

Український голден ель

Загальне враження: світле пиво помірної міцності, з вираженою солодовістю, і збалансованою, але помітною гіркотою, з легким ароматом фруктових чи пряних хмелів, ново- чи старосвітських, нейтральним чи стримано-фенольним дріжджовим профілем. Фінал скоріше сухий, з тривалим солодкуватим післясмаком.

Зовнішній вигляд: колір від світло золотого до бурштинового. Залежно від зернового складу може бути досить прозорим, але нерідкою буде легка мутність. Біла піна від помірної до високої, середньої чи доброї стійкості.

Аромат: солодкий солодовий від помірно-низького до помірного, з нотами печива, карамелі, світлого меду. Хмелеві ноти від помірно-низьких до помірних, квіткові, пряні чи фруктові. Опційними будуть незначні дріжджові феноли. Помітні алкогольні ноти відсутні. Якщо використано спеції, їх присутність акуратна.

Смак: середня солодова насиченість, солодкий солодовий профіль з відтінками світлої карамелі, печива, тостів, баланс схиляється у солод, але він не заступає собою все. Хмелева гіркота від низької до середньої, може тягнутися у післясмаку. Хмелевий характер середній, фруктовий, квітковий чи пряний. Прийнятні незначні дріжджові фруктові естери (садові фрукти, апельсини) чи фенольні ноти. Легкий доторк коріандру (якщо використовується). Фінал від напівсухого до помірно сухого, з солодким, тривким карамельним післясмаком, який підтримує збалансована гіркота.

Консистенція: рівне тіло від середньо-легкого до середнього. Карбонізація від середньої до середньо-високої. У міцніших версіях може бути легке алкогольне тепло. В'язучої терпкості немає.

Коментарі: дозвольте різні інтерпретації стилю, адже пивовари можуть використовувати європейські чи американські хмелі, різні спеції. Попри те, що стиль був натхненний бельгійськими міцними елями, український голден ель має більш нейтральний чи максимально стриманий фенольний профіль, більше хмелів на підтримці, і не містить цукру. Стиль є популярним серед споживачів не-крафту і вважається пивом, яке може бути початком зацікавлення пивом в цілому.

Історія: перший голден ель з'явився у 2009 році на Юзівській пивоварні (Донецьк, Україна), створений Дмитром Некрасовим і Василем Микуліним, як варіант бельгійського міцного елю. Перша версія була мутнішою і солодовішою, але після початку війни обидва автори мусили переїхати і почати варити пиво з нуля в інших місцях. Через популярність голден ель підхопили інші пивоварні, і стиль еволюціонував у свій сьогоднішній формат, який не є ані бельгійським, ані британським голден елем. Ініціатива з фіксації його саме українським голден елем почалася у 2021 році.

Типові складники: світлий чи пільзенський солод, подеколи з незначним додаванням пшениці, карамельні солоди. Опційно коріандр чи, зрідка, інші спеції. Пізніє додавання старо- чи новосвітських хмелів. Нейтральні дріжджі чи бельгійські штами зі стриманими фенолами.

Порівняння з іншими стилями: міцніший, солодовіший, менш гіркий, ніж британський голден ель. Нейтральніший дріжджовий характер, більше хмелю і залишкової солодкості, ніж у бельгійському золотому елі.

IBU 15 - 30

EBC 10 - 22

OG 16.1°P - 19.1°P

FG 5.1°P – 7.1°P

ABV 6.1% - 7.5%

Ukrainian Golden Ale

Overall Impression: A pale, moderately-strong beer with full maltiness and supportive, but noticeable bitterness, featuring fruity or spicy aroma from hops, New- or Old-World varieties respectively, and either neutral or moderately phenolic yeast profile. Finishes rather dry, but has a lingering sweetish aftertaste.

Appearance: Light golden to medium amber in color. Depending on the grain bill can be of good clarity, though hazy appearance is not uncommon. Moderate to big white head with medium to good retention.

Aroma: Medium-low to medium sweet malt aroma, with biscuit, caramel or light honey notes. Moderately low to moderate hops, flowery, spicy or fruity. Low phenols are optional. No obvious alcohol notes. Gentle spicy aromas, if additions are used.

Flavor: Medium malt character; sweet malty profile with light caramel, biscuit, toast notes, balance is more on the malty side without being overpowering. Hop bitterness is from low to medium, can follow into aftertaste. Medium fruity, flowery or spicy hop character. Low yeast-derived fruity esters (orchard fruit, oranges) or phenols are acceptable. Light touch of coriander (if used). Finishes semi-dry to almost dry, with sweet, lingering caramel impression in the aftertaste, supported by balanced bitterness.

Mouthfeel: Soft medium light to medium body. Medium to medium-high carbonation. Slight alcohol warmth is possible in stronger versions. No astringency.

Comments: allow for a variety of interpretation: different versions use European or American hops, some include spices. Despite being inspired by Belgian strong beers, Ukrainian Golden Ale features more neutral or a very constrained phenolic aromatics, has more hops on support and lacks sugar addition. Popular style among non-craft drinkers and considered a gateway beer style.

History: was introduced as Golden Ale in Yuzivska Brewery (Donetsk, Ukraine) by Dmytro Nerkasov and Vasyl Mikulin in 2009 as an interpretation of Strong Belgian Ale. The first iteration was hazier and maltier, but after the war began, both of them were forced to move and start brewing from the scratch in other locations. Due to popularity Golden Ale was picked up by other breweries and evolved into the style of today which is neither Belgian, nor British Golden Ale. Initiative to have it recognized as specifically Ukrainian Golden Ale started in 2021.

Characteristic Ingredients: Pale or lager malt, sometimes with low additions of wheat; varied caramel malts may be used. Optional addition of coriander seeds, rarely other spices. Late addition of Old- or New world hops. Neutral yeast strain or a Belgian strain with very restrained phenols.

Style Comparison: Stronger, maltier, and less bitter than British Golden Ale. More neutral fermentation profile, hoppier, and more residual sweetness than Belgian Golden Strong Ale.

IBU 15 - 30

EBC 10 - 22

OG 16.1°P - 19.1°P

FG 5.1°P – 7.1°P

ABV 6.1% - 7.5%