



Warszawski Konkurs Piv Domowych 2016 Edycja Wiosenna



Opisy kategorii konkursowych

1. Hefeweizen

Autor: Opis PSPD, autora nie podano

Piwo górnej fermentacji, tradycyjnie bazujące na pszenicy, pochodzące z Bawarii, rześkie i orzeźwiające. W pierwotnej wersji Prawa Czystości (Reinheitsgebot) z 1516 r., prawo do jego warzenia przysługiwało jedynie browarom książęcym. Wersja filtrowana określana jest mianem Kristallweizen. Charakter Kristallweizen jest generalnie bardziej owocowy i mniej fenolowy w porównaniu z Hefeweizen.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-13 [° Blg]

Ekstrakt końcowy 2,5-3,6 [° Blg]

Zawartość alkoholu: 4,5-5,5 % obj.

Goryczka: 8-15 IBU

Barwa: 4-16 EBC

Surowce i technologia: według prawa niemieckiego przynajmniej 50% zasypu musi stanowić słodowana pszenica, ale niektóre wersje używają jej do 70%, reszta to słód pilznerski. Tradycyjnie stosowane jest zacieranie dekokcyjne, które nadaje odpowiednią treściwość bez zbytnej słodkości. Specyficzne drożdże do pív typu Hefeweizen są kluczowe, produkują typowe goździkowe i owocowe cechy, ale fermentacja w zbyt wysokich temperaturach może negatywnie wpłynąć na balans i może nadać nieprzyjemne posmaki. Mała ilość szlachetnych chmieli używana jest tylko dla nadania goryczki.

Barwa: kolor od blado słomkowego do bardzo ciemnozłotego, pomarańczowego. Zwykle mniej lub bardziej mętne z powodu wysokiego poziomu białek pochodzących z pszenicy, aczkolwiek poziom przejrzystości może być różny. Piwo "mit hefe" jest również nieprzejrzyste ze względu na osad drożdżowy (który może, ale nie musi być podniesiony przed wypiciem).

Piana: biała, obfita, bardzo gęsta, długo utrzymująca się.

Aromat: umiarkowany lub wysoki poziom fenoli (przeważnie aromat goździka) i estrów owocowych (przeważnie banan). Balans i intensywność fenoli i estrów może być różny, ale w najlepszych przykładach tego stylu są dobrze zbalansowane i dość mocno wyczuwalne. Aromat szlachetnych chmieli niski lub brak. Lekki lub umiarkowany aromat pszenicy (który może być odczuwany jako chlebowy albo zbożowy) może być obecny, ale inne cechy słodowe nie powinny występować. Brak diacetylu albo DMS. Opcjonalnie akceptowalne są aromaty takie jak lekka, cytrusowa cierpkość, lekki lub umiarkowany aromat gumy do żucia. Żaden z tych opcjonalnych aromatów nie powinien być mocny albo dominujący, ale może występować by dodać kompleksowości i balansu



Warszawski Konkurs Piw Domowych 2016 Edycja Wiosenna



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Smak: słaby lub umiarkowanie mocny smak bananów i goździków. Balans i intensywność fenoli i estrów może być różny, ale w najlepszych przykładach tego stylu są dobrze zbalansowane i dość mocno wyczuwalne. Opcjonalnie, mogą wystąpić bardzo lekkie lub umiarkowane posmaki waniliowe i gumy do żucia. Pomagają one zaakcentować posmaki bananowe, słodkość i okrągłość, ale żaden nie powinien dominować. Delikatny, trochę chlebowy albo zbożowy smak pszenicy jest pożądany, podobnie delikatna słodkość siodu pilzneńskiego. Smak chmielowy jest lekki lub całkowicie go brak. Cierpkie, cytrusowe cechy pochodzące od drożdży i wysokiego nagazowania są przeważnie obecne. Brak diacetylu czy DMS.

Goryczka: słaba lub umiarkowanie słaba. Odczucie w ustach: treściwość średnio lekka lub średnia; nigdy ciężkie. Osad drożdżowy może zwiększać odczucie treściwości. Tekstura smaku pochodząca od pszenicy wpływa na odczucie puszystości, kremowości, pełności, które może przedłużyć się do nieco ostrego finiszu spowodowanego wysokim nagazowaniem. Na podniebieniu pełne, gładkie wraz z relatywnie wytrawnym finiszem. Zawsze mocno nasycony CO₂. 16

Ogólne wrażenie: orzeźwiające, rześkie i lekkie piwo, lekko chmielone, posiadające charakterystyczne bananowo-goździkowe cechy.

Przykłady komercyjne: Püttner-Bräu Weißbier, Weißenstephaner Hefeweissbier, Hacker-Pschorr Weisse, Maisel's Weisse, Ayinger Bräu Weisse.

2. Brett American Pale Ale

Autor: Aleksander Hurko

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11–14°Blg

Ekstrakt końcowy: 0,5–3°Blg

Zawartość alkoholu: 4.0 %–7% obj.

Goryczka: 30–50 IBU

Barwa: 10–30 EBC

Surowce i technologia: Jasny sód podstawowy (najczęściej pilzneński) jest podstawą zasypu; w celu przyciemnienia barwy możliwe są niewielkie dodatki sódów monachijskich lub karmelowych. Stosuje się nowofalowe odmiany chmielu wnoszące aromaty i smaki charakterystyczne dla stylu American Pale Ale. Fermentację prowadzić można dwójako – tylko przy użyciu "dzikich" drożdży z rodziny *Brettanomyces* lub dodając *Brettanomyces* do piwa już po zakończeniu fermentacji przez drożdże *Sacharomyces Cerevisae*.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piw Domowych 2016 Edycja Wiosenna



Barwa: Od złotej przez pomarańczową do miedzianej, piwo powinno być klarowne, chociaż wersje chmielone na zimno mogą być nieco zamglone.

Piana: Obfita i trwała głównie ze względu na dużą ilość żywic pochodzących od chmielu. Barwa od białej do kremowej.

Aromat: Intensywny aromat pochodzący od użycia nowofalowych chmieli (najczęściej amerykańskich lub nowozelandzkich) kojarzący się z owocami tropikalnymi, cytrusami, motywami żywicznymi, kwiatami itd. Aromatowi chmielowemu towarzyszą aromaty charakterystyczne dla "dzikich" drożdży (*Brettanomyces*). Mogą to być zarówno aromaty owocowe (brzoskwinia, cytrusy) jak i "funky", czyli końskiej derki, stajenne, ziemiste, itp. Profil zapachowy powinien być zbalansowany, a aromaty drożdżowe powinny współgrać z chmielowymi. Obecność diacetylu jest uznawana za wadę.

Smak: Dominujące smaki chmieli nowofalowych (owoce tropikalne, cytrusy, itd.) uzupełniają się i współgrają z odrobiną mniej intensywnymi smakami pochodzącymi z pracy drożdży *Brettanomyces* takimi jak brzoskwińowe, stajenne, końskiej derki. Smaki słodowe występują w tle. Profil słodowy ogólnie czysty i słodki, ale nuty opiekane i karmelowe są dopuszczalne na niskim poziomie. Brak diacetylu.

Goryczka: Od umiarkowanie intensywnej, do intensywnej. Może być lekko ściągająca, zwłaszcza jeśli do warzenia użyta została twarda, siarczanowa woda.

Odczucie w ustach: Pełnia od niskiej do umiarkowanie niskiej. Wytrawne głównie ze względu na wysokie odfermentowanie charakterystyczne na "dzikich" drożdży. Nagazowanie średnie do średniowysokiego.

Wrażenie ogólne: American Pale Ale fermentowane z udziałem "dzikich" drożdży *Brettanomyces*.

Dodatkowe uwagi: Aromaty "funky" powstające w wyniku pracy "dzikich" drożdży pojawiają się dopiero po długotrwałym leżakowaniu. Należy zwrócić uwagę, by chmielenie na zimno odbyło się dopiero bezpośrednio przed butelkowaniem, by nie utracić aromatów chmielowych w gotowym piwie.

Przykłady komercyjne:



Warszawski Konkurs Piv Domowych 2016 Edycja Wiosenna



3. Hoppy Pils

Autor: Aleksander Hurko

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11–13°Blg

Ekstrakt końcowy: 2–3°Blg

Zawartość alkoholu: 4.0%–5.5% obj.

Goryczka: 25–45 IBU

Barwa: 4–10 EBC

Surowce i technologia: Tradycyjnie w zasypie stosuje się słód pilzneński. Możliwy jest niewielki (do 5%) dodatek bardzo jasnych słodów karmelowych, np. Carapils mający na celu skontrolowanie trawistości pochodzącej od chmielu. By zapewnić intensywny aromat chmielowy stosuje się nowofalowe odmiany chmielu. Najlepiej użyć średnio siarczanowej wody. Drożdże dolnej fermentacji. Przeprowadzenie dekokcji i lagerowania jest opcjonalne, choć zgodne z tradycją.

Barwa: Piwa te cechują się bardzo dobrą lub doskonałą klarownością. Barwa od słomkowej do jasnozłocistej.

Piana: Biała, obfita, kremowa, drobnopęcherzykowa, trwała.

Aromat: Intensywny aromat nowofalowych chmieli uwydatniony przez czysty profil słodowy charakterystyczny dla piw dolnej fermentacji. Obecność estrów i diacetylu uznawana jest za wadę. Ze względu na charakter drożdży dolnej fermentacji w aromacie mogą występować delikatne nuty siarkowe.

Smak: W smaku balans przesunięty w stronę chmielowości kojarzącej się, m. in. z cytrusami, czy innymi owocami tropikalnymi. Umiarkowanie niski smak pochodzący od słodu może kojarzyć się z ciasteczkami lub zbożem. Czysty profil lagerowy, pozbawiony estrów i diacetylu.

Goryczka: Umiarkowanie wysoka do wysokiej goryczka pochodząca od nowofalowych chmieli. Nie może być szorstka ani zalegająca.

Odczucie w ustach: Piwo półwytrawne z średnim do średniowysokiego wysycenia.

Wrażenie ogólne: Niemiecki Pils intensywnie nachmielony na aromat nowofalowymi odmianami chmielu.

Dodatkowe uwagi:



Warszawski Konkurs Piw Domowych 2016 Edycja Wiosenna



Przykłady komercyjne: American Magut (Lambrate), Oki Doki (Pinta), New Wave Lager (Revolta), Simcoe Pils (Widawa)

4. Rauchmarzen

Autor: Dariusz Chachulski

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13,5–15 °Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5–3,5 °Blg

Zawartość alkoholu: 5,8%–6,3% obj.

Goryczka: 20-35 IBU

Barwa: 20–40 EBC

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowią słody wiedeński i monachijski, w różnych proporcjach. Tradycyjnie używa się również słodów wędzonych w ilości od 20%. Można użyć odrobinę słodów barwiących dla przyciemnienia piwa. Stosuje się kontynentalne chmiele, szczególnie szlachetne odmiany. Zalecana jest woda lekko alkaliczna ze znaczną zawartością węglanów. Zastosowanie dekokcji pozwala uzyskać bogaty profil słodowy. Drożdże dolnej fermentacji. Zaleca się lagerowanie piwa od 3 do 5 tygodni.

Piana: Od średnio-intensywnej do intensywnej. Barwa od białozółtej do kremowej.

Aromat: Powinien być zbalansowany między aromatami słodowymi, melanoidynowymi a pochodzącymi od słodów wędzonych. Aromat wędzony może być od subtelny do dość silny i może mieć charakter dymny, ogniskowy czy kiełbasiany. Wyczuwalny charakter piwa marcowego, taki jak słodowy, chlebowy, czy opiekany. Aromat karmelowy jest niewskazany. Aromat chmielowy nie powinien być obecny. Czysty, słodowy charakter, bez obecnych nut estrowych czy dwuacetylu.

Smak: Na pierwszym planie słodowa słodycz zawierająca nuty opiekane, czy chlebowe; połączona w wyraźnym smakiem wędzonym, który jednak nie powinien być przytłaczający. Smaki chmielowe na bardzo niskim poziomie; właściwie niewyczuwalne. Końcówka umiarkowanie wytrawna.

Goryczka: Niska, subtelna i niezalegająca goryczka. Powinna balansować słodowość piwa.

Odcucie w ustach: Średnia pełnia. Wysycenie od średniego do wysokiego.



Warszawski Konkurs Piw Domowych 2016 Edycja Wiosenna



Wrażenie ogólne: Dobrze zbalansowane, z wyraźnymi nutami wędzonymi i słodowymi. Wytrawna końcówka powoduje, że jest dość pijalne.

Przykłady komercyjne: Schlenkerla Rauchbier Marzen, Dymy Marcowe (Pinta)

5. Rye Stout

Autor: Aleksander Hurko

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14–16 [°Blg]

Ekstrakt końcowy: 2–4 [°Blg]

Zawartość alkoholu: 5.0 %–7.5 % obj.

Goryczka: 35–60 IBU

Barwa: 50–80 EBC

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowią słód pale ale i słód żytni lub płatki żytnie (od 10 do 30% żyta w zasypie). Użycie słodów karmelowych podnosi słodycz i pełnię. W celu uzyskania pożądanej barwy, tradycyjnie stosuje się palony, niesłodowany jęczmień lub słód barwiący. Chmielenie głównie na goryczkę. Fermentacja drożdżami górnej fermentacji o profilu typowym dla piw brytyjskich lub amerykańskich. Ze względu na użycie żyta filtracja zacieru może być utrudniona. By ją ułatwić zalecane jest przeprowadzenie przerwy beta-glukanowej w trakcie zacierania.

Barwa: Od bardzo głębokiego brązu do czarnego. Zwykle nieprzejrzyste.

Piana: Piana obfita, trwała, o barwie od beżowej do jasnobrązowej. Głównym czynnikiem wpływającym na trwałość piany jest duża zawartość β -glukanów pochodzących z dodatku żyta do zacieru.

Aromat: Dominują aromaty typowe dla stoutów: kawa, czekolada, paloność pochodzące od ciemnych słodów i palonego jęczmienia. Żyto wnosi głównie aromaty przyprawowe i ziemiste, chociaż najczęściej giną one przykryte aromatami pochodzącymi od słodów palonych. Może charakteryzować się lekkimi aromatami estrowymi, jeżeli do fermentacji użyto wyspiarskich drożdży.

Smak: Przede wszystkim smaki typowe dla stoutu: palone, kawowe i czekoladowe pochodzące od palonych słodów. Słód żytni może nadać przyprawowego lub ziemistego posmaku. Lekki do braku



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piv Domowych 2016 Edycja Wiosenna



smaku chmielowego. Słody palone, palony jęczmień i słody żytnie wnoszą do piwa dużą kwaśność, którą powinna balansować słodycz słodów karmelowych. Bardzo niski do braku diacetylu.

Goryczka: Średnia do wysokiej, głównie palona. Goryczka ma w głównej mierze kontrować słodowość piwa. Nie może być ściągająca, szorstka, ani zalegająca.

Odczucie w ustach: Użyty słód żytni lub płatki żytnie powinny wnosić do piw w tym stylu charakterystyczną oleistość powodującą podniesienie odczucia pełni.

Wrażenie ogólne: Bardzo ciemne (praktycznie czarne), pełne, palone, słodowe piwo górnej fermentacji. Cechą charakterystyczną jest oleistość pochodząca od β -glukanów wyekstrahowanych z płatków żytnich lub słodu żytniego.

Dodatkowe uwagi: Użycie dużej ilości płatków lub słodu żytniego może powodować problemy z filtracją i wystadzaniem zacieru.

Przykłady komercyjne: 6th Joseph Street (Pracownia Piwa).

6. Brown IPA

Autor: Dariusz Chachulski

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14–17,5°B_g

Ekstrakt końcowy: 2–4°B_g

Zawartość alkoholu: 5,5%–7,5% obj.

Goryczka: 40–70 IBU

Barwa: 20–40 EBC

Surowce i technologia: Podstawą zasypu jest, podobnie jak w AIPA, słód pilzneński. Niemniej w odróżnieniu od AIPA występuje tu większa ilość ciemniejszych słodów: amber, biscuit, brown. Można użyć odrobinę słodów palonych dla pogłębienia barwy. Chmiele amerykańskie są typowe dla tego stylu, ale użycie odmian pochodzących z Australii, czy Nowej Zelandii jest również możliwe. Zazwyczaj stosuje się drożdże dające czysty profil lub lekki charakter cytrusowy.

Barwa: Od czerwonobrązowej do ciemnobrązowej, ale nie czarna. Powinno być klarowne. Wersje chmielone na zimno mogą być lekko zamglone, lecz nie błotniste.

Piana: Od umiarkowanie obfitej do średnio obfitej. Barwa biała do kremowej.



Warszawski Konkurs Piv Domowych 2016 Edycja Wiosenna



Aromat: Umiarkowany do intensywnego aromat pochodzący od chmieli nowofalowych, taki jak: owoców tropikalnych, owoców pestkowych, cytrusów, kwiatów, pikantny, jagody, melona, sosny, żywiczny itp. Wiele wersji jest chmielonych na zimno i może posiadać dodatkowo aromat świeżego chmielu, aczkolwiek nie jest on wymagany. Średnio-niski do średniego aromat słodowy przypominający orzechy, czekoladę, ciemny karmel, toffi, czy opiekany chleb tostowy. Powinien on współgrać z aromatem chmielu. Estry owocowe, podobnie jak aromaty alkoholowe na niskim poziomie.

Smak: Smak chmielowy o intensywności od średniej do wysokiej powinien odzwierciedlać charakter użytego chmielu. Smak słodowy od średnio-niskiego do średniego, może mieć charakter mlecznej czekolady, kakao, toffi, orzechów, ciemnego karmelu, opiekanego chleba tostowego lub ciemnych owoców.

Goryczka: Od średnio-wysokiej do wysokiej, może być lekko zalegająca, ale nie powinna być ostra, szorstka lub garbnikowa.

Odczucie w ustach: Niska do średniej treściwość, o gładkiej teksturze. Wysycenie od średniego do średnio-wysokiego. Finisz średnio-wytrawny do wytrawnego.

Wrażenie ogólne: Chmielowe, goryczkowe i umiarkowanie mocne, jak AIPA, ale z aromatem karmelu, czekolady, toffi i/lub ciemnych owoców, jak w amerykańskim Brown Ale.

Przykłady komercyjne: Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Jan Olbracht Piotrek z Bagien, Piwne Podziemie Brown IPA, Brown Foot (AleBrowar)



Warszawski Konkurs Piw Domowych 2016 Edycja Wiosenna



7. Eisbock

Autor: Aleksander Hurko

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 19–28° Błg (przed wymrażaniem)

Ekstrakt końcowy: 5–8° Błg

Zawartość alkoholu: 9.0 %–13.0 % obj.

Goryczka: 25–35 IBU

Barwa: 35–60° EBC

Surowce i technologia: Zasyp zwykle taki sam jak w przypadku doppelbocka. Cechą charakterystyczną stylu jest wymrażanie piwa po etapie fermentacji, co powoduje podniesienie zawartości alkoholu oraz intensywności aromatów i smaków. Wydłużenie procesu leżakowania jest często wymagane do ułożenia się aromatów i smaków alkoholowych, które intensyfikują się po wymrożeniu.

Barwa: Od głębokiej miedzi do ciemnobrązowej. Często występują rubinowe przebłyski. Proces leżakowania powinien sprzyjać wysokiej klarowności gotowego piwa.

Piana: Ze względu na wysoką zawartość alkoholu piana niewielkiej obfitości i trwałości, chociaż zdarzają się przedstawiciele tego stylu całkowicie pozbawieni piany.

Aromat: Zdominowany przez intensywną i bogatą słodowość, którą kontrują aromaty alkoholowe. Brak aromatów chmielowych. Może zawierać całą gamę aromatów suszonych owoców (śliwek, moreli, wiśni) pochodzących od użytych ciemnych słodów karmelowych. Długotrwałe leżakowanie powoduje pojawienie się w aromacie znacznych ilości akcentów kojarzących się z sosem sojowym. Aromaty alkoholowe nie powinny być drażniące ani nieprzyjemne. Piwo powinno charakteryzować się czystym, lagerowym profilem słodowym.

Smak: Bogaty, słodowy smak zbalansowany alkoholową goryczką. Słodowość przejawia się od aromatów jasnych (biskopcy, chleb) do przypiekanych, karmelowych lub rzadziej – czekoladowych. Smaki pochodzące od chmielu raczej nie występują.

Goryczka: Goryczka niska, głównie alkoholowa. Powinna przede wszystkim kontrolować słodowość.

Odczucie w ustach: Pełnia od wysokiej do bardzo wysokiej. Niskie lub zerowe wysycenie. Duża zawartość alkoholu powoduje przyjemne rozgrzewanie w przełyku. Piwo nie powinno być



Warszawski Konkurs Piw Domowych 2016 Edycja Wiosenna



wyklejające, ulepkowate.

Wrażenie ogólne: Mocne, pełne, bogate, słodowe, ciemne niemieckie piwo dolnej fermentacji. Często oleiste i posiadające intensywne aromaty słodowe.

Dodatkowe uwagi: Przedstawiciele tego stylu nie są po prostu mocniejszymi wersjami Doppelbocka. Czasem spotyka się Doppelbocki mocniejsze niż Eisbocki.

Przykłady komercyjne: Kulmbacher Eisbock, Glacier Eisbock

8. Cydr wytrawny

Autor: Jakub Piesio

Wysoko lub średnio odfermentowany cydr z soku jabłkowego o wysokiej pijalności. Deserowe odmiany jabłek są akceptowalne, lecz wszelkie bogatsze smaki tanninowe wnoszone przez stare lub tradycyjne, cierpkie, a także dzikie odmiany są pożądane i będą doceniane. Fermentacja drożdżami szlachetnymi bądź dzikim, jednakże profil aromatyczno-smakowy powinien pozostać dość czysty. Cydr powinien być nagazowany, stopień wysycenia CO₂ jest dowolny.

Wygląd: Barwa od jasno słomkowej do intensywnie pomarańczowej. Generalnie klarowny, może być zamglony, opalizujący, ale powinien pozostać przezroczysty.

Aromat: Powinien być wyraźny w co najmniej średnim stopniu intensywności. Wybrane estry owocowe, aromaty jabłek, jasnych owoców, gruszek, moreli, kiwi, winogron, cytrusów lub owoców czerwonych, porzeczek, śliwek, rodzynek i innych owoców mogą występować od bardzo niskiego, do bardzo wysokiego. Możliwa obecność nut kwiatowych, dzikiego bzu, miodowych na niskim poziomie. Możliwa obecność niewysokich aromatów winnych, wina białego, szampańskich. Aromaty tanninowe: ziołowe, trawiaste, ściółki leśnej, fenolowe, skórki jabłek, pestkowe, przyprawowe, aż do orzechowych, przypiekanych są pożądane i powinny być doceniane podczas oceny, nie są jednak obowiązkowe i mogą być nieobecne. Aromaty drożdżowe akceptowalne jedynie w niskim natężeniu, wyższe poziomy są wadą. 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 oraz obce są niepożądane.



MAZOWIECKI ODDZIAŁ

Warszawski Konkurs Piv Domowych 2016 Edycja Wiosenna



Smak: Kwaskowaty, wytrawny, z możliwą niską kontrą słodczy. Kwaśność nie powinna być jednak bardzo wysoka, dominująca. Wysoka kwasowość octowa czy mleczna wskazuje na zakażenie i jest niepożądana. Smak powinien być bogaty i zrównoważony, zbalansowany. Wyraźne smaki w co najmniej średnim stopniu intensywności. Mogą występować smaki owocowe, jasnych i czerwonych owoców, jabłek w stopniu od bardzo niskiego do bardzo wysokiego. Charakter winny jeśli występuje nie powinien być wysoki. Posmaki taninowe (ziołowe, skórkowe, przyprawowe, przypiekane) mogą wносить również goryczkę od niskiej do wysokiej, długiej. Są pożądane i powinny być doceniane przez oceniających. Goryczka nie powinna być cierpka, cierpkość akceptowalna jest w stopniu niewysokim. Smaki drożdżowe mogą występować jedynie na niskim poziomie. Posmaki grzybowe, chemiczne, siarkowe, medyczne nie powinny występować.

Odczucie w ustach: Wytrawny do półwytrawnego. Alkoholowe rozgrzewanie może występować jedynie w stopniu niskim. Ciało od niskiego (ale nie wodnistego), do wysokiej pełni. Charakter taninowy, garbnikowy, ściągający, wysuszający jamę ustną jest wskazany i pożądany, także w wysokim stopniu. Cierpkość może występować, lecz nie na wysokim poziomie. Wysycenie CO₂ powinno być obecne, stopień dowolny.