

14C. Scottish Export

Impressioni generali: birra incentrata sul malto, in genere ricca di caramello con pochi esteri e occasionalmente retrogusto di mou. Il luppolo deve solo bilanciare e sostenere il malto. Il malto varia da secco e cereale al ricco, tostato e caramellato ma non è mai torrefatto e neppure torbato.

Aroma: maltosità da bassa a media, spesso con aroma di crosta di pane tostato, savoiardi e biscotti inglesi. Sono permessi un caramello da basso a medio e un basso aroma di mou. Nei migliori esempi c'è un leggero fruttato di mela. Si possono percepire lievi aromi di luppolo tradizionale inglese (terroso, floreale, arancio-agrumi, speziato, ecc.). Il torbato non è appropriato.

Aspetto: colore da ramato chiaro a marrone molto scuro. Limpida e con schiuma cremosa color avorio da bassa a media.

Gusto: centrata interamente sul malto con gusti che variano dal malto chiaro, pane con note di caramello al malto ben tostato con cenni di torrefatto (mai eccessivo) o una combinazione dei sopracitati. Gli esteri fruttati non sono richiesti ma aggiungono profondità anche se non sono mai elevati. L'amaro di luppolo deve il malto. Il gusto di luppolo è ammesso purché sia molto basso e di tipo tradizionale inglese (terroso, floreale, arancio-agrumi, speziato, ecc.). Il finale varia dal ricco e maltato al secco e cereale. Accettabile un lieve gusto di mou ma non il gusto di zuccheri tostati. L'equilibrio pende verso il malto; il torbato non è appropriato.

In bocca: corpo da medio-basso a medio e carbonazione da bassa a moderata. La birra può essere da abbastanza ricca e cremosa fino a secca e cereale, mai eccessivamente torrefatta.

Commenti: ale focalizzate sul malto che ricavano le loro caratteristiche dai malti speciali e mai dal processo di produzione. Non è tradizionale tostare il malto o gli zuccheri del mosto durante la "caramellizzazione in bollitura", neppure avere un forte carattere di mou. Di solito è una birra da spina. L'affumicato non è appropriato; se tradizionalmente qualcuna lo manifestava era per l'uso di acqua torbata. Le ale scozzesi affumicate dovrebbero rientrare nella categoria Classic Style Smoked Beer

Ingredienti: in origine malto Pale scozzese, mais o fiocchi di mais e caramello per il colore. Successivamente utilizzati anche altri ingredienti come malti Amber e Brown, malti Crystal e di frumento, malti torrefatti per il colore ma mai gusto percepibile di torrefatto. Lievito pulito o leggermente fruttato. Il malto torbato non è tradizionale ed è inappropriato.

Confronti di Stile: è paragonabile a una Wee Heavy, ma molto meno alcolica.

Numeri: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016

SRM: 13 – 22 ABV: 3.9 – 6.0%

Esempi commerciali: Belhaven Scottish ale, Broughton Exciseman's ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish ale