



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piw Domowych Edycja jesienna 8-9 października 2016



Opis kategorii konkursowych

1. Owocowy Berliner Weisse

Autor: Michał Kordek

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 7,1–8,0°Blg

Ekstrakt końcowy: 0,8–1,5°Blg

Zawartość alkoholu: 2,8–3,8% obj.

Goryczka: 0–8 IBU

Barwa: 4–6 EBC

Lekkie, kwaśne, pszeniczne piwo typu ale, z wyraźnie zaznaczonymi nutami owocowymi. Odznacza się wyraźnym charakterem piwa bazowego Berliner Weisse (lekkie, kwaśne, wytrawne na finiszu, bez akcentów alkoholowych oraz mocno nagazowane) wzbogaconego o smaki/aromaty wynikające z zastosowanych owoców na różnych etapach warzenia. Kwaśność w piwie współtworzą kwasy pochodzące od drożdży, bakterii kwasu mlekowego, owoców i nagazowania. Kwas octowy oraz dominująca cierpkość jest niewskazana. Piwo powinno być zrównoważone, charakter owoców powinien być wyczuwalny, ale nie może dominować.

Wymienione parametry dotyczące ekstraktu i barwy piwa dotyczą samego piwa bazowego. Dopuszcza się wyższy ekstrakt finalny w związku z zastosowanymi owocami, jednak należy mieć na uwadze, że zbyt duża alkoholowość może być powodem do odrzucenia piwa. Dodatek owoców może również wpłynąć na barwę końcową.

Na potrzeby konkursu przyjmujemy następującą definicję: „Owocami są części roślin o grubej warstwie miąższu i przyjemnym, zwykle słodkim smaku i zapachu”, nie stosujemy klasyfikacji botanicznej czy też prawnej.

Aromat: głównie wyczuwalny aromat kwasu mlekowego oraz aromat owoców, które mogą być uzupełnione lekkimi nutami kwiatowymi. Zapach owoców powinien być od umiarkowanie niskiego do wysokiego, powinien się kojarzyć ze świeżymi owocami, aromaty kompotowe lub kojarzące się ze sztucznymi aro-

matami owocowymi są nieodpowiednie. Mogą występować delikatne nuty słodowe, głównie słodu pszenicznego. Dopuszczalne aromaty wynikające z pracy *Brettanomyces* na poziomie niskim, wysoki zostanie uznany za wadę. Aromat chmielowy nie powinien być obecny, podobnie jak diacetyl i DMS.

Wygląd: barwa jasna, może przyjmować kolor użytych owoców. Piwo od klarownego do zamglonego. Piana obfita, jednak mało trwała. Może przyjmować kolor dodanych owoców.

Smak: w smaku powinna dominować czysta mleczna kwaśność, może być wyższa lub bardziej cierpka niż w tradycyjnym Berliner Weisse, ze względu na dodatek owoców, jednak nie powinna dominować, a samo piwo nie powinno być tak kwaśne jak owocowe lambiki. Zazwyczaj zauważalne będą także lekkie nuty pszeniczno-chlebowe. Finisz wytrawny. Nie powinna występować kwaśność octowa, ani posmaki chmielowe. Chmielowa goryczka niewyczuwalna. Smaki owocowe od umiarkowanie niskich do wysokich. Dopuszczalne są delikatne nuty drożdży *Brettanomyces*.

Odczucie w ustach: piwo powinno być lekkie, o niskiej pełni i wysokim lub bardzo wysokim nasyceniu. Nuty alkoholowe są niedopuszczalne, może występować lekka cierpkość.

Surowce: zasyp piwa bazowego to 50% słodu pszenicznego i pilzneńskiego. Współcześnie czasem stosuje się niewielki dodatek innych sładów, np. Cara-pils (lub odpowiedniki), sład krótki albo surowców niesłodowanych w celu poprawy pienistości lub podbicia pełni piwa. Tradycyjnie stosowano zacieranie dekokcyjne, chmielono zacier, lecz nie poddawano go gotowaniu. Do produkcji piwa stosuje się drożdże górnej fermentacji, a także bakterie kwasu mlekowego. Owoce, ich elementy (np. skórki) lub przetwory mogą być dodawane w różnej formie i na różnych etapach procesu. Dobór odpowiedniej techniki fermentacji alkoholowej oraz mlekowej a także technologii należy do piwowara.

Przykłady Komercyjne: Browar Stu Mostów „ART+8”, Piwne Podziemie „Very Bloody Berliner”,



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piv Domowych Edycja jesienna 8-9 października 2016



Piwno Podziemie „Grapefruit Berliner”, Piwno Podziemie „Truskawka i Rabarbar Berliner”.

2. Tea American Pale Ale

Autor: Adam Szewczyk

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11–14°Blg (możliwy wyższy, jeśli dodajemy herbaty przy rozlewie!)

Ekstrakt końcowy: 2,5–3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4,5–6,2% obj.

Goryczka: 30–50 IBU

Barwa: 5–20 EBC

Jasne piwo z dodatkiem herbaty oraz nowofalowych chmieli. Odświeżające, zbalansowane, pijalne. Łączy w sobie, na zasadzie synergii, elementy piwnej rewolucji oraz egzotyki świata herbaty.

Surowce i technologia: sład pilzneński (oryginalnie amerykański dwurzędowy), może zawierać niewielki dodatek sładów monachijskich, specjalnych oraz karmelowych. Stosowane są przeróżne nowofalowe odmiany chmielu oraz herbaty (w tym takie, które z botanicznego punktu widzenia herbatą nie są, jak yerba mate czy rooibos). Niewskazane są gotowe herbaciane mieszanki owocowe oraz herbaty aromatyzowane, za wyjątkiem klasycznego Earl Gray. Zaleca się amerykańskie lub brytyjskie szczepy drożdży o niskiej produkcji estrów. Woda od lekko do średniosiarczanowej.

Wygląd: barwa od złotej przez pomarańczową do lekko miedzianej. Piana średniowysoka i dość trwała, jasna w kolorze od białego do beżowego. Piwo klarowne, choć może wykazywać zmętnienie od chmielenia na zimno i herbaty.

Aromat: nowofalowe chmiele oraz herbata. Oba składniki zawierają kompleksowe aromaty – dość wspomnieć o złożonych nutach cytrusów, kwiatów, perfum, żywicy, trawy, roślin, owoców, bergamotki, terpentyny, tytoniu, wędzonki, czekolady... Powinny się jednak uzupełniać, a nie dominować. Aromaty owocowe, zarówno pochodzące z fermentacji jak i z chmielenia czy dodatku herbaty, na poziomie średnim. Mogą być również wyczuwalne umiarkowane nuty

słodowe i karmelowe. Ciekawy efekt może dać użycie niewielkiej ilości sładów o aromacie herbatnikowym. Dwutlenek siarki pochodzący od wody i drożdży jest dopuszczalny w minimalnych ilościach. Obecność alkoholu, diacetylu i DMS jest wadą.

Smak: w smaku, szczególnie retronosowo, dominuje chmiel i herbata. Nuty herbaciane, ze względu na swoją delikatność, powinny stanowić zbalansowane uzupełnienie nut chmielowych. Posmak sładów na poziomie średnim, ogólnie czysty i słodki, ale nuty piekane, herbatnikowe i karmelowe są dopuszczalne na niskim poziomie. Owocowość estrowa jest dopuszczalna. Pomimo kompleksowego i bogatego charakteru chmielowo-herbacianego, piwo powinno mieć dobrze zaakcentowaną stronę słodową, aby uzyskać jak najlepszy balans. Brak diacetylu i DMSu.

Goryczka: goryczka od umiarkowanej do intensywnej. Lekko ściągająca i pozostająca, ze względu na dodatek herbaty. Nie może być szorstka, chropowata, zalegająca ani nadmiernie ściągająca. Dodatek herbaty zawsze będzie wносить pewną taninowość, jednak uczucie ściągania powinno być delikatne i przyjemne (jak w prawidłowo zaparzonej herbacie białej). Może być lekko pozostająca, nie może natomiast zalegać, jak w zbyt długo parzonej herbacie zielonej. Jakość goryczki jest jedną z najistotniejszych cech dla tego stylu.

Odczucie w ustach: nasycenie od średniego do średnio wysokiego, co wzmacnia goryczkę i wytrawność piwa. Średnia do niskiej pełnia, wytrawny finisz. Lekka cierpkość. Alkohol może być wyczuwalny na niskim poziomie.

Wrażenie ogólne: skomplikowana hybryda łącząca aromaty i smaki nowofalowego chmielu z egzotyczną herbatą, uzupełniona o wytrawną słodowość charakterystyczną dla piw Pale Ale.

Dodatkowe uwagi: należy przywiązać szczególną uwagę do doboru i sposobu dodawania herbaty. Piwo możemy aromatyzować na zimno, w przepływie, dodając susz na whirlpool lub dodając napary i coldbrew na dowolnym etapie produkcji. Należy pamiętać że temperatura i czas „parzenia” odgrywają kluczową rolę przy ekstrakcji zarówno aromatów jak i tanin. Nie powinny one dominować. Studium materiałów związanych z rodzajami herbaty, ich ekstrakcją itp. wydaje się być obowiązkowe przed rozpoczęciem warzenia.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piv Domowych Edycja jesienna 8-9 października 2016



Jeżeli zamierzamy piwo aromatyzować przez dodanie naparu/coldbrew, możemy przygotować oddzielną, silniejszą bazę.

Historia: połączenie herbaty i nowofalowego piwa wydaje się być oczywistym krokiem – skoro kawa znalazła stałe miejsce w światku piwa rzemieślniczego. Jednak ten dodatek zyskał popularność stosunkowo niedawno. Wcześniej piwa warzone z udziałem herbaty były raczej luźnymi eksperymentami niż konkretnym trendem – z tego powodu z herbatą łączono różne style. Dopiero w ostatnich latach połączenie piw w stylu IPA i herbaty zaczęło zyskiwać popularność na świecie, kolejnym krokiem jest wykorzystanie APA jako stylu bazowego.

Przykłady komercyjne: Fabrica Rara „Smocze Oczy” (APA z dodatkiem skórki pomarańczowej i herbaty Tai Mu Long Zhu), Beer Bros „Ice Tea Ale” (English Pale Ale z dodatkiem Earl Gray oraz skórek cytryny i pomarańczy), Baird Beer „Wabi Sabi Japan Pale Ale” (American Pale Ale z dodatkiem wasabi i zielonej herbaty). Bardziej adekwatne przykłady są raczej niedostępne w Polsce.

3. Foreign Extra Stout

Autor: Jacek Materski

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14–18°Blg

Ekstrakt końcowy: 3–4°Blg

Zawartość alkoholu: 6–8% obj.

Goryczka: 30–70 IBU

Barwa: 50–60+ EBC

Czasami zwany też Foreign Export Stout. Jest to mocniejsza wersja irlandzkiego stoutu warzona z myślą o eksporcie do dalekich krajów. Nieprzejrzyste czarne, z beżową, drobnopełcherzykową pianą. Charakteryzuje się wysoką palonością i sporą owocowością w aromacie, podczas gdy aromaty chmielowe są właściwie nieobecne. Wyrażna goryczka powinna być dobrze zbalansowana średnią, a nawet wysoką pełnią.

Surowce i technologia: podstawę zasypu stanowi sólód pale ale. Ciemną, niemal czarną barwę zapewnia dodatek palonych sódów jak i niesłodowanych zbóż, szczególnie jęczmienia. W celu zwiększenia ekstraktu, a jednocześnie zwiększenia odfermentowania, można używać cukru (białego lub ciemnego). Chmielenie głównie na goryczkę. Tradycyjnie preferowane chmielnie odmian angielskich, jednak z racji chmielenia głównie na goryczkę, ma to drugorzędne znaczenie. Drożdże górnej fermentacji.

Aromat: zdominowany przez nuty palone, kawowe, czekoladowe. Nuty chmielowe nieobecne lub na niskim poziomie. Owocowe estry na poziomie od średniego do wysokiego.

Wygląd: barwa od ciemnobrązowej do czarnej, zwykle nieprzejrzyste. Piana dość obfita, od beżowej, do jasnobrązowej.

Smak: słodycz od umiarkowanej do wysokiej, niższa w wersji wytrawnej. Nuty palone od średnich, do bardzo intensywnych. Nuty kawowe i czekoladowe od umiarkowanych do wysokich.

Goryczka: od umiarkowanej, do bardzo intensywniej, przede wszystkim palona.

Odczucie w ustach: pełnia od średniej do średnio wysokiej. Aksamitne, gładkie. Nagazowanie średnie do niskiego.

Wrażenie ogólne: mocniejsza wersja dry lub sweet stoutu. Może być bardziej goryczkowe i wytrawne lub też słodkie i łagodne.

Przykłady komercyjne: Guinness „Foreign Extra Stout”.

4. Sahti

Autor: Adam Szewczyk

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18–28°Blg

Ekstrakt końcowy: 5–12°Blg

Zawartość alkoholu: 7–11% obj.

Goryczka: 3–15 IBU

Barwa: 33–105 EBC

Tradycyjne fińskie piwo warzone od wieków w gospodarstwach domowych.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piv Domowych Edycja jesienna 8-9 października 2016



Surowce i technologia: tradycyjnie warzone za pomocą specyficznego, rustykalnego sprzętu, jednak technologie produkcji można przenieść do współczesnego browaru domowego. Bazę zasypu stanowi obecnie specjalna mieszanka sładów dedykowana sahti (Sahti Malt z asortymentu grupy Viking). W jej skład wchodzi podobno: 85% sładu pilzneńskiego, 5% sładu enzymatycznego mającego poprawić konwersję (sahti zaciera się tradycyjnie w temperaturze powyżej 65°C w której beta-amylaza zaczyna się rozpadać) oraz 10% sładu karmelowego (typu Crystal). Piwowarzy przeważnie używają 80-90% tej mieszanki i 10-20% specjalnego „razowego” sładu żytniego (*Kaljamallas*) którego dobrym odpowiednikiem może być sład żytni karmelowy. Innym typowym zasypem jest 80% sładu pilzneńskiego i 20% sładu monachijskiego. Spotykany też jest dodatek niesłodowanej pszenicy i owsa. Do lat 60. ubiegłego wieku wielu piwowarów samemu sładowało ziarna susząc je w dymie. Dzisiaj zwyczaj ten już praktycznie zanikł. Ogólnie piwowarzy mają spore pole do improwizacji przy komponowaniu zasypu tego historycznego stylu. Czasem do piwa dodawane są też inne surowce fermentowalne takie jak maliny, miód czy chleb razowy.

Tradycyjnie zacieranie odbywało się metodą infuzyjną sterowaną temperaturowo. Podgrzanie zacieru osiągnano przez wrzucanie gorących kamieni lub dolewanie wrzątku. Tradycyjne przerwy przekładają się (mniej więcej) na temperatury: I: 50°C, II: 60-65°C, III: 70-75°C. Czasami doprowadza się również zacier do wrzenia (co wyjąławia brzeczkę, która zazwyczaj nie jest potem gotowana). Sahti można również zacierać infuzyjnie jednotemperaturowo w temperaturze około 65°C. Przerwy trwały nawet po kilka godzin.

Zacier tradycyjnie filtruje się w długim drewnianym korytku zwanym *kuurna* wyłożonym słomą, gałęziami jałowca (posiadającymi owoce) oraz, opcjonalnie, szyszkami chmielu. We współczesnym browarze domowym dobrym rozwiązaniem jest wyłożenie dna kadzi filtracyjnej takim właśnie gałęziami (**należy przedtem upewnić się że nie są to gałęzie tui ani cisu które są trujące!!!**) oraz, ewentualnie, szyszkami chmielu. Jak w przypadku wielu podobnych piw, z brzeczek przedniej tradycyjnie warzone jest sahti o pełnej mocy, a z wysłodzin powstaje lżejsza wersja.

Jak już wspomniano, tradycyjnie nie gotuje się brzeczek, aczkolwiek współcześnie piwowarzy domowi jak i browary warzące sahti doprowadzają brzeczkę do wrzenia ze względów higienicznych (co w wypadku piw na konkurs jest zalecane). Brzeczką jest następnie schładzana do około 25°C i fermentowana przez dzień lub kilka w temperaturze 20–25°C. Historycznie do sahti używano specjalnych drożdży przekazywanych z pokolenia na pokolenie (jak w przypadku norweskiego kveiku), jednak zostały one z czasem wyparte przez komercyjne szczepy piekarnicze. Dlatego najlepiej jest użyć oryginalnych fińskich drożdży piekarniczych (z Polskich ponoć dobrze sprawdzają się Drożdże Babuni). Dopuszczalne jest też użycie drożdży piwnych o odpowiednio estrowo-fenolowym profilu (np. szczepy dedykowane do Weizena lub Saison). Po fermentacji piwo zlewa się lub przenosi w fermentorze do temperatury około 10°C gdzie dojrzewa przez tydzień do dwóch. Piwo powinno zostać rozlane do butelek bez dodatku glukozy, może być też dodatkowo odgazowywane w butelkach.

Wygląd: barwa od jasnomiedzianej do brązowej. Piwo jest wyraźnie mętne, a czasem wręcz błotniste, ponieważ praktyczny brak gotowania nie pozwala na oddzielenie się białek, a same drożdże mają mocno pylisty charakter. Piana praktycznie nie istnieje. Nawet jeśli utworzy się w czasie nalewania, opada momentalnie.

Aromat: dominujące nuty bananowe, gumy balonowej i umiarkowane aromaty goździkowe oraz akcenty waniliowe. Bukiet może być dopełniony przez średnio intensywny aromat jałowca oraz innych użytych dodatków jak również przez niezbyt intensywne aromaty dymu wędzarniczego. W tle aromaty słodowe, karmelowe i żytnie, przywodzące na myśl aromat chleba razowego. Umiarkowane estry owocowe innego typu niż wymienione powyżej oraz przyprawowe fenole, jak również lekkie aromaty estrów rozpuszczalnikowych i alkoholu, są akceptowalne. Aromat chmielu nie powinien być wyczuwalny, a jeśli już pojawi się w tle, powinien to być aromat chmieli kontynentalnych. Aromaty siarkowe, zjełczałe, skwaśniałe są wadą.

Smak: wyraźnie słodki, może występować podwyższona kwasność, goryczka niska i o charakterze jałowcowym. Dominują smaki bananowe, gumy balo-



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piv Domowych Edycja jesienna 8-9 października 2016



nowej i waniliowe, uzupełnione średnio intensywnymi nutami goździkowymi oraz choinkowymi (jak również ginu), pochodzącymi od igieł jałowca i jego owoców. Jeśli użyto innych dodatków lub słodów wędzonych, bukiet uzupełniają ich aromaty, które jednak nie powinny być intensywne. Sładowość również bardzo silna - objawia się przede wszystkim smakami karmelowymi i melanoidynowymi jednak bez nadmiernie opiekanego charakteru. Ogólnie sładowość powinna mieć charakter podobny do domowego chleba razowego. Smaki żytnie umiarkowane. Piwo to jest przede wszystkim bardzo krągłe i wielowymiarowe, może kojarzyć się z doprawionym budyniem waniliowym. Jak w aromacie, umiarkowane estry owocowe oraz przyprawowe fenole oraz słabe aromaty rozpuszczalnikowe i alkoholowe są akceptowalne. Nadmierna kwasność jest wadą.

Goryczka: jałowcowa, niska.

Odczucie w ustach: Piwo jest niemal zupełnie nie-nagazowane, bardzo tęgie i bogate w białka. Alkohol powinien być dobrze maskowany przez słodkość, ale wyraźne rozgrzewanie jest akceptowalne.

Dodatkowe uwagi: jałowiec zastępuje chmiel w roli bakteriostatycznej oraz wprowadza dodatkowe aromaty kontrujące budyniowość piwa.

Historia: Michael Jackson (ten od piwa) określił sahti jako „jedynę pierwotne piwo jakie przetrwało w Europie Wschodniej” i, niestety, jest to bardzo bliskie prawdy. Większość tradycyjnych, historycznych stylów, takich jak nasze jopejskie, wrocławskie barany czy wszelkiej maści gruity przepadło w mrokach dziejów i dopiero teraz pracuje się nad ich odtworzeniem. Sahti zostało obszernie opisane w fińskim narodowym poemacie *Kalevala* pochodzącym z XIX wieku. Pierwsza pisemna wzmianka o piwie na terenach Finlandii jest datowana na 1366 r. jednak badania archeologiczne sugerują, że piwo to było znane już wikingom – na wraku jednej z ich łodzi znaleziono beczki, których zawartością według badań mogło być właśnie sahti. W XVI wieku stało się ono ważnym towarem eksportowym. Szczególnie ceniono je w Szwecji, ale eksportowane było również do Niemiec. Na początku XX w. komercyjne drożdże piekarnicze wyparły pierwotne szczepy używane do warzenia, co mogło mieć spory wpływ na zmianę profilu piwa.

Przykłady komercyjne: Finlandia „Sahti”, Finlandia „Sahti Strong”, Lammin „Sahti”, Malmgårdin Panimo „Huvila Sahti”, Nøgne Ø „Dugges Sahti”, Pinta „Koniec Świata” (nie do końca stylowe ze względu na jasną barwę), Bazyliżek „Jelonki” (również zbyt jasne), Pinta/Pracownia „Piwa Happy Crack” (Black Sahti).

Bibliografia:

[Ilkka Sysila Sahti „A Remnant of Finland's Rustic Past”](#)

[Jukka Ekberg, Brian Gibson, Jussi Joensuu, Kristoffer Krogerus, Frederico Magalhães, Atte Mikkelsen, Tuulikki Seppänen-Laakso & Arvi Wilpola „Physicochemical characterization of sahti, an ‘ancient’ beer style indigenous to Finland”](#)

[POSbeer.org](#)

[2015 BJCP Style Guidelines->27. Historical Beer ->Historical Beer: sahti](#)

[Mika Laitinen „Sahti – What Can We Learn From a Farmhouse Brewer?”](#)

5. Belgijskie ciemne mocne (Quadrupel)

Autor: Jacek Materski

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18,5–24°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5–6°Blg

Zawartość alkoholu: 8–12% obj.

Goryczka: 18–35 IBU

Barwa: 28–55 EBC

Ciemne, mocne piwo górnej fermentacji, o bogatej paletce aromatów i rozbudowanym profilu smakowym. Podstawową rolę w budowaniu profilu tego stylu odgrywają drożdże. Wyraża się to w ogólnym owocowym, estrowym charakterze oraz aromatach unikalnych dla konkretnej odmiany drożdży. Charakteryzuje się wysoką zawartością alkoholu.

Styl wywodzi się z lokalnej tradycji produkcji ciemnego piwa. Duży wpływ na jego rozwój miały klasztory trapistów, działające i warzące piwo na terenie Belgii. W roku 1919 władze w Belgii zakazały sprzedaży wyrobów spirytusowych w barach i miej-



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piw Domowych Edycja jesienna 8-9 października 2016



scach publicznych, co rozwinęło produkcję i sprzedaż mocnego piwa. Współczesny styl jest przykładem wykorzystania nowoczesnej wiedzy piwowarskiej do rozwoju lokalnej tradycji. Niektóre piwa początkowo warzone okazjonalnie (piwo bożonarodzeniowe), później weszły do stałej oferty browarów.

Surowce i technologia: podstawą są jasne słody: pilzneński, belgijski pale; jako dodatek używany jest sład monachijski, słody karmelowe, niekiedy niewielkie ilości sładów ciemnych, czekoladowych. Regułą jest dodatek cukru w postaci zwykłej lub częściowo kandyzowanego w różnych barwach aż do 20%. W niektórych przykładach dodawana jest niesłodowana pszenica. Do chmielenia wykorzystuje się najczęściej europejskie odmiany takie jak Saaz, Hallertau, Styrian Goldings, Northern Brewer, Challenger, Target. Niekiedy dodawane są przyprawy, np. kolendra. Zacieranie infuzyjne, najczęściej z kilkoma przerwami. Fermentacja tylko dedykowanymi drożdżami do piwa belgijskiego w temp. 18–22°C. Wszystkie piwa są refermentowane w butelkach.

Wygląd: barwa ciemna, waha się od głębokiej czerwieni, jasnego brązu do czarnego z odcieniem purpury i granatu. Piana wysoka, trwała, jasna lub beżowa, często nieregularna. Opalizujące lub zamglone ale nie mętne.

Aromat: złożony, rozbudowany, wielopoziomowy. Nuty fenolowe (przyprawowe: gałka muszkatołowa, kardamon), pochodzące od charakterystycznych szczepów drożdży, zmieszane z aromatami estrowymi (owocowymi) jasnych i czerwonych owoców, wiśni i śliwek, przechodzą do aromatów owoców suszonych, takich jak morele, rodzynki, śliwki. Mogą być obecne nuty porto i sherry, pochodzące od długiego leżakowania.

W tle, dobrze zamaskowane nuty alkoholowe. Może występować nieznaczny aromat, pochodzący od chmielu. Brak diacetylu, nut siarkowych. Nuta rozpuszczalnikowa jest niepożądana.

Smak: treściwe, z wyczuwalną alkoholową mocą. Bardzo dobrze zbalansowane. Finisz półsłodki do półwytrawnego, nigdy nie męczy i nie jest zapychający. Wyczuwalne suszone owoce takie jak figi, śliwki, rodzynki i morele, a także nuty porto i sherry pochodzące od długiego leżakowania. Nuty owocowe: winogron, czerwonych owoców i wiśni, nieznaczny po-

smak wanilii i ciepłych tonów kardamonu oraz gałki muszkatołowej. Aromaty słodowe w pełnym przekroju od delikatnej nuty gorzkiej czekolady, przez karmelowe, ciasteczkowe, tostowe, lekko opiekane. Nie powinno być palone. Częste są wyraźne posmaki rumowe. Może występować delikatny chmielowy posmak. Jeżeli użyte były przyprawy, nie powinny w żaden sposób dominować, a jedynie dopełniać różnorodność smaków i aromatów.

Goryczka: średnia, także pochodząca od alkoholu.

Odczucie w ustach: pełne, ale gładkie i nieprzeładowane. Przy tak mocnym piwie i takim bogactwie smaku sprawia wręcz wrażenie lekkości. Nieliczne przykłady są bardziej treściwe i ciężkie, ale nie powinno być syropowate. Brak ostrych i szorstkich nut. Może być rozgrzewające od alkoholu. Nagazowanie średnie lub średniowysokie, doskonale podnosi pijalność i dodaje wrażenia lekkości, lecz nie jest gryzące.

Ogólne wrażenie: ciemne, mocne i bardzo bogate w smaku i aromacie piwo, doskonale zbalansowane, nieprzeładowane i dobrze pijalne. Charakterystyczna owocowość i przyprawowe fenole pochodzące od specyficznych szczepów drożdży na karmelowej podstawie, wynikającej z zastosowania cukrów i sładów.

Przykłady komercyjne: Westvleteren 12, Rochefort 10, Chimay Blue, Achel Bruin Extra, Sint Bernardus Abt 12, La Trappe Quadrupel, Cuvée van de Keizer Blauw.

6. Doppelrauchbock (Podwójny koźlak wędzony)

Autor: Darek Chachulski

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 19–28°Blg

Ekstrakt końcowy: 6–10°Blg

Zawartość alkoholu: 8–10% obj.

Goryczka: 20–40 IBU

Barwa: 25–45 EBC

Mocne piwo dolnej fermentacji, połączenie podwójnego/dubeltowego koźlaka (Doppelbock) i piwa wędzonego (Rauchbier). Protoplastą stylu są piwa warzone w Niemczech, głównie w Bambergu.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piw Domowych Edycja jesienna 8-9 października 2016



Wygląd: barwa od ciemnobursztynowej do ciemnobrazowej, często występują rubinowe refleksy. Piana drobnopełcherzykowa, gęsta, barwy od białej do beżowej, dość trwała. Piwo powinno być klarowne.

Aromat: wyczuwalne nuty słodowe, głównie melanoidynowe, kojarzące się z aromatem skórki od chleba, tostowe, opiekane. Dodatkowo aromaty wędzone, dymne, pochodzące od słoików wędzonych, kojarzące się z dymem z ogniska, wędzonymi wędlinami lub oscypkiem. Aromaty torfowe są niepożądane. Aromat wędzony od średniowysokiego do wysokiego, jednakże nie powinien dominować nad aromatami słodowymi. Brak estrów lub ciężkich, słodkich nut owocowych i karmelowych. Aromat chmielowy nieobecny lub na bardzo niskim poziomie. W mocniejszych wersjach mogą pojawiać się subtelne aromaty alkoholowe, ale nie powinny być one nieprzyjemne.

Smak: kompleksowa słodowość dająca nuty chlebowe, tostowe, opiekane, w połączeniu z smakiem dymnym, wędzonym powinna być zbalansowana i wzajemnie się uzupełniać. Brak karmelu. Finisz może być dłuższy, nawet lekko goryczkowy. Niepożądane są posmaki słodkie, mdłe, brzeckowe.

Goryczka: od niskiej do średniej, balansująca wysoką słodowością. Nie powinna wysuwać się na pierwszy plan i dominować. Nie powinna być również ostra, paląca lub pikantna.

Odczucie w ustach: średnie bądź niskie wysycenie. Piwo powinno być krągłe, aksamitne o wysokiej, zbalansowanej goryczką, pełni.

Ogólne wrażenie: bardzo mocny, ciemny, bogaty lager, o kompleksowym, słodowo-wędzonym charakterze, ale bez dominujących nut karmelowych. Może sprawiać wrażenie piwa krzepkiego, rozgrzewającego, jednak nigdy zbyt ciężkiego czy zbyt alkoholowego.

Surowce: stosuje się głównie sód monachijski, wiedeński i pilzneński. Słody wędzone mogą stanowić od 30 do 60% zasypu. Słody specjalne/karmelowe mogą być dodawane jedynie w niewielkiej ilości – inaczej pojawią się nie wskazane silne smaki karmelowe, przypalane. Charakterystyczne dla kozłaka aromaty melanoidynowe powstają w wyniku dekokcyjnego zacierania oraz przedłużonego gotowania brzeckki, do ich uzyskania można użyć ewentualnie niewielkiej ilości słoiku parzonego (melanoidynowego). Drożdże

dolnej fermentacji. Zalecane długie leżakowanie w niskich temperaturach.

Komercyjne przykłady: Aecht Schlenkerla Eiche.

7. Cydr Świeży

Autor: Przemek Iwanek

Młody cydr z soku jabłkowego. Główną jego cechą jest świeżość, orzeźwiający charakter i wysoka pijalność. Stare, tradycyjnie cierpkie, dzikie odmiany jabłek, wnoszące bogate smaki tanionowe są pożądane, choć odmiany deserowe będą akceptowalne. Fermentacja drożdżami szlachetnymi bądź dzikimi, jednak profil aromatyczno-smakowy powinien pozostać dość czysty. Cydr powinien być nagazowany, choć stopień wysycenia CO₂ może być dowolny. Nie powinien zawierać dodatku innych owoców, przypraw ani chmielu.

Wygląd: barwa od jasno słomkowej do intensywnie pomarańczowej. Szeroka rozpiętość klarowności: od przezroczystego po mętny, jednak nie powinien być błotnisty.

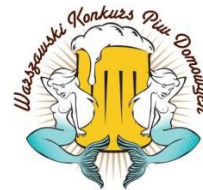
Aromat: powinien być wyraźny, przynajmniej średniointensywny. Bukiet świeżego cydru tworzą aromaty jabłkowe i owocowe w połączeniu z nutami drożdżowymi (nie są wymagane, choć mogą pojawiać się na dość wysokim poziomie, nie mogą jednak dominować profilu). Aromat kwaskowy, od wytrawnego po słodkie nuty szarlotki. Mogą być obecne liczne aromaty jasnych owoców, gruszek, moreli, kiwi, winogron, cytrusów lub owoców czerwonych, porzeczek, śliwek i innych. Możliwa obecność nut kwiatowych oraz aromatów winnych. Aromat octowy lub autolizy jest wadą. Opcjonalne aromaty ziołowe, trawiaiste, ściółki leśnej, fenolowe, skórki jabłek, pestkowe, przyprawowe są pożądane i powinny być doceniane podczas oceny. Aromaty stajenne, wynikające ze spontanicznej fermentacji, nie powinny być wysokie i dominujące, profil powinien pozostać dość czysty. Nuty grzybowe oraz woskowe akceptowane są jedynie w niskim stopniu. Aromaty siarkowe, chemiczne, medyczne, gumowe są niepożądane.

Smak: balans kwaśności i słodczy zrównoważony, lub przesunięty w którąś ze stron, żaden ze sma-



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piv Domowych Edycja jesienna 8-9 października 2016



ków nie może być jednak dominujący. Wysoka pijalność. Wyraźne, intensywne smaki jabłkowe, szarlotkowe, także innych owoców, zarówno jasnych jak i czerwonych. Smak drożdży może występować, o ile nie dominuje cydru ani nie ma charakteru autolizy. Posmaki ziołowe, skórkowe, przyprawowe, przypiekane mogą wnosić również goryczkę od niskiej do wysokiej, długiej. Są pożądane i powinny być doceniane przez oceniających. Octowość oraz posmaki

grzybowe, chemiczne, siarkowe, medyczne nie powinny występować.

Odczucie w ustach: Od lekkiego, wytrawnego, aż po pełne i treściwe. Wysoka pełnia nie może jednak wpływać na pijalność, która jest podstawowym wymogiem tego cydru. Charakter taninowy, garbnikowy, ściągający, wysuszający jamę ustną może występować i jest pożądany, nie może być jednak dominujący. Wycienienie CO₂ powinno być obecne na dowolnym poziomie.

