

Baltský Porter – Baltic Porter

Historie:

Někdy v polovině 18. století začali v Anglii vařit pivo hnědé až černé barvy. Díky své síle a schopnosti rychle doplňovat energii se těšil značné oblibě především mezi přístavními dělníky a nádeníky. Proto se posléze začalo říkat tomuto pivu „PORTER“ (angl. Porter = nosič). Díky námořnímu obchodu se Porter rozšířil i do okolních přístavních měst, především na pobřeží baltického moře, kde rychle zdomácněl. V druhé polovině 19. století začal v Čechách a Německu obrovský nárůst spodně kvašených piv a díky vlivu německého obyvatelstva na pobřeží Baltského moře (Východní Prusko) bylo svrchní kvašení nahrazeno spodním a tomuto tmavému pivu se začalo říkat „BALTSKÝ PORTER“.

Charakter:

Baltský porter má tmavě hnědou až černou barvu, bohatou vůni praženého sladu se silnými tóny sušeného ovoce (švestky, hrozinky, třešně, datle..), v nichž by neměl být znát pražený ječmen. Plná karamelová chuť, vysoká plnost a silné tělo jsou v rovnováze se střední až vyšší hořkostí praženého sladu. Chmelová vůně i hořkost nedominují a měly by být skryty plnou perníkově-křížalovou chutí.

Původní stupňovitost:	14,0 - 20,0 % (°P)
Alkohol:	5,5 - 9,0 obj.%
Hořkost:	25,0 - 45,0 EBU
Barva:	45,0 - 80,0 EBC

Barik (Barrique):

K dozrávání vína a některých lihovin se používají dřevěné (nevysmolené) dubové sudy o obsahu okolo 225 l. Sudy se vyrábějí z amerického nebo francouzského dubu a používají se maximálně třikrát na víno a pouze jednou na destilát. Během ležení víno/destilát vyluhují ze dřeva některé aromatické látky a naopak se část tekutého obsahu se vpije do vnitřní stěny sudu. Tyto sudy lze následně použít i na dozrávání piva. Vzhledem k tomu, že tyto sudy nejsou zcela nepropustné, dochází ke značnému úniku oxidu uhličitého a tato piva mohou mít slabší říz a nižší pěnivost. Během zrání rovněž dochází k částečnému odpaření nápoje, přičemž může dovnitř vniknout i kyslík a může docházet i k oxidaci uvnitř sudu.



Vykulenec III. je pivo typu „barrel aged baltic porter“ dozrávané v dřevěných sudech po červeném vínu (odrůda Priorat z jihozápadního Katalánska), EPM 19, obsah alkoholu max. 9% obj.