



# III WARSZAWSKI KONKURS PIW DOMOWYCH

18-19.04.2015 r.



## Opisy stylów:

Pils Czeski 11 – 13,5 BLG (opis PSPD) .....	1
Maibock 15,5 – 17,5 BLG (BJCP 5A, tłum. za piwo.org) .....	2
American Pale Ale 11 – 14,5 BLG (BJCP 10A, tłum. za piwo.org).....	4
Roggenbier 11,5 – 14,5 BLG (BJCP 15D, tłum. za piwo.org) .....	6
Brown Porter 11 – 13,5 BLG (opis PSPD) .....	7
Belgian Blond 14,5 – 17 BLG (opis PSPD) .....	8

## Pils Czeski 11 – 13,5 BLG (opis PSPD)

Prekursorem stylu było piwo uwarzone w Pilźnie w 1842 roku. Na jego powstanie złożyło się kilka czynników: doświadczenie piwowara Josefa Grolla w użyciu drożdży dolnej fermentacji, zdobyte w browarze jego ojca w Niemczech oraz u Anthona Drehera w Wiedniu, połączone z użyciem czeskiego chmielu odmiany żatecki (saaz) i jasnego słodu suszonego w niskiej temperaturze, zwanego pilzneńskim. Swoją rolę odegrał także skład chemiczny bardzo miękkiej, tamtejszej wody. Bardzo popularne piwo, nie tylko w Czechach, gdzie jest warzone przez duże i małe browary. Czesi często nazywają piwo, od wysokości ekstraktu jedenastka, dwunastka i trzynastka.

### Parametry:

Ekstrakt początkowy 11-13,5 ° Blg  
Ekstrakt końcowy 2-4 ° Blg  
Zawartość alkoholu: 4,4-5,5 % obj.  
Goryczka: 30-45 IBU  
Barwa: 6-14 EBC

**Surowce i technologia:** sód pilzneński, czasem z niewielkim dodatkiem jasnego słodu karmelowego, czeska odmiana chmielu żatec (saaz). Tradycyjnie stosuje się zacieranie dekokcyjne (oryginalnie trójwarowe), czeskie szczepy drożdży dolnej fermentacji, piwo jest lagerowane w niskich temperaturach.



# III WARSZAWSKI KONKURS PIW DOMOWYCH

18-19.04.2015 r.



**Aromat:** na pierwszym planie aromat czeskiego chmielu (korzenno-ziołowy), potem aromaty słodowe, herbatnikowe, słodkie, czasem karmelowe. Czysty lagerowy charakter, brak estrów i DMS, dopuszczalny niewielki dwuacetyl.

**Barwa:** kolor od słomkowego przez jasnozłocisty do złotego, klarowność bardzo dobra.

**Piana:** obfita, kremowa, drobno pęcherzykowa, trwała, koloru białego, pozostawia kręgi na szkle.

**Smak:** na początku, w różnym natężeniu, wyczuwalna słodycz słodowa, czasem karmelowa; potem charakterystyczny, często mocny smak chmielu, wszystko to zakończone dobrze zaznaczoną goryczką. Na drugim planie możliwy (nie konieczny) niski dwuacetyl, czasem kwaskowate, rześkie, finisz półwytrawny.

**Goryczka:** goryczka od średniej, do mocnej, często zalega po przełknięciu.

Odczucie w ustach: najczęściej dobrze zbalansowane, bardzo pijalne, średnio wysyczone - większość gazu traci podczas nalewania do kufła z dużej odległości, gładkie, średnio wytrawne, wytrawne.

**Ogólne wrażenie:** rześkie, orzeźwiające piwo, którego znaczącą cechą jest goryczka i smak pochodzący ze szlachetnego czeskiego chmielu, wyższe stężenie dwuacetylu, częste w piwach z małych browarów, jest wynikiem charakterystycznej dla Czechów pewnej niedbałości o szczegóły, a niżeli następstwem procesu technologicznego.

**Przykłady komercyjne:** Pilsner Urquell, Budweiser, Staropramen, Bernard, Holba, Černa Hora, Litovel, Rychtar Premium, Svijany, Chodovar.

## **Maibock 15,5 – 17,5 BLG (BJCP 5A, tłum. za piwo.org)**

### **Aromat:**

Aromat słodowy od umiarkowanego do mocnego, często z lekko prażonym charakterem i niskim poziomem melonoidyn. Aromat szlachetnych odmian chmielu na poziomie od umiarkowanie niskiego do niewyczuwalnego, zwykle o korzennym charakterze. Czysty. Bez diacetylu. Estry owocowe na poziomie od niskiego do niewyczuwalnego. Alkohol może być lekko wyczuwalny. Dopuszczalny lekki aromat DMS pochodzący od srodu pilzneńskiego.

### **Wygląd:**

Kolor od głębokiego złota do jasnego bursztynu. Leżakowanie powinno nadać mu dobrą klarowność. Piana wysoka, kremowa i trwała o białej barwie.



# III WARSZAWSKI KONKURS PIW DOMOWYCH

18-19.04.2015 r.



## **Smak:**

Dominuje bogaty smak europejskich, kontynentalnych sódów jasnych (smak sódu pilzneńskiego z nutami prażonymi i/lub melonoidynowymi). Karmelizacja słaba lub jej brak. Dopuszczalny jest lekki smak DMSu od sódu pilzneńskiego. Smak chmielowy od poziomu umiarkowanego do niewyczuwalnego. Lekka korzenność lub charakter pieprzowy pochodzące od chmielu i/lub alkoholu. Chmielowa goryczka umiarkowana (bardziej zrównoważona niż w przypadku innych bocków). Czysty smak bez estrów owocowych i diacetylu. Dobrze odfermentowane, nie mdłe, z umiarkowanie wytrawnym finiszem, który powinien smakować zarówno sódem jak i chmielem.

## **Tekstura:**

Treściwość średnia. Nasycenie umiarkowane do umiarkowanie wysokiego. Delikatne i czyste bez ostrości i cierpkości mimo zwiększonej chmielowej goryczki. Zawarty alkohol może dawać lekkie uczucie rozgrzewania.

## **Ogólne wrażenia:**

Względnie jasny, mocny, słodowy lager. Opracowane tak by znajdować się na granicy między mdłością, a zbyt ciemnym kolorem. Charakter chmielowy jest ogólnie bardziej wyeksponowany niż w przypadku pozostałych bocków.

## **Komentarz:**

Uważa się je albo za jasną wersję tradycyjnych bocków albo za monachijskie jasne uwarzone do mocy koźlaka. Mimo, że dość słodowe, piwo to jest zwykle mniej ciemne i ma mniej bogate smaki słodowe niż tradycyjne bocki. Może być od nich także bardziej wytrawne, chmielowe i o większej goryczce. Sprawą dyskusyjną jest, czy jasny (Helles) koźlak i koźlak majowy (May) to synonimy. Większość zgadza się, że obydwa typy są identyczne (tak jak w przypadku Märzen i Oktoberfest), jednak niektórzy specjaliści uważają Maibocka za typ świąteczny (fest) sięgający górnej granicy chmielenia i koloru. Jakakolwiek owocowość pochodzi od sódu monachijskiego, a nie jest efektem działalności drożdży podczas fermentacji.

## **Historia:**

W porównaniu z innymi koźlakami styl powstał całkiem niedawno. Wyszynk Maibocka jest związany z wiosną i miesiącem majem.

## **Surowce:**

Podstawę stanowią sól pilzneński i/lub sól wiedeński z niewielkim dodatkiem sódu monachijskiego mającym na celu dodanie piwu charakteru (jednak w znacznie mniejszej ilości niż w tradycyjnym koźlaku). Bez dodatków niesłodowych. Szlachetne chmiele. Preferowana miękka woda pozwalająca uniknąć ostrości. Drożdże lagerowe o czystym profilu. Zacieranie dekokcyjne jest typowe, jednak gotowanie jest krótsze niż przy tradycyjnym koźlaku, aby kolor nie stał się ciemniejszy.



# III WARSZAWSKI KONKURS PIW DOMOWYCH

18-19.04.2015 r.



## **Podstawowe informacje:**

Gęstość początkowa: 15.6 - 17.5°Blg

Goryczka: 23 – 35 IBU

Gęstość końcowa: 2.8 – 4.6°Blg

Kolor: 6 – 11 SRM

Alkohol objętościowo: 6.3 – 7.4%

## **Komercyjne przykłady:**

Ayinger Maibock, Mahr's Bock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Capital Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hofbräu Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock, Smuttynose Maibock

## **American Pale Ale 11 – 14,5 BLG (BJCP 10A, tłum. za piwo.org)**

### **Aromat:**

Przeważnie umiarkowany do mocny aromat chmielu, który wynika z chmielenia na zimno albo dodania na koniec warzenia amerykańskich odmian chmieli. Cytrusowy charakter jest często spotykany, ale niewymagany. Słaba do umiarkowana słodować wspiera obecność aromatów chmielowych oraz opcjonalnie może przedstawiać specjalny charakter słodowy (chlebowy, prażony, ciasteczkowy). Estry owocowe mogą być na różnym poziomie - od umiarkowanego do niewyczuwalnego. Brak dwuacetylu. Chmielenie na zimno (jeśli zastosowane) może nadać trawiastych nut, aczkolwiek ten charakter nie powinien być zbyt uwydatniony.

### **Wygląd:**

Jasno złoty do ciemno bursztynowy kolor. Umiarkowanie wysoka, żółtobiała piana, która długo się utrzymuje. Generalnie całkiem klarowne, ale wersje chmielone na zimno mogą być delikatnie mgliste.

### **Smak:**

Przeważnie umiarkowane do mocne smaki chmielowe, przedstawiające charakter chmieli amerykańskich (ale inne odmiany chmieli też mogą być użyte). Obecność chmieli wspierana jest przez niski do umiarkowanie mocny słodowy charakter, może opcjonalnie przedstawiać słaby charakter słodowy (chlebowy, prażony, ciasteczkowy). Balans chmielowo-słodowy przeważnie skłania się w kierunku goryczki i chmielu, ale obecność smaków słodowych może być wyraźna. Smaki karmelowe są przeważnie powściągliwe albo nieobecne. Estry owocowe mogą być od umiarkowanych do niewyczuwalnych. Umiarkowana do mocna goryczka chmielowa wraz z średnim do wytrawnym finiszem. Smaki chmielowe i goryczka przeważnie



# III WARSZAWSKI KONKURS PIW DOMOWYCH

18-19.04.2015 r.



pozostają do finiszu. Brak dwuacetylu. Chmielenie na zimno (jeśli użyte) może nadać trawiastych nut, ale ten charakter nie powinien być zbyt wydatny.

#### **Tekstura:**

Średnio lekka do średnia treściwość. Nagazowanie umiarkowane do mocne. Ogólnie gładki finisz bez cierpkości wynikającej z użycia dużej ilości chmielu.

#### **Ogólne wrażenie:**

Odświeżające oraz mocno chmielowe wraz z odpowiednio mocnym wsparciem słodowym.

#### **Komentarz:**

Zauważalna różnica w kolorze pomiędzy American Pale Ale i American Amber Ale. American Pale Ale jest generalnie czystsze, zawiera mniej słodowo-karmelowego charakteru; jest również mniej treściwe oraz bardziej chmielowe.

#### **Historia:**

Amerykańska adaptacja English Pale Ale, wykorzystująca lokalne surowce (chmiele, słydy, drożdże i wodę). Przeważnie posiada jaśniejszy kolor, czystsza fermentacja i zawiera mniej smaków i zapachów karmelowych w porównaniu do angielskiego odpowiednika.

#### **Surowce:**

Słód Pale Ale, typowo amerykański dwurzędowy. Przeważnie chmiele amerykańskie, ale nie zawsze te z cytrusowym charakterem. Amerykańskie drożdże górnej fermentacji. Woda może być różna, jeśli chodzi o zawartość siarczanów, ale zawartość węglanów powinna być relatywnie niska. Słydy specjalne i zboża mogą nadać charakteru i kompleksowości, ale generalnie powinny być relatywnie w niewielkich proporcjach. Zasyp, który nadaje słodowego i bogatego smaku, lekkiej słodkości i prażonych albo chlebowych nut jest przeważnie dodawany (obok chmielu), aby rozróżnić poszczególne marki.

#### **Podstawowe informacje:**

Gęstość początkowa: 11.2 - 14.7°Blg

Goryczka: 30 – 45 IBU

Gęstość końcowa: 2.6 - 3.8°Blg

Kolor: 5 – 14 SRM

Alkohol objętościowo: 4.5 – 6.2%

#### **Komercyjne przykłady:**

Hermes (Olimp), King of Hop (AleBrowar), Shark (Kopyra & Widawa), Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Bear Republic XP Pale Ale, Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale, Deschutes Mirror Pond, Full Sail Pale Ale, Three Floyds X-Tra Pale Ale, Firestone Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale



# III WARSZAWSKI KONKURS PIW DOMOWYCH

18-19.04.2015 r.



## **Roggenbier 11,5 – 14,5 BLG (BJCP 15D, tłum. za piwo.org)**

### **Aromat:**

Lekki do umiarkowanego przyprawowy żytni aromat pomieszany z lekkim do umiarkowanym aromatem drożdży weizen (przyprawowe goździki i owocowe estry, oraz banan i cytrusy). Lekkie aromaty szlachetnych chmieli są akceptowalne. Może mieć troszeczkę kwaskowaty aromat pochodzący od drożdży i żyta. Brak dwuacetylu.

### **Wygląd:**

Jasny miedziano-pomarańczowy do bardzo ciemno czerwonego, albo miedziano-brązowego koloru. Wysoka kremowa piana koloru od złamanej bieli do żółtobrązowej piany, całkiem zbita i długo utrzymująca się (często gęsta i górzysta). Mglisty nie klarowny wygląd.

### **Smak:**

Zbożowy, umiarkowanie lekki do umiarkowanie mocny przyprawowy żytni smak, często zawierający bogaty posmak żytni, albo chleba pumpernikiel. Średnie do średnio lekkiej goryczki chmielowej pozwala na wstępną słodkość słodową (czasami z odrobiną karmelu), która jest odczuwana przed tym jak zajmie miejsce charakter żyta i drożdży. Niski do umiarkowanego cechy drożdży weizen (banan, goździk i czasami cytrusowy), ale balans może być różny. Umiarkowanie wytrawne, zbożowy finisz wraz z intensywnym, lekko gorzkim (od żyta) posmak. Niski do umiarkowany smak chmieli szlachetnych jest akceptowalny i może się utrzymywać do posmaku. Brak dwuacetylu.

### **Tekstura:**

Średnia do średnio pełna treściwość. Mocne nagazowanie. Lekka cierpkość jest opcjonalna.

### **Ogólne wrażenia:**

Dunkelweizen uwarzony z żytem zamiast pszenicy, ale jest bardziej treściwe i jest lekko chmielone dla smaku i aromatu.

### **Komentarz:**

Piwo żytnie w stylu amerykańskim powinno być umieszczone w dziale American Rye (6D). Inne tradycyjne style piw, które mają wystarczający zasyp żyta by miało żytni charakter powinno być umieszczone w Specialty Beer category (23). Żyto jest bez łuski i jest trudne do zacierania, często powoduje to gumowy zacier, który jest skłonny do klejenia się. Żyto jest uznawane jako mające najmocniejszy smak ze wszystkich zbóż. Dodawanie kminku jest nieodpowiednie dla tego stylu (robią tak niektóre Amerykańskie browary); charakter żytni tradycyjnie pochodzi tylko od żyta.

### **Historia:**

Piwo specjalne pochodzące z Regensburga w Bawarii, może być traktowane jako odmienny wariant dunkelweizena z zawartością siodu żytniego zamiast słodowanej pszenicy.



# III WARSZAWSKI KONKURS PIW DOMOWYCH

18-19.04.2015 r.



## **Surowce:**

Słodowane żyto typowo to 50% albo więcej zasypu (niektóre wersje zawierają 60-65% żyta). Reszta może zawierać sól jasny, monachijski, pszenny, karmelowy i/albo małe ilości słołu palonego bez łuski dla nadania koloru. Drożdże do piw pszenicznych nadają estrów bananowych i goździkowych fenoli. Lekkie użycie szlachetnych chmieli dla nadania goryczki, smaku i aromatu chmielowego. Niższe temperatury fermentacji podkreślają cechy goździkowe przez tłumienie tworzenia estrów. Dekokcyjne zacieranie jest powszechnie używane (podobnie jak w przypadku weizenów).

## **Podstawowe informacje:**

Gęstość początkowa: 11,4 - 13,8°Blg

Goryczka: 10 – 20 IBU

Gęstość końcowa: 2,6 - 3,6°Blg

Kolor: 14 – 19 SRM

Alkohol objętościowo: 4.5 – 6%

## **Komercyjne przykłady:**

Paulaner Roggen (poprzednio Thurn und Taxis), Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier

## **Brown Porter 11 – 13,5 BLG (opis PSPD)**

Angielski porter powstał w latach dwudziestych XVIII wieku, jako wynik ewolucji brown beer. Jego ogromna popularność umożliwiła powstanie pierwszych dużych browarów przemysłowych. Leżakowany długo w dużych drewnianych kadziach, dojrzewał przy udziale dzikich drożdży i bakterii w podobny sposób jak obecnie Rodenbach. Stopniowo tracił na znaczeniu, a w latach siedemdziesiątych XX wieku zupełnie znikł z rynku. Reaktywowany pod koniec XX wieku, jest obecnie warzony głównie przez angielskie browary rzemieślnicze.

## **Parametry:**

Ekstrakt początkowy 10-13,5 [° Blg]

Ekstrakt końcowy 2-4,5 [° Blg]

Zawartość alkoholu: 4-6 [% obj.]

Goryczka: 20-35 [IBU]

Barwa: 40-60 [°EBC]

**Surowce i technologia:** główny składnik zasypu stanowi sól pale ale. Do tego sól Crystal, często angielskie słody Brown i Amber, czasem sól pszeniczny lub płatki pszeniczne. Barwę nadaje najczęściej sól czekoladowy, ale spotyka się także sól czarny/patentowy, a nawet palony jęczmień, jednak w bardzo małych ilościach. Możliwy udział cukru, syropu cukrowego



# III WARSZAWSKI KONKURS PIW DOMOWYCH

18-19.04.2015 r.



lub cukru inwertowanego w zasypie. Do chmielenia najczęściej wykorzystuje się angielskie odmiany Fuggle i East Kent Goldings. Woda średnio węglanowa. Zacieranie infuzyjne, jednotemperaturowe. Fermentacja przy użyciu angielskich drożdży górnej fermentacji.

**Barwa:** ciemnobrązowe, z rubinowymi przebłyskami. Klarowne, może być także opalizujące.

**Piana:** gęsta, drobna, średnio trwała o beżowej barwie.

**Aromat:** pochodzi głównie od słodów, główne nuty to czekolada, karmel, orzechy, chlebowość. Aromat chmielu niski, lub nieobecny. Estry owocowe niskie do średnich, diacetyl nieobecny.

**Smak:** dominujące smaki to czekolada, karmel, orzechy, toffi. Pojawia się także kawa, lukrecja, ciastka. Paloność niska do średniej, nie może dominować. Smak chmielu niski do nieobecnego. Estry owocowe niskie do średnich, diacetyl nieobecny. Kwaskowość niska.

**Goryczka:** niska do średniej.

**Odczucie w ustach:** treściwość niska do średniej, gładkie. Nagazowanie przeważnie niskie, do średniego.

**Ogólne wrażenie:** ciemne, słodowe ale z wyraźnymi smakami słodów karmelowych i barwiących. Zbalansowane, bez ostrych smaków. Bardzo pijalne.

**Komercyjne przykłady:** Fuller's London Porter, Samuel Smith's Famous Taddy Porter, St. Peter's Old-Style Porter, Salopian Entire Butt English Porter, HaandBryggeriet London Porter.

## Belgian Blond 14,5 – 17 BLG (opis PSPD)

Styl spopularyzowany przez belgijskie browary, które starają się przekonać konsumenta do odrotu od powszechnego jasnego lagera i skierowania swoich piwnych preferencji ku tradycyjnym belgijskim stylom. Pochodzenia blonda można również szukać w prostych, jasnych i mocnych piwach warzonych przez przykasztorne browary. Jest to piwo górnej fermentacji o barwie od głęboko złotej do jasno bursztynowej.

### Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14,5 – 17 °Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 5,6-8 % obj.

Goryczka: 14-30 IBU





## III WARSZAWSKI KONKURS PIW DOMOWYCH 18-19.04.2015 r.



Barwa: 10-18 °EBC

**Surowce i technologia:** stód pilzneński lub belgijski stód pale, z niewielkim dodatkiem monachijskiego, jasnego słodu karmelowego, słodu biscuit. Często dodawany jest jasny cukier kandyzowany. Czasami dodawana jest niewielka ilość pszenicy. Chmiele: Styrian Goldings, East Kent Goldings, Hallertau, Spalt, Żatecki, Northern Brewer. W rzadkich przypadkach występuje dodatek niewielkiej ilości przypraw, takich jak kolendra. Zacieranie infuzyjne z jedną lub kilkoma przerwami. Fermentacja tylko dedykowanymi szczepami drożdży w temp. 18-22°C. Refermentowane w butelce.

**Barwa:** od złotej do jasnobursztynowej, od klarownej do opalizującej lub zamglonej.

**Piana:** od średniej do wysokiej, trwała, biała.

**Aromat:** nuty jasnych owoców takich jak brzoskwinie, morele, winogrona, dżem renklodowy zakończone fenolowymi nutami przyprawowymi: goździkiem, wanilią, muszkatem, zielem angielskim, kolendrą. Nieduży, ale wyraźny aromat chmielu zawsze jest obecny. Mogą być obecne nutki cytrusowe i delikatne nutki karmelowo-słodowe. Nuty rozpuszczalnikowe, wyższych alkoholi, aldehydu octowego są niewskazane. Brak diacetylu, DMS i nut siarkowych.

**Smak:** owocowy, przypomina morele, brzoskwinie. Czasami bardzo łagodny, ciepły smak wanilii. Finisz mocno przyprawowy zazwyczaj lekko słodkawy. Może występować nuta karmelowa, herbatnikowa i lekko opiekana, ale nie może dominować. Charakter smaku jest bardziej owocowy i zdecydowanie przyprawowy.

**Goryczka:** od niskiej do średniej, chmielowa, spleciona z nutami przyprawowymi. W tle może występować delikatna nuta alkoholowa.

**Odczucie w ustach:** treściwość niska do średniej. Przyjemnie pijalne, średnio nagazowane piwo, może być lekko rozgrzewające. Nie może być lepkie i wyklejające.

**Ogólne wrażenie:** jasne piwo o owocowym charakterze wykończone nutami przyprawowymi, korzennymi pochodzącymi od specyficznych drożdży górnej fermentacji.

**Przykłady komercyjne:** Leffe blonde, Valdiu Blond, Grimbergen Blond, La Chouffe, La Trappe Blonde.