

9C. Baltský porter

Celkový dojem: Baltský porter často připomíná sladovou chuť anglický porter a umírněnou pražeností schwarzbier, nicméně má vyšší EPM a obsah alkoholu než oba tyto styly. Velmi komplexní, vrstevnaté chuti sladu a tmavého ovoce.

Vůně: Bohatá sladovost často obsahující vůni karamelu, mléčných karamel, oříšků až silně opečené topinky, anebo náznaky lékořice. Středně silný komplexní alkoholový a esterový profil připomínající švestky, sušené švestky, rozinky, třešně nebo rybíz, někdy charakter portského vína. Částečně charakter pražených sladů - hluboce čokoládový, kávový, melasový, ale nikdy připálený. Žádný chmel. Žádná kyselost. Velmi hladké.

Vzhled: Tmavě červeno-měděná až neprůhledná tmavě hnědá (nikoliv černá) barva. Hutná, dobře držící nahnědlá pěna. Čiré, ačkoliv tmavší verze mohou být neprůhledné.

Chuť: Stejně jako u vůně zde nalezneme bohatě nasládlý charakter s komplexní směsí vrstevnaté sladovosti, esterů připomínajících sušené ovoce a alkoholu. Obsahuje zřetelnou, ale hladkou praženou chuť podobnou schwarzbieru, která nepřerůstá do připáleného charakteru. Opanuje ústa plností a výraznou hladkostí. Čistý charakter spodně kvašeného piva. Zpočátku sladké, ale chuť tmavého sladu rychle začne dominovat a vydrží až do konce. Pouze jemně suché s náznakem pražené kávy nebo lékořice v závěru. Sladová složka má komplexní charakter a může obsahovat karamel, chuť mléčné karamely, oříšků, melasy anebo lékořice. Náznaky černého rybízu a tmavého ovoce. Středně nízká až střední hořkost pocházející z chmele a sladu, pouze pro zajištění vyváženosti. Chmelová chuť jemně kořenitého chmele v rozmezí od žádné do středně nízké intenzity.

Vjem v ústech: Obecně velmi plné a hladké s hřejivostí dobře vyžralého alkoholu. Střední až středně vysoké nasycení, které dodává dojem ještě větší plnosti. Díky úrovni nasycení nesedí těžce na jazyku.

Komentáře: Dnes může být též popisováno jako imperiální porter, ačkoliv silně pražené nebo chmelené verze nejsou pro tento styl patřičné. Obsah alkoholu je většinou 7 – 8,5 %. Dánské pivovary tento styl často označují slovem stout, což naznačuje historickou návaznost do dob, kdy slovo porter bylo používáno obecně pro portery i stouty.

Historie: Tradiční pivo v zemích sousedících s Baltským mořem, jehož výroba se zde rozvinula po vzoru silnějších hnědých nebo imperiálních stoutů importovaných z Anglie. Historicky svrchně kvašené, mnoho pivovarů nicméně upravilo receptury pro spodní kvašení, aby sjednotily výrobní režim se zbytkem produkce.

Charakteristické ingredience: Obecně spodní kvasnice (případně kvašeno svrchními kvasnicemi za nízkých teplot, jak je vyžadováno v Rusku). Čokoládový nebo černý slad zbavený hořkosti. Mnichovský nebo vídeňský jako základní slad. Kontinentální chmely (typicky žateckého druhu). Může obsahovat crystal slady, případně náhražky sladu. V historických receptech jsou běžné hnědé a polotmavé slady (brown, amber).

Stylové porovnání: Mnohem méně pražené a jemnější než imperiální stout, typicky méně alkoholu. Obecně postrádá stoutový pražený charakter, blíží se spíše praženému, ale nepřipálenému charakteru schwarzbieru. V porovnání s ostatními portery výrazněji ovocné. Více alkoholu, než ostatní portery.

Parametry:

EPM: 1060 – 1090 (14,7 – 21,6 °P)

IBU: 20 – 40

Zbytkový extrakt: 1016 – 1024 (4 – 6 °P)

SRM: 17 – 30

Alkohol: 6,5 – 9,5 % obj.

Komerční příklady: Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter