

18E. Belgian Dark Strong Ale

Aroma: Complex, with a rich malty sweetness, significant esters and alcohol, and an optional light to moderate spiciness. The malt is rich and strong, and can have a Munich-type quality often with a caramel, toast and/or bready aroma. The fruity esters are strong to moderately low, and can contain raisin, plum, dried cherry, fig or prune notes. Spicy phenols may be present, but usually have a peppery quality not clove-like. Alcohols are soft, spicy, perfumy and/or rose-like, and are low to moderate in intensity. Hops are not usually present (but a very low noble hop aroma is acceptable). No diacetyl. No dark/roast malt aroma. No hot alcohols or solventy aromas. No recognizable spice additions.

Appearance: Deep amber to deep coppery-brown in color (“dark” in this context implies “more deeply colored than golden”). Huge, dense, moussy, persistent cream- to light tan-colored head. Can be clear to somewhat hazy.

Flavor: Similar to aroma (same malt, ester, phenol, alcohol, hop and spice comments apply to flavor as well). Moderately malty or sweet on palate. Finish is variable depending on interpretation (authentic Trappist versions are moderately dry to dry, Abbey versions can be medium-dry to sweet). Low bitterness for a beer of this strength; alcohol provides some of the balance to the malt. Sweeter and more full-bodied beers will have a higher bitterness level to balance. Almost all versions are malty in the balance, although a few are lightly bitter. The complex and varied flavors should blend smoothly and harmoniously.

Mouthfeel: High carbonation but no carbonic acid “bite.” Smooth but noticeable alcohol warmth. Body can be variable depending on interpretation (authentic Trappist versions tend to be medium-light to medium, while Abbey-style beers can be quite full and creamy).

Overall Impression: A dark, very rich, complex, very strong Belgian ale. Complex, rich, smooth and dangerous.

History: Most versions are unique in character reflecting characteristics of individual breweries.

Comments: Authentic Trappist versions tend to be drier (Belgians would say “more digestible”) than Abbey versions, which can be rather sweet and full-bodied. Higher bitterness is allowable in Abbey-style beers with a higher FG. Barleywine-type beers (e.g., Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD) and Spiced/Christmas-type beers (e.g., N’ice Chouffe, Affligem Noël) should be entered in the Belgian Specialty Ale category (16E), not this category. Traditionally bottle-conditioned (“refermented in the bottle”).

Ingredients: Belgian yeast strains prone to production of higher alcohols, esters, and sometimes phenolics are commonly used. Water can be soft to hard. Impression of a complex grain bill, although many traditional versions are quite simple, with caramelized sugar syrup or unrefined sugars and yeast providing much of the complexity. Homebrewers may use Belgian Pils or pale base malt, Munich-type malts for maltiness, other Belgian specialty grains for character. Caramelized sugar syrup or unrefined sugars lightens body and adds color and flavor (particularly if dark sugars are used). Noble-type, English-type or Styrian Goldings hops commonly used. Spices generally not used; if used, keep subtle and in the background. Avoid US/UK crystal type malts (these provide the wrong type of sweetness).

Vital Statistics: OG: 1.075 – 1.110
IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024
SRM: 12 – 22 ABV: 8 – 11%

Commercial Examples: Westvleteren 12 (yellow cap), Rochefort 10 (blue cap), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune, Rochefort 8 (green cap), Southampton Abbot 12, Chimay Grande Reserve (Blue), Brasserie des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker, Lost Abbey Judgment Day, Russian River Salvation

18E. Erős belga sötét

Illat: Összetett aroma, gazdag malátás édességgel. Az észterek és az alkohol számottevő, enyhétől közepes fűszeresség jellemzi. A malátaillat gazdag és erős, “müncheni-jellegű” is lehet gyakran karamelles, piritós, és/vagy kenyeres aromákkal. A gyümölcsös észterek illata a magastól a közepesen alacsonyig terjed, mazsolás, szilvás, aszalt meggyes vagy fűgés aromákat figyelhetünk meg benne. Fűszeres fenolok jelen lehetnek, de ezek általában borsos és nem szegfűszeges beütésűek. Az alkohol selymes, fűszeres, parfümös, alacsonytól közepes intenzitású. A komló általában nem érezni, de nagyon kevés nemeskomló aroma elfogadott. Nincs diacetil. Nincs sötét/pörkölt maláta aroma. Nincs erős alkoholos jelleg, nincsenek oldószeres aromák. Ha tartalmaz is hozzáadott fűszert, azt nem szabad kiéreznünk.

Megjelenés: Mély borostyántól a mély rezes-barnaig terjedhet színe. A kategória nevében a sötét szó tehát nem azt jelenti, hogy barna vagy fekete, hanem hogy sötétebb mint a világos sörök. Hatalmas, sűrű, tartós hab, színe a tejszíntől a világos sárgásbarnaig terjed. Lehet tiszta vagy némileg homályos.

Íz: Az illatához hasonlóan az ízére is ugyanezeket tudjuk elmondani, mind a maláta, az észterek, a fenolok, az alkohol, a komló és a fűszeresség tekintetében. Mérsékelt malátás vagy édes íz. Az utóíze változó, a trappista típusúak közepesen szárazak, szárazak, míg az apátsági változatok a közepesen száraztól az édesig terjednek. A keserűség alacsony, a malátás édességet így a magas alkoholtartalom egyensúlyozza ki. Az egyensúly érdekében általában az édesebb, testesebb változatok némileg keserűbbek. Általánosan elmondható, hogy inkább malátás, néhány enyhén keserű kivétellel. A sokszínű, összetett ízanyagoknak harmonikus egységet kell alkotniuk.

Kortyérzet: Magas szénsav tartalom jellemzi, de nem lehet tőle savanykás (“acid bite”). Finom, de érezhető alkoholos melegség. A trappista verziók könnyűek, közepesen testesek, míg az apátsági jellegű sörök egészen testesek, krémesek lehetnek.

Összbenyomás: Sötét, nagyon gazdag, összetett, nagyon erős belga sör. Gazdag, selymes, “veszélyes”.

Megjegyzések: Az autentikus trappista változatok szárazabbak, míg az apátsági jelleg édeskes, testes sörben nyilvánul meg. A keserű íz így az édesebb, magasabb fajsúlyú apátsági sörökben engedhető meg. Az árpaborhoz hasonló (pl.: Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD) és a fűszeres, karácsonyi jellegű (pl.: N’ice Chouffe, Affligem Noël) sörök a különleges belga sör kategóriába kerüljenek, ne ide. Hagyományosan palackban érlelik.

Összetevők: A belga élesztőtörzsek magasabb szénláncú alkoholokat, észtereket és néha fenolokat termelnek. A főzővíz lehet lágy vagy kemény. Gyakran úgy érezzük, hogy ezekhez a sörökhöz sok és sokféle malátát használnak, de valójában néha egészen egyszerű a recept, a hozzáadott karamellizált, invertált cukrok és a különleges élesztő kelti ezt az érzetet. Általában belga pilzeni vagy pale maláta az alap, kap egy kis müncheni típusú malátát az íze miatt, míg a további malátakarakter a különleges belga malátákból ered. A hozzáadott cukor könnyebbé teszi és gyakran az ízében és színében is megjelenik, főleg a karamellizált típusok. Angol típusú komlók, nemeskomlók és Styrian Goldings a gyakori. Fűszereket nem tartalmaz, ha használunk is egy keveset az aháttérből növeli a sör komplexitását, nem érezni ki külön a sörből. Kerüljük az angol, amerikai kristály malátákat, más típusú édességet kölcsönöznek sörünknek mint a belga megfelelőik.

Alap statisztika: OG: 1.075 – 1.110
IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024
SRM: 12 – 22 ABV: 8 – 11%

Kereskedelmi példák: Westvleteren 12 (yellow cap), Rochefort 10 (blue cap), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune, Rochefort 8 (green cap),