholu. Wyraźne nuty orzechów, mokki, cappuccino. Bukiet owocowy, bananowy, morelowy. Zapach długo ewoluuje od ciemnych palonych nut przez alkoholowy aż do nut owocowych.

Smak: Długi, gęsty i sycący. Wysoka zawartość alkoholu utrudnia picie, piwo sprawia wrażenie rosnącego w ustach. Silny gorzko-kwaśny smak. Słodycz obecna, ale zdominowana. Uderzająca siła tanin. Główne cechy to długo pozostająca goryczka i wyraźny rozgrzewający posmak alkoholu. Bardzo złożona kompozycja.

Ocena ogólna: Piwo ciężkie, sycące. Prawie niemożliwe do picia sesyjnego, raczej do delektowania się niewielkimi ilościami. Przez wysoką zawartość alkoholu sprawia wrażenie bardzo bogatego i długiego. Nie do końca wpisuje się w styl gatunku. Stanowi raczej jego tropikalną odmianę. Idealne na zakończenie dnia lub deser.

MURPHY'S IRIS STOUT

Miejsce pochodzenia: Irlandia

Zawartość alkoholu: 4,0%



Idealna temperatura serwowania: 10°C

Wygląd: Ciemnowiśniowa do czarnej. Piana bardzo obfita, kremowa.

Zapach: Prosty, orzeźwiający. Główne cechy to ciemny chleb, skórka chleba, surowe ziarno, sód. Praktycznie brak owoców. Równowaga zdecydowanie po stronie wytrawnej. Po ogrzaniu kawa i orzechy włoskie.

Smak: Kremowy, z bardzo krótkim finiszem. Delikatny, rzeński. Bardzo niska pełnia smakowa. Brak typowej kwasowości. Goryczka stonowana, krótka raczej na języku niż na podniebieniu. Po przetknięciu wyraźny posmak orzechów laskowych. Sprawia wrażenie pustego. Bardzo łagodne, drobne nagazowanie.

Ocena ogólna: Dobre, dla początkujących. Brak typowych ostrych cech typowych dla stoutów. Piwo dobre jako akompaniament do owoców morza i ciemnego chleba. Bardzo lekkie w smaku. Idealnie gasi pragnienie.

MARSTON'S OYSTER STOUT

Miejsce pochodzenia: Anglia

Zawartość alkoholu: 4,5%

Idealna temperatura serwowania: 13°C

Wygląd: czarna z wiśniowymi refleksami. Piana wiśniowo-brązowa.

Zapach: Bardzo złożony. Początek wyraźnie owocowy z nutą anyżu. Obecne wytrawne nuty cebuli i szalotki. Chmiel wyraźny, drzewny, cedrowy. Podłoże bukietu to kawa oraz palone ziarna zbóż. W tle nuta otrębów.

Smak: Goryczka chmielowa wyraźna, lecz niepozostająca, palona krótka. Obecna nuta kwasowa i delikatny słony posmak. Smak idealnie skomponowany z aromatem. Chwilę po przetknięciu wyczuwalny ziemisty posmak.

Ocena ogólna: Jeden z najciekawszych stoutów. Bogata ewolucja smaku. Ovocowy zapach mocno skontrowany wytrawnym smakiem. Piwo długo się nie nudzi. Dobre zarówno do gaszenia pragnienia, jak i jako akompaniament do przystawek, zwłaszcza z owoców morza. Bogaty aromat lepiej wyczuwalny po delikatnym ogrzaniu. ■