**13F - Russian Imperial Stout**

**Aroma:** sabroso y complejo, con variables cantidades de granos tostados, maltosidad, ésteres frutados, a lúpulo y alcohol. El carácter tostado de la malta puede tomar tonos a café, chocolate oscuro o tonos ligeramente a quemado y que pueden ser suaves a moderadamente fuertes. El aroma a malta puede ser sutil a sabroso y parecerse al de una barley-wine, dependiendo de la densidad y los granos que vayan a utilizarse. Opcionalmente puede mostrar un leve carácter a malta especial (por ejemplo, caramelo), pero esto sólo debe agregar complejidad y sin que ésta domine. Ésteres frutados de bajos a moderadamente fuertes y pueden tomar un complejo carácter a frutos negros (ciruelas, pasas de uva). El lúpulo de aroma puede ser de muy bajo a bastante agresivo y puede contener cualquier variedad de lúpulo. Un carácter a alcohol puede estar presente, pero no debe ser agudo, caliente o como a solvente. Las versiones añejadas pueden tener una suave cualidad a vino oporto, pero no debe ser agrio. Sin diacetíl. El balance puede variar con cualquiera de los elementos del aroma tomando el centro de la escena. No todos los aromas descriptos necesitan estar presentes, muchas interpretaciones son posibles. El añejamiento afectan la intensidad, el balance y la suavidad de los elementos aromáticos.

**Aspecto:** el color puede variar de marrón rojizo muy oscuro a negro azabache. Opaca. Espuma de color marrón claro (como el café claro o la canela) a marrón oscuro. Generalmente tiene una espuma bien formada aunque la retención puede ser de baja a moderada. El alto tenor alcohólico y la viscosidad pueden ser visibles en “piernas” cuando es servida en vaso de vidrio. (nota del traductor: es lo que nosotros llamaríamos “lágrimas”).

**Sabor:** sabroso, profundo, complejo y frecuentemente muy intenso, con variables cantidades de granos tostados, malta tostada, maltosidad, ésteres frutados, lúpulos de amargor y de sabor y alcohol. Amargor medio a agresivamente alto. El lúpulo de sabor es medio bajo a alto (de cualquier variedad). Moderado a agresivamente alto sabor a malta y a granos tostados que pueden sugerir chocolate agridulce o no dulce, cacao, y/o a café fuerte. Un carácter a grano levemente quemado, grosella quemada o alquitranado puede ser evidente. Los ésteres frutados pueden ser de bajos a intensos y pueden tomar un carácter a frutos negros (pasas de uva, ciruelas o pasas de ciruelas). La malta, columna vertebral, puede estar balanceada y de apoyo para un sabor suntuoso y parecerse al de una barley-wine y puede mostrar, opcionalmente, un apoyo a caramelo, a tostado, o a pan. La intensidad del alcohol debe ser evidente, pero no caliente, agudo o como a solvente. Sin diacetíl. El gusto en el paladar y el gusto final pueden variar de relativamente seco a moderadamente dulce, usualmente con algo de tostado persistente, amargor del lúpulo y carácter tibio. El balance y la intensidad de sabores pueden ser afectados por el añejamiento, con algunos sabores haciéndose más moderados a lo largo del tiempo y algo añejados, desarrollando cualidades como el del vino oporto.

**Sensación en boca:** cuerpo pleno a muy pleno y fibroso, con una textura aterciopelada, deliciosa (aunque el cuerpo puede declinar con un largo acondicionamiento). La apacible y suave tibieza proveniente del alcohol deben estar presentes y perceptibles. No debe ser empalagosa o sub-atenuada. La carbonatación puede ser baja a moderada, dependiendo de la edad y el acondicionamiento.

**Impresión general:** una ale oscura, voluminosa, intensivamente saborizada. Tostada, frutal y agridulce, con una notable presencia del alcohol. Sabores a frutos negros se mezclan con sensaciones a tostado, quemado o casi como la del alquitrán. Como una barleywine negra con cada dimensión del sabor entrando en juego.

 **Comentarios:** existen variaciones, con interpretaciones americanas e inglesas (predeciblemente, las versiones americanas tienen más amargor, carácter tostado, y lúpulos de última adición, mientras que las versiones inglesas reflejan un carácter más complejo de las maltas especiales y un más avanzado perfil de ésteres). El amplio rango de características permitidas les da oportunidad a los cerveceros de contar con un máximo de creatividad.

**Historia:** elaborada en Inglaterra con alta densidad y nivel de lupulado para exportar a Rusia y los países bálticos. Se dice que era popular en la corte imperial rusa. Hoy es aun más popular entre los cerveceros artesanales americanos, quienes han extendido este estilo con características americanas únicas.

**Ingredientes:** malta pálida bien modificada, con cantidades generosas de maltas tostadas y/u otros granos. Puede tener una compleja mezcla de granos, usando virtualmente cualquier variedad de malta. Puede ser usada cualquier variedad de lúpulos. El agua alcalina equilibra la abundancia de granos tostados ácidos en el conjunto de granos a utilizar. Levadura ale americana o inglesa.

**Estadísticas vitales:**

IBUs: 50 - 90

SRM: 30 - 40

D.I.: 1075 - 1095; D.F.: 1018 - 1030

Graduación alcohólica: 8º - 12º

**Ejemplos comerciales:** Three Floyd’s Dark Lord, Bell’s Expedition Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Stone Imperial Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Deschutes The Abyss, Great Divide Yeti, Southampton Russian Imperial Stout, Rogue Imperial Stout, Bear Republic Big Bear Black Stout, Great Lakes Blackout Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Victory Storm King, Brooklyn Black Chocolate Stout.