

Brown ale

Brown ale er en øltype med mørk eller brun malt. Begrepet «Brunt øl» ble først brukt av bryggere i London på slutten av 1600-tallet for å beskrive deres produkt, slik som mild ale. I dag lages brown ale i flere regioner, hovedsakelig i England, Belgia og Nord-Amerika. Øl som regnes som brown ale inkluderer søte, lavt alkoholholdige øl som Manns Original Brown Ale, medium sterke amber-øl med moderat bitterhet som Newcastle Brown Ale, malt- og humlerike øl som Sierra Nevada Brown Ale.

Historie

Det har vært brygget brunt øl i flere hundre år, men betegnelsen «Brown Ale» ble først brukt kommersielt på begynnelsen av 1900-tallet i England da man fikk en økning i flaske-øl. Nordamerikanske brown ales kan føre sine tradisjoner tilbake til amerikansk hjemmebrygging av øl som stammet fra det nordlige England.

Beskrivelse

Engelsk brown ale varierer fra øl som Manns Original Brown Ale, som er ganske søt og har lavt alkoholinnhold til nordøstlig brown ale som Newcastle Brown Ale, Double Maxim og Samuel Smith's Nut Brown Ale.

De varierer fra dyp amber til brun i fargen. Karamell- og sjokoladesmak er fremtredende, på grunn av det ristede maltet. Brown ales fra nordøst-England pleier å være sterke og ha et sterkt preg av malt, ofte nøtt, mens de fra det sørlige England oftere er mørkere, søtere og har lavere alkoholinnhold. Nordamerikansk brown ale er oftere tørrere enn sine engelske motparter, med hint av sitrus og aroma, bitterhet og en medium fylde på grunn av amerikanske variasjoner i humlen. Fruktighet fra ester er motvirket. Når ølet serveres nedkjølt, kan man oppleve at ølet er litt uklart.

Da Pale Ale kom ble Brown Ale arbeiderklassens øl fordi det var rimeligere å produsere det lett brente maltet enn det lysere maltet.

5A. Engelsk brown ale				
OG	FG	Vol%	IBU	EBC
1040-1060	1010-1017	5,0-6,0	25-60	40-60
Øltypen dekker den nordengelske brown ale-type, som er lysere og mindre søt enn den historiske sørengelske typen.				
Aroma				
Middels til kraftig maltaroma, med karakter av karamell og toffee. Svakt til middels nivå av frukteter. Fra fraværende til svakt nivå av diacetyl.				
Utseende				
Mørk kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete.				
Smak				
Middels til kraftig maltsmak, med karakter av karamell og toffee. En svak note av ristet brød kan forekomme. Svakt til middels bitterhet, uten smak av humlen.				
Kropp				
Svakt til medium kropp, middels kullsyreinnhold.				
Eksempler				
Lervig Betty Brown, Newcastle Brown Ale				

5B: Amerikansk brown ale				
OG	FG	Vol%	IBU	EBC
1040-1060	1010-1017	5,0-6,0	25-60	40-60
Mørkere og kraftigere enn engelsk brown ale, med markant karakter av amerikanske humletyper.				
Aroma				
Middels til kraftig maltaroma, især med karakter av sjokolade og karamell. Svakt til middels humlearoma av amerikanske typer, især med sitruspreg. Fra fraværende til svakt nivå av frukteter. Diacetyl skal ikke forekomme.				
Utseende				
Mørk kobberfarget til rødbrun. Klar til lett tåkete.				
Smak				
Middels til kraftig maltsmak, med karakter av sjokolade, ristet brød og karamell. Svakt til middels humlesmak og bitterhet. Lett ristet ettersmak kan forekomme.				
Kropp				
Svakt til medium kropp, middels til høyt kullsyreinnhold.				
Eksempler				
Nøgne Ø Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Mikkeller Jackie Brown.				