

Porter Bałtycki

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18-22° Blg

Zawartość alkoholu: 8,0-10,0% obj.

Goryczka: 25-45 IBU

Barwa: 45-75 EBC

Aromat:

Średnie do wysokich, złożone aromaty słodowe: słodkie, karmelowe, palonego karmelu, herbatników, przypieczonej skórki chleba, pieczywa razowego, ciemnego ciasta słodowego, orzechów. Pożądane są średnio niskie do wysokich nuty dojrzałych lub suszonych owoców, takich jak wiśnie, śliwki, czereśnie czy rodzynki. Owocowość powinna pochodzić od siodu, utlenienia lub ich kombinacji, a nie wynikać z pracy drożdży. Ewidentnie drożdżowa estrowość, np. o charakterze banana (octanu izoamylu) lub czerwonego jabłka (heksanianu etylu) jest wadą. W najlepszych egzemplarzach utlenienie przejawia się również aromatami win wzmocnianych (likierowych), takich jak sherry, porto czy madera, na poziomie od niskiego do średniego. Nuty utlenione nie powinny dominować bukietu. Całość uzupełniają niskie do średnio wysokich aromaty palonych siodów, przeważnie czekolady, czasami lukrecji lub lekko kawowe. Nigdy nie są one jednak tak intensywne jak w przypadku stoutów. Niska, szlachetna nuta alkoholowa jest dopuszczalna, ale nie może mieć charakteru rozpuszczalnikowego, ani fuzlowego (alkoholi wyższych). Aromat chmielowy nieobecny.

Wygląd:

Barwa ciemnobrązowa, brunatna do niemal czarnej. Częste brązowe lub bordowe, rubinowo-czerwone refleksy. Klarowne.

Piana barwy od jasnobieżowej do brązowej. Gęsta, drobna, niska do średniej, może być umiarkowanie trwała.

Smak:

Średnie do wysokich, złożone smaki słodowe: słodkie, karmelowe, palonego karmelu, herbatników, przypieczonej skórki chleba, pieczywa razowego, ciemnego ciasta słodowego, orzechów. Pożądane są średnio niskie do wysokich nuty dojrzałych lub suszonych owoców, takich jak wiśnie, śliwki, czereśnie czy rodzynki. Owocowość powinna pochodzić od siodu, utlenienia lub ich kombinacji, a nie wynikać z pracy drożdży. Ewidentnie drożdżowa estrowość, np. o charakterze banana (octanu izoamylu) lub czerwonego jabłka (heksanianu etylu) jest wadą. W najlepszych egzemplarzach utlenienie przejawia się również smakami win wzmocnianych (likierowych), takich jak sherry, porto czy madera, na poziomie od niskiego do średniego. Nuty utlenione nie powinny dominować smaku. Całość uzupełniają niskie do średnich średnio wysokich posmaki palonych siodów, czekolady, czasami lukrecji lub lekko kawowe. Nie powinny mieć one jednak mocno palonego charakteru, popiołu czy spalenizny, ani tak wysokiej intensywności, jak w przypadku stoutów. Zwykle pojawia się niska, szlachetna nuta alkoholowa, ale nie może być nazbyt wyraźna, ani nie może mieć charakteru rozpuszczalnikowego czy

fuzlowego (alkoholi wyższych). Podwyższona kwaśność jest niepożądana. Smak chmielowy nieobecny. Balans piwa jest słodowy. Smak początkowo słodkawy, staje się bardziej wytrawnym na finiszu, co zapobiega mdłym, wyklejającym odczuciom. Dopuszczalne są portery zarówno o lekko słodkim jak i bardziej wytrawnym finiszu.

Goryczka:

Średnio niska do średniej, pochodząca zarówno od palonych sładów, chmielu, jak i alkoholu. Charakter alkoholowy nie może być jednak dominujący. Goryczka nie powinna wychodzić na pierwszy plan, a jedynie zapewniać kontrę dla słodowości i budować wytrawniejszy finisz.

Odczucie w ustach:

Treściwość średnio wysoka do wysokiej. Piwo jest gładkie i nieco kremowe. Wysycenie od niskiego do średniego. Może występować alkoholowe rozgrzewanie, nie powinno jednak dominować piwa, ani mieć charakteru rozpuszczalnikowego, lecz elegancki charakter leżakowanego destylatu. Odczucia szorstkie lub ściągające są niepożądane.

Ogólne wrażenie:

Mocne, gęste, treściwe ciemne piwo, którego smak i aromat tworzy kombinacja bogatej słodowości, nut suszonych owoców, powściągliwych akcentów palonych oraz niskich nut szlachetnego alkoholu. Od stoutów o podobnej mocy odróżnia je niższy poziom aromatów pochodzących od sładów palonych, zazwyczaj pełniejsza paleta smaków słodowych oraz czystszy, lagerowy profil. Piwo degustacyjne, lekko rozgrzewające, predestynowane do niespiesznej kontemplacji.

Surowce:

Bazę stanowi najczęściej sład monachijski lub wiedeński, czasami z domieszką sładów pilznieńskiego. Stosuje się rozmaite sładki karmelowe o dosyć szerokim spektrum barwy, a także sładki palone. Te drugie powinny być jednak używane z umiarem, najlepiej w wersji pozbawionej łuski, aby uniknąć nachalnych smaków palonych. Tradycyjne chmiele kontynentalne, stosowane głównie na goryczkę. Drożdże dolnej fermentacji. Piwo zyskuje dzięki długiemu leżakowaniu w optymalnych warunkach.

Przykłady komercyjne:

Kormoran Porter Warmiński, Żywiec Porter, Okocim Porter, Komes Porter, Książęce Porter

Autor: Bartosz Markowski na podstawie opisu Imperialnego Portera Bałtyckiego Przemka Iwanka

Źródło: <https://pspd.org.pl/blog/wiki/porter-baltycki/>