

# SUBIEKTYWNY RANKING PORTERÓW

## Rafała Kowalczyka

Porter bałtycki to mocne, wymagające i kosztowne w produkcji piwo, które niestety nie może pochwalić się tak wysoką pijalnością jak popularne jasne lagery. Nazywane jest „pułkownikiem”, ponieważ zbiera kurz na sklepowych półkach. Mimo to wiele browarów chce je mieć w swoim portfolio. Tylko po co? Czy jako wizytówkę swojej wysokiej jakości? Czy może dlatego, że dobrze jest nawiązywać do tradycji i regionalnego skarbu, jakim jest porter znad Bałtyku?

★ ★ ★ ★ ★ ★

Fatalne

★ ★ ★ ★ ★ ★

Niedobre

★ ★ ★ ★ ★ ★

Przeciętne

★ ★ ★ ★ ★ ★

Dobre

★ ★ ★ ★ ★ ★

Bardzo dobre

★ ★ ★ ★ ★ ★

Wybitne

Porter jest doceniany przez wielu piwoszy z całego świata i powinniśmy być z tego dumni, a samego portera traktować jako nasz kulturowy dorobek. Nie mamy przecież aż tylu rodzimych stylów piwnych. Poniżej autorski ranking porterów.

**Porter** ★ ★ ★ ★ ★ ★  
**Browar Żywiec**  
**9.5% alk.**

Piwo to odróżnia się od innych bardzo ciemną barwą, wręcz nieprzejrzyste czarą z lekkimi rubinowymi przebłyskami, ale tylko w najcieńszych miejscach pokala, tam gdzie trunek styka się ze szkłem. Piwo jest klarowne. Po nalaniu tworzy obfitą i gęstą pianę o strukturze bardzo drobnych pęcherzyków. Piana w kolorze beżowym pozostaje przez długi czas, praktycznie nie zmieniając swojej kremowej postaci. Zapach jest kompleksowy i bardzo intensywny. Na pierwszym planie wychodzą zapachy słodowo-karmelowe oraz owocowe, podkreślone nutą alkoholową. Karmel ma specyficzny zapach słodkiego suszu owocowego, który może nam się kojarzyć również z estrami oraz np. aromatem gumy balonowej. Nuta palona nie ma charakteru spalenizny, jest za to delikatna, co może zaskoczyć, kiedy spojrzymy na kolor ewidentnie zdradzający użycie sporej części słoju palonego.



**Rafał Kowalczyk**  
 browarzyciel.pl

W smaku piwo odkrywa swoją goryczkową naturę, dobrze zbalansowaną pozostałymi komponentami. Słodycz nie jest mdła i nazbyt znacząca podobnie jak kwaśność - jednym zdaniem, jest bardzo dobrze zbalansowane. W smaku wyraźniej niż w zapachu wychodzą smaki palone. Piwo generalnie jest porządnie odfermentowane, jednak przy tej mocy i wysokim ekstrakcie początkowym i tak pozostaje dużo innych komponentów smakowych, czyniąc je bogatym i treściwym. Napitek jest rozgrzewający i zacny jak dobre espresso. Piwo pełne, rozgrzewające i jedynie delikatnie cierpkie jak na taką zawartość alkoholu. Bardzo dobry porter, swoją naturą nawiązujący do historii, który nie wyprze się swojego rosyjskiego krewniaka - imperialnego stauta. Minus za dalek wyczuwalną nutę metaliczną.

**Львівське [Lvivske] Porter**

★ ★ ★ ★ ★ ★

**Browar Lviska, Ukraina,**  
**8% alk., 20% ekstrakt początkowy**

Piana w piwie tworzy się zdradliwie obficie. Jest jaskrawa, jasna, kremowa, jednak średniootrwała jak na gęste portery przystało. Mimo to po kilku minutach dalej zdobi trunek 0,5 cm kożuszkiem. Piwo w kolorze czerwonym jest idealnie klarowne. W aromacie głównie wyczuwalne są akcenty karmelowe. Suszone jasne winogrona, miodo-

we - generalnie ciężkie i słodkie nuty rodem z cukierni. W smaku kwaśność wychodzi ponad cukry resztkowe oraz goryczkę, która w tym przypadku jest poniżej oczekiwanego poziomu. Po trzecim łyku goryczka osiąga wyższy poziom i zaczyna wydawać się zbyt długa, a to za sprawą relatywnie wysokiego poziomu słodocy. Generalnie smaki podstawowe mocno wyczuwalne, jednak jakby oddzielnie. Do tego odstaje nieco zbyt cukierniczy, karmelowy charakter piwa. W ustach trunek wydaje się ostry, ale nie dlatego, że wyczuwalna jest nuta alkoholowa. Sprawia to karmel, i o dziwo - smak rozpuszczalnikowy oraz brak harmonii i silny ściągający charakter piwa. Piwo ma niskie nasycenie i jest bardzo pełne i treściwe. Brakuje nuty palonej i porządnego odfermentowania, tak by poprawić pijalność. Napitek przypomina nieco znane skądinąd przekombinowane karmelem koźlaki.

**Grand Imperial Porter**

★ ★ ★ ★ ★ ★

**Browar Amber**  
**8% alk., 18.1% ekstrakt początkowy**

Piwo jest bardzo urokliwe, w ciemnym kolorze rubinowym. Klarowne. Tworzy średnioobfitą pianę w kolorze beżowym. o kremowej konsystencji, która jednak dość szybko zanika. W aromacie wybitnie karmelowe, toffi, słodkie, ciężkie, nawet lekko mdłe. W smaku ulepek! Wyraźnie podwyż-

szona słodycz, która nie jest odpowiednio zrównoważona innymi atrybutami, w tym goryczką. Ta ostatnia jest zaskakująco niska. Retronosowo ponownie karmelowe, wręcz jak aromatyzowane. Próżno tu szukać szlachetnych aromatów kawowych i czekoladowych, które deklaruje etykieta. Trunek jest bardzo pełny, ciężki i treściwy. Nuta alkoholowa jest tylko nieznacznie wyczuwalna. Piwo jest nisko nasycone dwutlenkiem węgla. Generalnie bukiet piwa jest mało złożony, czy kompleksowy. Sprawia wrażenie trunku aromatyzowanego i niepotrzebnie dosładzanego, ale o tym ile i czego dosypano - wie tylko piwowar. Jedno jest pewne: aby piwo osiągnęło 8% alkoholu przy ekstrakcie początkowym 18,1° Plato, powinno odfermentować do poziomu około 2,6° Plato. Tymczasem pomiar piwa wskazał ekstrakt końcowy/pozorny na poziomie około 5,5° Plato, czyli o 3° więcej niż mieć powinno. Po zaszczerpieniu piwa drożdżami zawartość cukru spadła o 3,5 Plato, do wartości ekstraktu końcowego na poziomie 2° Plato. Subiektywnie rzecz ujmując trunek może i jest Grand, a może nawet Imperial, ale z pewnością ciporter z niego jest słaby.

### Cornelius Porter Baltic



**Browar Sulimar Sp. z o.o.**

**8% alk., 22% ekstrakt**

Kolor ciemny, prawie czarny z nielicznymi klarownymi przebłyskami rubinu.

Tworzy obfitą pianę o strukturze drobnych pęcherzyków. Wystarczająco długo zdobi piwo, aby powiedzieć, że jest trwałe. Aromat intensywnie słodki, lekko winny, rodzynekowy. W tle odszukamy nutę kawy, ale bez szaleństwa. Również toffi i lukrecja. Ogólnie zapachy są ciężkie i „obiecują” również ciężkie smaki. I tak jest w rzeczy samej. Piwo jest nienaturalnie słodkie, wręcz lepkie, sklejące usta. Bardzo treściwe i pełne, ale nie jest kompleksowe czy wyrafinowane w smaku. Oprócz wysokiej słodyczy, piwo ma obniżoną kwaśność i bardzo niską goryczkę. Wydaje się być dokładnie w głównym nurcie popularnych tendencji konsumenckich, czyli „na słodko” bez cienia szlachetnej goryczki. Teoretycznie przy 8% alkoholu i ekstrakcie początkowym 22%, dalej w piwie powinno pozostać 6,5% wagowo cukrów i innych komponentów tworzących ekstrakt końcowy (pozorny). I tak faktycznie pokazuje cukromierz. Pytanie jednak pozostaje, czy fermentacja jest specjalnie zatrzymywana lub sama ustaje tak wysoko (w co wątpię), czy jednak piwo jest dosładzane przed rozlewem i pasteryzacją? Piwo nie wykazuje cech piwa niedofermentowanego, brzeckowego, więc aż kusi by zrobić małe doświadczenie. Po dodaniu drożdży, poziom cukrów fermentowalnych w gotowym piwie zredukował się o 4,5° Plato. Generalnie atrybut zbyt słodkiego piwa nie tylko psuje jego balans smakowy, ale również sprawia, że nie można o nim mówić jak o prawdziwym portrze. Szkoda, bo browar ma inne dobre piwa w swojej ofercie, więc potrafi.

### Porter



**Browar Okocim**

**8,3% alk.**

Czarne piwo zdradza swoją klarowność w nielicznych ciemnorubiniowych przebłyskach, tworzy gęstą, kremową pianę, która wystarczająco długo je zdobi. W zapachu trunek oddaje ciężkie karmelowe, winne i rodzynekowe nuty. Trochę brakuje przy tym delikatnego palonego akcentu np. kawowego. W smaku za to rehabilituje się i przyjemnie odwdzięcza się nutą czekoladową. W smaku słodkie, trochę

ponad oczekiwany poziom. Jest przy tym poprawnie kwaśne, ale kiedy przychodzi do oceny goryczki, to nawet po kolejnych łykach pozostawia niedosyt. Piwo mimo wszystko ma ciekawą kompozycję smakową, ale na finiszu pozostawia wyraźną alkoholową cierpkość. Deklarowana zawartość alkoholu niby jest w tych niższych rejestrach, ale jest wyraźnie wyczuwalna i rozgrzewająca. Pełnia bardzo wysoka, treściwe i ciężkie piwo przypominające likier lub maderę. Nasylenie umiarkowane nie przeszkadza i nie obniża pijalności. Nie jest to najwyższych lotów porter, jednak nie można powiedzieć, że technolodzy się nie przyłożyli. Nie znaczy to, że nie mogą bardziej.

### Świąteczny Porter

#### Bałtycki ★★★★★

**Browar Czenstochovia**

**Alk. b.d. ekstrakt początkowy 22° Plato, butelka nr 116/150**

Bardzo ciemne, prawie czarne piwo ukazuje klarowne ciemnowisniowe przebłyski. Tworzy obfitą pianę w kolorze jasnobeżowym, która dość szybko łączy się w większe pęcherze i opada nieco przed spodziewanym momentem – mimo tego dramatu nie ma. Amatorzy karmelu i wigilijnego suszu owocowego będą nieco rozczarowani. W aromacie prezentują się czyste, ale intensywne nuty słodowe oraz akcent chmielowy. Niby nietypowy, jednak na tyle umiarkowany, że nie przeszkadza, a nawet urozmaica piwny bukiet. Po zamieszaniu wychodzą te bardziej odporne zapachy: karmelowe i umiarkowanie palone. Kiedy zakryjemy dłonią pokal, i pomieszamy trunkiem, wówczas powietrze pod dłonią nasycza się słodką wonią. Czy w smaku będzie ulepek? Nie, piwo jest oczywiście pełne i treściwe, ale nie jest nazbyt słodkie. Kwaśność sprawia wrażenie obniżonej, jednak wynika to z niskiego nasycenia piwa i niższego poziomu rozpuszczonego dwutlenku węgla, który wpływa na odczuwanie kwaśności, i kiedy jest odpowiedni to przyjemnie szczypie w język. Retronosowo ponownie wychodzi nuta chmielowa i ta przyjemnie palona, kawowa. Goryczka jest

na umiarkowanym poziomie i dobrze się komponuje z pozostałymi smakami. Ma też swój znaczący udział w finiszu. Piwo wyraźnie alkoholowe i rozgrzewające, ale bez zbytej cierpkości. Ogólnie aksamitny i wielce pijalny porter bałtycki. Zdominowany przez słód i ubarwiony chmielem. Portery uwarzone przez domowych warzycieli bywają przeważnie wyzwaniem dla sędziów. Czasem są ostre w smaku, zbyt karmelowe, po prostu przekombinowane i przeważnie niedojrzałe. Tym bardziej należą się gratulacje dla twórcy receptury - piwowara domowego, laureata II konkursu piw domowych w Częstochowie oraz piwowara z Czenstochowii, który podjął się ją odtworzyć! Piwo degustowano 8 miesięcy po sugerowanym terminie przydatności do spożycia J, ale warto było poczekać.

## Browarzyciel.pl

*To niezależna firma działająca w branży browarniczej, która świadczy usługi doradcze i szkoleniowe. Prowadzona jest przez Rafała Kowalczyka, doświadczonego piwowara - znawcę kultury i stylów piwa. Jako ekspert w zakresie sensorycznej oceny piwa jest od wielu lat sędzią podczas konkursów piwowarskich. Krytyk i recenzent rynku piwnego. Jest też szkoleniowcem i wykładowcą m.in. w Studium Piwa. Autor publikacji na temat piwa w magazynach hobbyistycznych i prasie branżowej. Swoje usługi firma Browarzyciel kieruje do osób profesjonalnie zajmujących się piwem oraz pasjonatów „złotego trunku”.*

## Witnicki Porter

**Browar Witnica** ★★☆☆☆☆  
**8,5% alk., 18,1% ekstrakt**

Trunek wdzięczy się bardzo ciemnym kolorem miedzi, wręcz mahoniowym. Jest klarowne i tworzy średnioobfitą pianę w kolorze jasnego karmelu. Piana jest drobna, jednak dość szybko opada. W zapachu ukazuje się nuta maślana, diacetylu oraz palona. Kombinacja ta przypominałaby trochę młodego irlandzkiego stouta, gdyby nie reszta kompozycji bukietu. Ciekawie ujawnia się nuta karmelu, który przypomina trochę przypalony karmel. Balans smaków podstawowych jest poprawny. Nie jest zbyt słodkie co obiecywały już parametry na etykiecie, za to jest dobrze zrównoważone kwaśnością. Goryczka na początku jest umiarkowana, po kilku łykach osiąga wyższy poziom i staje się nieznacznie zalegająca. Piwo w smaku jest wybitnie słodowe i pozostawia zbyt ostry posmak karmelu. Ponownie trzeba zauważyć, że jest to raczej efekt naturalnego przypalenia, ale lepszy taki, niż sztuczny-cukierniczy. Piwo ma silną nutę alkoholową oraz jest wyraźnie cierpkie i ściągające. Oprócz wspomnianych atrybutów piwo w smaku jest metaliczne i znów lekko maślane. O ile ta ostatnia cecha mimo, że wadliwa może wprowadzić ciekawą kontrybucję, o tyle metaliczny posmak nie jest ani pożądany, ani ciekawy. Piwo jest pełne mimo dobrego odfermentowania i umiarkowanie nasycone CO<sub>2</sub>. Generalnie jest to oryginalne i interesujące piwo mimo kilku znaczących wad. Docenić trzeba założenia, jakimi kierował się browar, aby uwarzyć to piwo. Trzeba jednak zweryfikować kilka technologicznych aspektów, żeby wyeliminować metaliczny posmak, nadmierną cierpkość, maślany aromat, poprawić pienistość, etc.

## Black Boss

**Browar Witnica** ★★☆☆☆☆  
**8,5% alk., wersja limitowana**

Piwo bardzo ciemne, ale nie czarne, za to mocno rubinowe. Klarowne. Podczas nalewania piana tworzy się obficie. Drobne pęcherzyki obiecują jej długą trwałość,

jednak po 3 minutach piwo zdobi jedynie cienki kożuszek. Aromat nie zdradza mocnego karmelu. Wyczuwalna jest nuta palona i czysty słodowy charakter. Istotnie smak nie jest przekombinowany karmelem, ani zbyt słodki. Generalnie piwo bardzo przypomina swoim jestestwem Witnickiego Portera, jest równie ostre i ściągające w smaku. Podobnie wyczuwamy metaliczny charakter piwa, ale w tym konkretnym piwie brak jest posmaku maślanego, pewnie dlatego, że miał szansę dłużej poleżeć w towarzystwie drożdży. Zapewne receptura tego portera nie różni się znacząco od poprzedniego, a szkoda, bo jest to edycja limitowana i mankamenty bliźniaczego trunku powinny być wyeliminowane. Mimo wszystko podobnie jak brata można i to piwo uznać za interesujące i wystawić podobną notę. Brak maślanego aromatu (diacetylu) mógłby być pokusą o dodatkową gwiazdkę, jednak posmak metaliczny wydaje się bardziej wyeksponowany, więc per saldo mocna trója.

PS. W takiej niedoskonałości i braku warzelniczej perfekcji jest sporo atrakcji i smaczków, które mogą być uciechą dla piwosza.

## Porter Warmiński

**Browar Kormoran** ★★☆☆☆☆  
**9% alk., 21% ekstrakt**

Prawie czarne piwo zdradza swoje ciemnowisniowe kolory pod światło, przy samej ścianie szklanki. Ciemnobezowa piana sugeruje nam duży udział tych najciemniejszych słodów, a zarazem akordy palonych zapachów. Tworzy się bardzo obficie, jednak jest średniotwała. Aromat jest przytłaczający, bardzo ciężki. Jest to mieszanina słodkich, suszonych wiśni z czekoladą. Skądinąd bardzo dobra kombinacja wykorzystywana przez niejednego producenta bombonierek. Po zamieszeniu wychodzą nuty fuzlowe, podobne jak w wysokogatunkowych alkoholach rodem z Cognac lub Szkocji. Jednym słowem, zapach jest bardzo złożony, ale silny i obiecuje wysoką stodycz np. likieru czekoladowego lub kawowego. Jak się okazuje, nie jest tak do końca. Trunek oczywiście trzeba zaliczyć

do tych najbardziej treściwych i pełnych, natomiast poziom słodczy nie wydaje się zbyt wysoki, a to za sprawą innych smaków podstawowych. Wyczuwamy zwiększoną kwaśność, która nie tylko balansuje słodczy, ale również odczuwana jest jako trochę zbyt wysoka. Do tego mamy odpowiednią jak na portera goryczkę. Te dwa ostatnie smaki razem powodują znaczną cierpkość, co jest dodatkowo zaakcentowane przez nutę alkoholową. W smaku retronosowo ponownie mamy do czynienia z aromatem palonym, jednak nie spalonym. Piwo raczej smakuje jak mocne espresso z porcją sosu karmelowego. Karmel jest znaczący i niepotrzebnie podkreśla słodczy. Z drugiej zaś strony jednak dobrze współgra z akcentami palonymi. Gdyby nie one, stałby się samotny i wszędobylski, a tak ma z kim walczyć o prym w bukietcie. Oba te smaki czynią trunek dość ostrym w smaku, czasem przypominającym gorzką czekoladę z charakternym nadzieniem np. wiśnią w alkoholu. Jestem przekonany, że podany na deser właśnie z takimi pysznościami byłby doskonałą kompozycją. Posmak piwa pozostaje z nami przez bardzo, bardzo długi czas.

## Аливария Портер

(Porter Alivaria)



### Browar Alivaria, Białoruś

**6,5% alk., Ekstrakt b.d.**

Niska zawartość alkoholu nie obiecuje fajerwerków, ale zobaczmy. Piwo jest ciemne, jednak najjaśniejsze póki co z tych, które testowałem. Kolor ciemnomiedziany, wiśniowy bez problemu zorientujemy się, że jest idealnie klarowne. Piana nie jest beżowa tylko zabarwiona wiśniowym odcieniem. Tworzy się umiarkowanie obficie i szybko opada – po 2 minutach ledwo co zdobi taflę piwa. Piwo w aromacie jest czyste, żeby nie powiedzieć ubogie. Bez dominujących zapachów, staje się mało atrakcyjne. Dopiero po zamieszaniu pod przykryciem opornie pojawiają się słodsze aromaty tożsame z jasnymi słodami. Po skosztowaniu piwo nie oferuje kompleksowego smaku. Głęboko

odfermentowane z wyraźną nutą alkoholową oraz ze smakami podstawowymi poprawnie zbalansowanymi. Czy jednak wystarczy to, żeby trunek ten był portere? Raczej nie. Brak wysokiego ekstraktu oraz wyższej nuty karmelowej, akcentu palonego i oczekiwanej treściwości czynią to piwo bardziej mocnym i ciemnym lagerem niż portere. To samo tyczy się goryczki, która choć dobrze skomponowana z innymi smakami, sama w sobie jest relatywnie niska. Przypomina się pewna piosenka, którą można sparafrazować: Każdy piwo nazwać może, trochę lepiej lub trochę gorzej. Ale jednego temu trunkowi odmówić nie można: nie jest nazbyt słodki.

## Porter



### Browar Ciechan

**9,0% alk., ekstrakt 22%**

Potężny ekstrakt obiecuje silne i ciężkie smaki. Ale zacznijmy od wrażeń wzrokowych: piwo jest bardzo ciemne, prawie czarne, jednak pod silnym światłem widzimy jego klarowną, rubinową naturę. Piana tworzy się dość opornie, jednak kiedy zwiększymy wysokość nalewania piwa, nukleacja pęcherzyków zaczyna przybierać dość niekontrolowaną formę. W efekcie tego tworzy się bardzo obficie i po dwóch minutach w zasadzie jest minimalna. Kolor piany mocno odwzorowuje kolor piwa i wygląda jak skarmelizowany ciemny cukier. W aromacie piwo jest mocno cukiernicze jak przypieczone herbatniki lub inne ciastka ozdobione dużą ilością rodzynek. Po zamieszaniu pokazują się te najcięższe aromaty owocowe i słodowe ze sporą dozą karmelu. W mojej ocenie aromat jest zbyt intensywny, wręcz lekko duszący. Smak jednak rekompensuje lekko nieskromny charakter zapachów. Piwo nie jest nazbyt słodkie i dobrze zbalansowane kwaśnością. Goryczka wyczuwalna, jednak jakby niezdecydowana. Na potrzeby portera powinna być na pewno o kilkanaście IBU wyższa. Piwo ma mocny smak karmelu i gdyby piwowar dodał nieco więcej słodów specjalnych, to wówczas trunek byłby już przekombinowany, zbyt karmelowy. Ponadto piwo jest lekko cierpkie, choć nuta alkoholowa jak na 9%

jest zaskakująco niska. Niskie jest również nasycenie CO<sub>2</sub>, co poprawia pijalność dość tęgiego i sycącego trunku. Generalnie jest to udany portere, choć miejscami „ślizga” się niebezpiecznie na granicy parametrów. Niewątpliwie są tu obszary, gdzie jeszcze można poprawić to i owo i tym samym odsunąć się znad krawędzi przepaści.

## Porter Grudniowy

(seria limitowana)



### Browar Ciechan

**9,0% alk., ekstrakt 18,1%**

Kontretykieta głosi, iż portere ten był leżakowany trzy lata i że rozlano go zaledwie 1095 butelek. Proszę jeszcze zwrócić uwagę na niższy ekstrakt względem regularnego portera z Ciechanowa oraz tą samą zawartość alkoholu. Póki co, brzmi obiecująco. Piana tworzy się obficie i jest jaśniejsza niż w poprzednim egzemplarzu. Po paru minutach jednak opada do 1 cm kożuszka. Kolor podobnie jak w poprzednim egzemplarzu bardzo ciemny z rubinowymi przebytyskami pod światło. Klarowne, ładnie prezentuje się w pokalu. Pierwszy nos jest bardzo zrównoważony. Nie ma nachalnych aromatów karmelowych, czy mdlących zapachów słodowych. Jest za to wyczuwalna nuta palona, nawet lekko kawowa, jednak nie tak mocna jak w świeżo zaparowanym espresso. Raczej przypomina kawową pralinę, co może sugerować, że zaraz powrócimy do cukiernicznych klimatów. Po zamieszaniu aromat kawowy nasila się, aż przechodzi do cięższych owocowych akordów z suszoną śliwką na końcu. Piwo jest kompletnie odfermentowane, wręcz wytrawne. Ma poprawną goryczkę na podwyższonym poziomie, która to goryczka ma bardziej charakter słodów palonych niż chmielu. Zgaduję więc, że ciemne słody musiały zostać użyte w relatywnie większej ilości w recepturze tego piwa. Słodczy jest szczątkowa i pozwala innym smakom w tym z kwaśności na większą ich ekspozycję. Retronosowo wychodzi zdecydowana

paloność i słodowy charakter trunku z lekkim winnym posmakiem. Podobnie jak w aromacie nie drażnią karmelowe „atrakcje”. Można jednak wyczuć lekki posmak metaliczny. Piwo jest półpełne czyli odmiennie od typowych porterów, jednak warto przypomnieć, że typowy porter nie dojrzewa tak długo. Brak ciała może być zarzutem, ale z dwojga złego wolę dojrzałe i kompleksowe piwo niż niedoleżakowane lub dosładzane. Nawet lekkie utlenienie piwa nie stanowi tu problemu, bo mimo lekkiej pustki tuż po przełknięciu, finisz jest długi, przyjemnie goryczkowy i palony - jak dobra czarna kawa.

Generalnie jest to bardzo dobry porter, który potwierdza, że na dobre trzeba poczekać. Obiektywnie jednak trzeba zauważyć, że okres trzyletni jest ekstremalnie długi i być może gdyby ten czas był krótszy piwo nie utraciłoby pewnych atrybutów, które dopełniałyby idealnego Portera Bałtyckiego. A może wyższy ekstrakt początkowy brzezki byłby lepszym rozwiązaniem, gdy zamierzaliśmy zapomnieć o nim na tak długi okres czasu?

### Baribal Porter ★★☆☆☆☆

**Browar Dionizos**

**9,0% alk., ekstrakt 18,1%**

Piwo po otwarciu sygnalizuje niskie nasycenie delikatnym syknięciem. Beżowa piana wytwarza się opornie i w niespełna minutę opada do zera. Pozytywny stosunek ekstraktu do zawartości alkoholu obiecuje dobry i wytrawny trunek. Jednak zaczniemy od aromatów. Zapachy są słodowe i słodkie, jak mleko z miodem lub słodki kompot na bazie suszu owocowego. Jest również nuta palona i aromat kwiatowy, geraniolu. Ciekawa kompozycja jednak czy charakterystyczna dla tego stylu? Po napisaniu tych kilku zdań lustro ciemnoczerwonego piwa jest gładkie, bez śladu piany i nawet zamieszanie trunkiem nic nie pomaga. Smak piwa jest już bardziej stylowy. Przede wszystkim słodkie zapachy nie potwierdzają słodczy w smaku. Goryczka jest odpowiednio wy-

soka i kiedy przychodzi do oceny smaków podstawowych, to nie mamy się do czego przyczepić. Retronosowo wychodzi głównie nuta palona i karmelowa. Ten ostatni smak jest dość znaczący i ma swój udział w finiszu. Nie jest to in minus kiedy piwo pozbawione jest nadmiernej słodczy. Ponadto piwo jest istotnie słodowe. Nasycenie jest minimalnie zbyt niskie, a pełnia obniżona. Ogólnie piwo jest udane i jako, że w konkursach smak piwa stanowi największą składową oceny, trunek ten z pewnością by się obronił. Niewątpliwą wadą tego piwa jest pienistość lub raczej brak trwałości tego piwnego ozdobnika. Kontrowersyjnym jest również bukiet zapachowy, jednak nie oznacza to, że nie może się podobać i kusić. Mnie skusił.

### Porter ★★☆☆☆☆

**Browar Krajan**

**9,0% alk., ekstrakt 18,1%**

Kolejny browar oferujący piwo o charakterystycznych parametrach alkoholu i ekstraktu. Piwo jest ciemnoczerwone, klarowne i tworzy dość jasną pianę, jednak nietrwała. W ciągu dwóch minut zanika do 1 cm warstwy. W aromacie słodowe, lekko karmelowe z niespotykaną nutą chmielową. Po zamieszczeniu wychodzą oporne owocowe zapachy, jednak nic ponad to. Można powiedzieć, że jest trochę ubogie jak na portera. W smaku jest bardziej bogate, choć bez fajerwerków. Kwaśność jest nieznacznie podwyższona względem smaku słodkiego. Goryczka jest niska co powoduje nijakość po przełknięciu, a nawet lekko mdłe uczucie. Retronosowo ponownie wyczuwamy stół, karmel oraz nieznaczną nutę paloną. Piwo zostało nisko nasycone dwutlenkiem węgla co subtelnie usłyszymy już przy otwieraniu butelki. Pełnia jest podwyższona względem piw słabszych, jednak nie można powiedzieć, że piwo jest pełne i bardzo treściwe w porównaniu do porterów. Jest przy tym lekko cierpkie, co wynika z podwyższonej kwaśności i nuty alkoholowej. Generalnie trunek jest bez większych wad i ma dobrą pijalność, ale mimo deklarowanej zawar-

tości alkoholu, bliżej mu do koźlaka niż portera. Jako porter wychodzi zbyt „czysto”, przydałoby mu się więcej wyróżników np. lepsza goryczka, większa paloność lub bardziej owocowo-karmelowy charakter. Z pewnością podwyższenie ekstraktu spowodowałoby poprawienie smaku i aromatu, a póki co trója z plusikiem.

### Porter Łódzki ★★☆☆☆☆

**Browary Łódzkie S.A.**

**9,5% alk., ekstrakt 22,0%**

Czyż nie zapowiada się szlachetnie?! Wysoki ekstrakt i zawartość alkoholu obiecują wiele, mimo że aluminiowe opakowanie nieco studzi te oczekiwania. Ale do rzeczy. Z otworu puszki sączy się ciemnobursztynowy i klarowny trunek. Piana jest drobna i bardziej w odcieniach czerwonych niż jaśniejszych – beżowych, czy ciemniejszych brązach. Jest niestety nietrwała i w ciągu minuty opada praktycznie do zera. Aromat piwa jest słodki, mocny, wręcz cukierkowy. Po zamieszczeniu ciężki i słodowy ze sporą dozą karmelu. Aż strach się bać, jakie wrażenia zostawi na języku. Smak o dziwo nie jest ulepny. Słodczy niby znaczna, jednak ciemne słody pozostawiły również sporo balansującej kwaśności. Goryczka też się dobrze komponuje i jest na wysokim poziomie. Wyraźna nuta alkoholowa i cierpkość nie pozostawia wątpliwości, że to mocne piwo. Potwierdza to rozgrzewający efekt po przełknięciu. Retronosowo piwo przede wszystkim charakteryzuje się silną słodowością i akcentem karmelu. Oprócz tego obecna jest stonowana nuta palona i wyraźne owocowe akordy – suszone wiśnie i skarmelizowana gruszka. Bardzo bogate i intrygujące piwo! Trunek nisko nasycony pozwala bardziej odczuwać smaki. Ten bardzo pełny, treściwy i niewątpliwie „pożywny” porter może być jednak wyzwaniem dla amatorów bardziej pijalnych i mniej narzucających się swoim jestestwem napitków. Mimo że trochę zabrakło harmonii, łódzki porter okazał się zestawieniem zapachów i smaków na intensywnym i akceptowalnym poziomie.