

Belgian Blond Ale

Belgijskie złote ale o średniej mocy i subtelnym zapachu owocowo-przyprawowym. Lekkie w odbiorze, początkowo słodkie, z wytrawnym finiszem.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 15-18° BLG

Ekstrakt końcowy: 2-4,5° BLG

Zawartość alkoholu: 6-7,5% obj.

Goryczka: 14-30 IBU

Barwa: 8-14°EBC

Aromat:

Aromat jest bogaty, złożony, ale równocześnie subtelny i nienachalny. Na pierwszym planie pojawia się łagodny, słodki aromat słodowy o średnioniskiej do średniowysokiej intensywności. Jest on uzupełniony nutami przyprawowymi pochodzącymi zarówno z procesu fermentacji jak i od użytych chmieli. Całość uzupełniona jest owocowymi estrami, przede wszystkim o charakterze cytryny, pomarańczy, jasnych, słodkich owoców. Przyprawowość i owocowość występują na poziomie od średnioniskiego do średniego. W aromacie mogą pojawiać się ponadto przyjemne nuty alkoholowe o charakterze kwiatowym, różanym, miodowym. Ostre, gryzące, rozpuszczalnikowe nuty alkoholu stanowią wadę.

Wygląd:

Barwa od jasno do ciemnozłotej. Klarowne. Piana biała, bardzo obfita, trwała, zwięzła, pozostawiająca na szkle wyraźne ślady.

Smak:

W smaku początkowo pojawia się słodowa słodycz na poziomie średnioniskim do średniego, wzmocniona estrami owocowymi (pomarańcze, gruszki, morele, brzoskwinie). Słodki smak jednak nie pozostaje długo na podniebieniu. Finisz jest zawsze półwytrawny lub wytrawny. Goryczka chmielowa i alkoholowa na średnim poziomie, lekko balansuje słodki smak pochodzący od słodów. Ziółowy, ziemisty lub przyprawowy smak chmielu powinien być na niskim poziomie. Pochodzące od drożdży nuty fenolowe (wanilia, pieprz, gałka muszkatołowa) są opcjonalne.

Goryczka:

Goryczka od średnioniskiej do średniej, pochodząca zarówno od chmielu jak i alkoholu. Krótka, niezalegająca.

Odczucie w ustach:

Nasylenie średniowysokie do wysokiego. Treściwość średnia. Dopuszczalne lekkie alkoholowe rozgrzewanie.

Surowce i technologia:

Podstawę zasypu stanowi sód pilzneński, najczęściej z niewielkim dodatkiem sódów cookie. Dla uzyskania lepszego odfermentowania stosuje się dodatek glukozy bądź jasnego cukru. Chmienie europejskimi odmianami aromatycznymi: Saaz, Fuggles, East Kent Goldings, Styrian Goldings. Belgijskie szczepy drożdży wytwarzające średnią ilość estrów owocowych i przyprawowych fenoli. Przyprawy nie są tradycyjnie stosowane, jeśli już zostały użyte, ich smak i zapach nie powinien dominować, a jedynie uzupełniać owocowo-przyprawowe niuansy pochodzące z pracy drożdży.

Wyróżniki stylu:

Belgian blond ale odróżnia od belgian golden strong ale i tripla przede wszystkim niższa moc, jest też nieco słodsze w odbiorze.

Przykłady komercyjne:

de Koningshoeven “La Trappe Blond”, de Leffe “Leffe Blond”, Kronenbourg “Grimbergen Blonde”.

Autor: Dorota Chrapek

Źródło: <http://kompendiumpiwa.pl/belgian-blond-ale/> (wersja z 20 czerwca 2019)