

12A. Brown Porter

Aroma: Malt aroma with mild roastiness should be evident, and may have a chocolate quality. May also show some non-roasted malt character in support (caramelly, grainy, bready, nutty, toffee-like and/or sweet). English hop aroma moderate to none. Fruity esters moderate to none. Diacetyl low to none.

Appearance: Light brown to dark brown in color, often with ruby highlights when held up to light. Good clarity, although may approach being opaque. Moderate off-white to light tan head with good to fair retention.

Flavor: Malt flavor includes a mild to moderate roastiness (frequently with a chocolate character) and often a significant caramel, nutty, and/or toffee character. May have other secondary flavors such as coffee, licorice, biscuits or toast in support. Should not have a significant black malt character (acrid, burnt, or harsh roasted flavors), although small amounts may contribute a bitter chocolate complexity. English hop flavor moderate to none. Medium-low to medium hop bitterness will vary the balance from slightly malty to slightly bitter. Usually fairly well attenuated, although somewhat sweet versions exist. Diacetyl should be moderately low to none. Moderate to low fruity esters.

Mouthfeel: Medium-light to medium body. Moderately low to moderately high carbonation

Overall Impression: A fairly substantial English dark ale with restrained roasty characteristics.

Comments: Differs from a robust porter in that it usually has softer, sweeter and more caramelly flavors, lower gravities, and usually less alcohol. More substance and roast than a brown ale. Higher in gravity than a dark mild. Some versions are fermented with lager yeast. Balance tends toward malt more than hops. Usually has an “English” character. Historical versions with *Brettanomyces*, sourness, or smokiness should be entered in the Specialty Beer category (23).

Ingredients: English ingredients are most common. May contain several malts, including chocolate and/or other dark roasted malts and caramel-type malts. Historical versions would use a significant amount of brown malt. Usually does not contain large amounts of black patent malt or roasted barley. English hops are most common, but are usually subdued.

London or Dublin-type water (moderate carbonate hardness) is traditional. English or Irish ale yeast, or occasionally lager yeast, is used. May contain a moderate amount of adjuncts (sugars, maize, molasses, treacle, etc.).

Vital Statistics:

	OG:	1.040 – 1.052
IBUs: 18 – 35	FG:	1.008 – 1.014
SRM: 20 – 30	ABV:	4 – 5.4%

Commercial Examples: Fuller's London Porter, Samuel Smith Taddy Porter, Burton Bridge Burton Porter, RCH Old Slug Porter, Nethergate Old Growler Porter, Hambleton Nightmare Porter, Harvey's Tom Paine Original Old Porter, Salopian Entire Butt English Porter, St. Peters Old-Style Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Wasatch Polygamy Porter

12A. Barna porter

Illat: Enyehe pörkölt maláta illat kötelező, csokoládés jelleg is gyakori. Mindezt némi világos maláta karakter (édeskés, karamelles, gabonás, kenyeres, diós, tej-karamell) egészítheti ki. Közepes angol komló aroma és gyümölcsös észteresség elfogadható, de egyik jelenléte sem szükséges. Diacetyl alacsony vagy nincs.

Megjelenés: Színe a világos barnától a sötét barnáig terjed, fény felé fordítva gyakran bordóvörös árnyalatok jönnek elő. Általában tiszta, de opálosan is elfogadható. Közepes, piszkosfehértől világos sárgásbarna hab, habtartósság jótól kiválóig

Íz: Enyhétől közepes pörkölt malátás íz gyakran csokoládés jelleggel, gyakori még a határozott karamelles, diós, vajkaramellás íz jelenléte. Egyéb másodlagos ízek is előjöhethetnek: kávé, édesgyökér, keksz, pirítós. A fekete maláta nem dominálhat, égett, erősen pörkölt ízek nem kívánatosak, de kis mennyiségben elfogadott, keserűcsokis jelleggel kölcsönöz a sörnek.

Angol komló íz legfeljebb közepes. Közepesen kevéstől közepes komló keserűség jellemzi, így az egyensúly az enyhén malátástól az enyhén komlósig terjedhet.

Legtöbbször jól leterjed, bár léteznek valamelyest édeskés változatok is. Diacetyl közepesen kevéstől semmi. Közepestől alacsony gyümölcsös észterek.

Kortyérzet: A testesség a közepesen kicsitől a közepesig terjed, közepesen alacsonytól közepesen magas szénsavasság.

Összbenyomás: Meglehetősen elterjedt angol sötét ale, visszafogott, pörkölt karakterrel

Megjegyzések: Az erős portertől abban különbözik, hogy általában enyhébb, édesebb, karamellesebb, kevésbé testes és jellemzően az alkoholtartalma is alacsonyabb. A barna ale-nél pörköltebb, összetettebb, viszont testesebb, mint egy sötét mild. Láger élesztővel is készülhet. Inkább a maláta dominál, mint a komló, általában angolos karaktere van. A hagyományos változatok savanyúsággal, *Brettanomyces*-szal vagy füstös ízzel a 23-as, speciális sör kategóriába tartoznak.

Összetevők: Angol alapanyagok a jellemzőek. Többféle malátát is tartalmazhatnak: csoki és/vagy egyéb sötétre pörkölt malátát, karamell malátákat. Régen nagy arányban tartalmazott barna malátát is. Pörkölt árpa vagy black patent nem jellemző. Visszafogott komlózás általában angol komlókkal. Hagyományosan a londonihoz és a dublinihez hasonló vízből készül (közepes karbonátos keménység). Angol vagy ír felsőerjesztésű élesztőt, esetenként láger élesztőt használnak. Közepes mennyiségű adalékanyagot tartalmazhat: cukrok, melasz, kukorica, stb.

Alap statisztika:

	OG:	1.040 – 1.052
IBUs: 18 – 35	FG:	1.008 – 1.014
SRM: 20 – 30	ABV:	4 – 5.4%

Kereskedelmi példák: Fuller's London Porter, Samuel Smith Taddy Porter, Burton Bridge Burton Porter, RCH Old Slug Porter, Nethergate Old Growler Porter, Hambleton Nightmare Porter, Harvey's Tom Paine Original Old Porter, Salopian Entire Butt English Porter, St. Peters OldStyle Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Wasatch Polygamy Porter