



1. Milk Stout z owocami

Autorzy: Przemysław Szczepańczyk,
Aleksander Hurko, Bartosz Markowski

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13 – 15,5° Błg

Goryczka: 20 – 40 IBU

Barwa: 50 – 80 EBC

Zawartość alkoholu: 4.0 – 6.0% obj.

Aromat: Na pierwszym planie znajdują się średnio niskie do średnio wysokich nuty palone, kawy, czekolady. Uzupełnione są one przez niski do średniego śmietankowy, słodki aromat pochodzący z użycia laktozy, co razem może dawać wrażenie kawy z mlekiem. Niskie do średnio wysokich aromaty pochodzące z dodatku owoców, które jednak nigdy nie powinny dominować nad nutami palonego słoju. Wrażenie owocowości mogą podkreślać niskie do średnich estry powstałe w wyniku fermentacji. Aromaty chmielowe zwykle nie występują, ale nuty typowe dla odmian kontynentalnych są dopuszczalne na niskim poziomie. Bardzo niski poziom diacetylu jest dopuszczalny.

Wygląd: Barwa od bardzo ciemnego brązu do czarnej. W przypadku piw jaśniejszych owoce mogą zmienić barwę piwa. Poziom klarowności jest dowolny. Na barwę piany mogą mieć wpływ użyte owoce, jeśli tak nie jest, powinna być beżowa do jasnobrązowej. Bardzo gęsta, wysoka i trwała.

Smak: Średnio niskie do średnio wysokich nuty palone, kawy, czekolady uzupełnione nieco śmietankowym akcentem wynikającym z dodatku laktozy. Niskie do średnio wysokich smaki pochodzące od użytych owoców, które jednak nigdy nie mogą dominować nad smakami palonego ziarna. Niskie do średnich estry owocowe powstałe w wyniku fermentacji. Owoce i palony sód mogą wnosić zauważalną kwaśność, nie może być ona jednak dominująca. Średnio niska do średnio wysokiej słodycz wynikająca z dosyć wysokiego poziomu cukrów resztkowych i dodatku laktozy. Słodycz jest kontrolowana przez paloność, chmielową

goryczkę i/lub kwaśność, dzięki czemu piwo zyskuje na pijalności i nie jest mdląco słodkie. Smaki chmielowe zwykle nie występują, ale nuty typowe dla odmian kontynentalnych są dopuszczalne na niskim poziomie. Goryczka średnio niska do średniej, pochodząca zarówno od chmielu jak i palonych słodów. Finisz od słodkawego po lekko wytrawny. Diacetyl na bardzo niskim poziomie jest dopuszczalny.

Odczucie w ustach: Treściwość średnio wysoka do wysokiej. Kremowość piwa bazowego może być nieco zmniejszona przez dodatek owoców, ale wciąż powinna być wyraźna. Wysycenie niskie do umiarkowanego. Odczucie wyklejania jamy ustnej spowodowane zbyt wysoką słodyczą jest wadą, podobnie jak wyraźne odczucia ściągające.

Surowce: Podstawą zasypu jest sód pale ale lub inny jasny sód jęczmienny. Stosunkowo wysoka zawartość palonych ziaren jest konieczna, aby uzyskać odpowiednią barwę i palony smak. Dopuszczalne są dodatki słodów karmelowych, pszenicznych, prażonych lub ziaren niesłodowanych, w szczególności owsa, który może dodatkowo zwiększyć kremowość piwa. Obowiązkowy jest też dodatek laktozy. Dopuszczalne jedynie kontynentalne odmiany chmielu. Drożdże górnej fermentacji produkujące niską do umiarkowanej ilości estrów.

Piwowar może dodać wszelkie owoce dopuszczone do spożycia. Zaznaczyć należy jednak, że mowa tu o owocach w rozumieniu potocznym, nie botanicznym ani prawnym. Piwa z dodatkiem np. ogórków lub pomidorów nie będą dopuszczone do konkursu. Piwowar musi podać jakich owoców użył do produkcji piwa. W razie wątpliwości, czy dany owoc może zostać użyty, prosimy pytać organizatora konkursu przed wysyłką piwa – od decyzji o niezakwalifikowaniu piwa ze względu na niedozwolony dodatek nie ma odwołania.

Dodatki: Owoce: w sensie botanicznym i prawnym zabronione; drewno: Zabronione; przyprawy: Niewskazane; srowce niesłodowane: Niewskazane; dzikie drożdże: Zabronione; inne dodatki: Zabronione



2. West Coast India Pale Ale

Autor: Bartosz Markowski

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13,8 – 17,0° Blg

Ekstrakt końcowy: 2,0 – 3,5° Blg

Zawartość alkoholu: 5.5 – 7.5% obj.

Goryczka: 40 – 80 IBU

Barwa: 6 – 18 EBC

Aromat: Zdominowany przez intensywne aromaty amerykańskich chmieli. Mogą mieć one charakter cytrusów, owoców tropikalnych, sosny, żywicy, kwiatów, czarnej porzeczki i inne typowe dla nowofalowych odmian. Delikatne nuty słodowe mogą występować, ale jedynie jako tło dla aromatów chmielowych i powinny mieć one czysty, zbożowy charakter, bez nut karmelowych czy melanoidynowych. Owocowe estry powstałe w wyniku fermentacji są dopuszczalne jedynie na niskim poziomie i nie mogą wybijać się ponad pozostałe składowe bukietu. Dominujące nuty cebuli lub czosnku wynikające z zastosowanego chmielu są wadą, podobnie jak wyraźna trawiastość oraz aromaty kwasu izowalerianowego lub diacetylu.

Wygląd: Barwa od jasnozłotej do ciemnozłotej. Lekka opalizacja spowodowana chmieleniem na zimno jest dopuszczalna. Piana koloru białego, od średnio obfitej do obfitej, gęsta i trwała.

Smak: Intensywnie chmielowy; o charakterze cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i innych typowych dla amerykańskich odmian chmielu. Słodowość występuje jedynie na niskim poziomie, stanowiąc tło dla smaków chmielowych i ma ona czysty, zbożowy charakter bez nut karmelowych czy melanoidynowych. Owocowe estry powstałe w wyniku fermentacji są dopuszczalne jedynie na niskim poziomie i nie mogą wybijać się ponad pozostałe składowe smaku. Minimalne akcenty alkoholowe w mocniejszych interpretacjach nie powinny być traktowane jako wada, choć w przypadku najlepszych reprezentantów stylu będą one niewyczuwalne. Dominujące nuty cebulowe, czosnkowe lub

trawiaste są wadą, podobnie jak posmaki kwasu izowalerianowego lub diacetylu. Ogólny balans piwa przesunięty zdecydowanie w stronę chmielowo–goryczkową z wytrawnym finiszem.

Goryczka: Od średnio wysokiej do bardzo wysokiej. Może być lekko zalegająca, ale nie powinna być mocno ściągająca, łodygowa, piołunowa lub w inny sposób nieprzyjemna w odbiorze.

Odczucie w ustach: Treściwość od średnio niskiej do średniej. Wysycenie od średniego do średniowysokiego. Minimalne alkoholowe rozgrzewanie nie powinno być traktowane jako wada, choć w przypadku najlepszych reprezentantów stylu będzie ono niewyczuwalne. Wyraźne odczucia ściągające są wadą.

Ogólne wrażenie: Zdecydowanie chmielowa, goryczkowa i wytrawna odmiana American IPA, z bardzo ograniczonymi cechami słodowymi.

Surowce: Bazę piwa stanowi amerykański dwurzędowy słód pale ale, którego najlepszym odpowiednikiem dostępnym w Europie jest słód pilzneński. Słody karmelowe i specjalne, jeśli w ogóle zostaną użyte, powinny stanowić niewielką część zasypu, gdyż wszelkie wybijające się smaki słodowe są niepożądane. Niezbędne jest użycie amerykańskich odmian chmielu. W celu uzyskania pożądanego aromatu i smaku stosuje się często chmielenie na zimno. Neutralne drożdże górnej fermentacji o stosunkowo czystym profilu smakowym.

Dodatki:

Drewno: Zabronione

Owoce: Zabronione

Przyprawy: Zabronione

Surowce niesłodowane: Niewskazane

Dzikie drożdże: Zabronione

Inne dodatki: Zabronione

Przykłady komercyjne: Modern Drinking Pinta.



3. Hoppy Sour Ale *

Autorzy: Aleksander Hurko, Adam Szewczyk

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 8–14° Blg

Ekstrakt końcowy: 1–3° Blg

Zawartość alkoholu: 3%–6,5% obj.

Goryczka: 0–15 IBU

Barwa: 4–25 EBC

Wygląd: Barwa od bardzo jasnej, słomkowej do miedzianej. Raczej klarowne, ale wersje chmielone na zimno mogą być lekko opalizujące. Obfita, ale zwykle nietrwała piana barwy od białej do ecru.

Aromat: Zdecydowanie chmielowy. Aromaty owoców tropikalnych, cytrusów, czy żywiczne pochodzące od nowofalowych chmieli grają główne skrzypce. Na drugim planie może pojawić się aromat kwasu mlekowego kojarzący się z jogurtem lub kefirem. Mogą występować nuty słodowe, głównie zbożowe, czy ciasteczkowe, choć w ciemniejszych wersjach nawet delikatnie chlebowe, karmelowe. Estry owocowe na poziomie niskim lub brak. Występowanie aromatów kwasu octowego, diacetylu, aldehydu octowego i DMS będzie uznane za wadę i powinno stanowić podstawę do odrzucenia piwa.

Smak: Dominuje czysta kwaśność pochodząca od kwasu mlekowego oraz smak owocowy lub żywiczny pochodzący od nowofalowych chmieli. Kwaśność powinna być wyraźna, od umiarkowanej do średniowysokiej. Nigdy tak intensywna, jak w niektórych wersjach gueuze. Mogą występować nuty słodowe – ciasteczkowe, zbożowe – od niskich do umiarkowanych. Estry owocowe na poziomie od niskiego do niewyczuwalnych. Finisz wytrawny. Występowanie charakterystycznej kwaśności octowej (pałaca w przełyku) jest wadą. Goryczka: Właściwie nieobecna, jeżeli występuje powinna być bardzo delikatna. To mlekowa kwaśność spełnia rolę kontrowania słodyczy w tym stylu piwa.

Odczucie w ustach: Nagazowanie średniowysokie do wysokiego, pełnia od niskiej do średniej. Piwo nie może być alkoholowo rozgrzewające w przełyku.

Ogólne wrażenie: Powinno być to piwo lekkie, wytrawne, chmielowe i wyraźnie kwaśne. Balans w aromacie powinien być przesunięty w stronę chmielowości, a w smaku w stronę kwaśności.

Surowce i technologia: Zasymp powinien doprowadzić do uzyskania wymaganego profilu; piwowar nie powinien więc przesadzać z ilością słodów karmelowych. Użycie słodów palonych jest niewskazane ze względu na widełki barwy. Jeżeli piwowar zdecyduje się na chmielenie na goryczkę, powinno być ono jedynie symboliczne, tak by uzyskać goryczkę z przedziału wymaganego dla stylu. Główny dodatek chmielu powinien nastąpić dopiero przy chmieleniu na zimno, by uzyskać jak najwięcej aromatu przy niskiej goryczce. Zakwaszenie brzezki może odbyć się na wiele sposobów, m. in. zakwaszanie w kotle (przy użyciu słoju lub komercyjnie dostępnych kultur bakterii produkujących kwas mlekowy) lub fermentacja przy użyciu piwowarskich kultur bakterii Lactobacillus. Użycie bakterii gatunku Pediococcus i drożdży Brettanomyces jest niewłaściwe.

Dodatki:

Drewno: Zabronione

Owoce: Zabronione

Przyprawy: Zabronione

Surowce niesłodowane: Niewskazane

Dzikie drożdże: Zabronione

Inne dodatki: Zabronione

Przykłady komercyjne: Oatmeal Hoptart (Browar Stu Mostów), seria Sur Single Hop z browaru To ØL

* wcześniejsza nazwa "Sour Ale" zmieniona na "Hoppy Sour Ale" za porozumieniem z Komisją Techniczną PSPD



Opisy kategorii konkursowych

Organizator:
Mazowiecki OT PSPD – mazowiecki@pspd.org.pl

4. Belgian Blond

Opis PSPD

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14,5 – 17° Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4,5° Blg

Zawartość alkoholu: 5,6-8 % obj.

Goryczka: 14-30 IBU

Barwa: 10-18 EBC

Kategoria została poświęcona zmarłemu tragicznie piwowarowi i członkowi PSPD Wojtkowi Trzeźniowskiemu.

Styl spopularyzowany przez belgijskie browary, które starają się przekonać konsumenta do odwrotu 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 przyklasztorne browary. Jest to piwo górnej fermentacji o barwie od głęboko złotej do jasno bursztynowej.

Barwa: od złotej do jasno bursztynowej, 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.

Surowce i technologia: słód pilzneński lub belgijski słód pale, z niewielkim dodatkiem monachijskiego, jasnego słołu karmelowego, słołu 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.

Dodatki:

Drewno: Zabronione

Owoce: Zabronione

Przyprawy: Niewskazane

Surowce niesłodowane: Dozwolone (cukier, ziarno)

Dzikie drożdże: Zabronione

Inne dodatki: Zabronione

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



5. Weizenbock

Autor: Adam Szewczyk

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 15,5 – 21,5° Blg

Ekstrakt końcowy: 4 – 5,5° Blg

Zawartość alkoholu: 6.5 – 8.0% obj.

Goryczka: 15 – 30 IBU

Barwa: 10 – 50 EBC

Za pierwowzór stylu uważa się Aventinusa – piwo uwarzone w 1907 r. w browarze Schneider Weisse w Monachium. Był ono odpowiedzią browaru, warzącego wyłącznie piwa pszeniczne w stylu bawarskim, na popularnego w tamtym okresie doppelbocka. Powstało jako hybryda heffeweizena i doppelbocka – czyli ciemne, mocne piwo pszeniczne w którym nuty od charakterystycznych bawarskich drożdży odgrywały równie ważną rolę co typowe dla doppelbocka melanoidyny. Z czasem styl jednak ewoluował i pojawiały się wersje jaśniejsze i o mniejszym ekstrakcie, bliższe tradycyjnym koźlakom czy nawet hellerbockom niż doppelbockowi. Co ciekawe nie nastąpił tutaj podział stylu ze względu na różne jego interpretacje, tak jak miało to miejsce w przypadku piw pszenicznych o standardowym ekstrakcie. Z tego powodu obecnie weizenbockiem można określić dowolną interpretację weizena podniesioną do zawartości ekstraktu i alkoholu dowolnego rodzaju bocka.

Aromat: Umiarkowanie mocno do mocno intensywny aromat pochodzenia słodowego. W przypadku wersji ciemnych będzie on wyraźnie melanoidynowy (chlebowy, opiekany) lub nawet lekko karmelowy i czekoladowy. Dla wersji jasnych będzie on podobny jak w weizenach – czysto słodowy (z przewagą pszenicy) i lekko melanoidynowy. Całkowity brak akcentów melanoidynowych lub silna karmelowość są niewłaściwe. Nuty słodowe dopełniane są przez typowe aromaty bawarskich piw pszenicznych pochodzące od drożdży. Będą to przede wszystkim estry o charakterze bananowym i

ewentualnie lekko cytrusowym oraz fenole o charakterze goździków, przyprawy do piernika i wanilii. Aromaty drożdżowe powinny być o intensywności od średnio-niskiej do średnio-wysokiej.

Uzupełniające bukiet aromaty ciemnych/suszonych owoców (śliwki, rodzynki, figi, daktyle, winogrona...) w przypadku ciemnych wersji są pożądane. W wyniku starzenia się piwa może pojawić się również lekki aromat wiśni/sherry. Aromaty chmielowe nieobecne. Aromat alkoholu może być wyczuwalny w przypadku wersji mocniejszych jednak nigdy nie powinien on być ostry ani rozpuszczalnikowy. Aromaty pochodzące od słodu, drożdży, alkoholu i starzenia powinny tworzyć jednocześnie spójny i złożony (szczególnie w wersjach ciemnych i mocnych) bukiet.

Wygląd: Ze względu na mnogość wersji kolor zawiera się w przedziale od jasno złotego do głęboko brązowego. W wersjach ciemnych mogą występować rubinowe refleksy. Ze względu na duży udział słodu pszenicznego w zasypie i wykorzystanie bawarskich drożdży do piw pszenicznych piwo jest mętne. Poziom mętności może zmieniać się od zamglonego do mocno mętnego. Piana powinna być obfita, kremowa w konsystencji, bardzo trwała i o kolorze od białego do beżowego (zależnie od koloru samego piwa).

Smak: Podobnie jak w aromacie składa się on przede wszystkim z średnio-wysokich do wysokich słodowo-melanoidynowych nut na pierwszym planie i dopełniających je nut estrowych i fenolowych o natężeniu od średniego do wysokiego. Tutaj również charakter słodowy będzie zależny od wersji. W wersjach jasnych będą to smaki przede wszystkim czysto słodowe dopełnione przez lekkie melanoidyny w stylu opiekany lub chlebowym, a w wersjach ciemnych będą to wyraźne smaki melanoidynowe (od opiekanych przez chlebowe po przypiekane) czy nawet lekko karmelowe i czekoladowe (wyraźna paloność i nadmierna karmelowość są jednak uznawane za wadę). Drożdżowość powinna tak jak w aromacie objawiać się w postaci nut bananowych i goździkowo-przyprawowych, ewentualnie lekko



cytrusowych i waniliowych. Całość również tutaj może być dopełniana przez aromaty ciemnych i suszonych owoców oraz aromaty kojarzące się z sherry (jak również wiśniami lub winem) pochodzące z utlenienia. Brak posmaków chmielowych, goryczka niska. Piwo powinno być słodkie jednak z wytrawnym finiszem w którym może pojawiać się lekka alkoholowość. Dopuszczalna jest podwyższona kwaśność.

Odczucie w ustach: Ciało średnio-pełne do pełnego. Tekstura gładka, kremowa lub nawet budyniowata. Lekkie alkoholowe rozgrzewanie jest typowe. Uczucie pieczenia i szorstki alkoholowy finisz jest wadą. Lekka cierpkość jest dopuszczalna. Wysycenie od średniego do wysokiego.

Surowce: Zgodnie z niemieckim prawem minimalnie 50% zasypu musi stanowić słód pszeniczny – typowo używane jest do 70%. Dopełnieniem zasypu jest słód monachijski lub wiedeński dla wersji ciemniejszych i pilzneński dla wersji jaśniejszych. Tradycyjnie ciemniejszy kolor, silny profil melanoidynowy i pożądane ciało uzyskiwano za pomocą zacierania dekokcyjnego. Obecnie często zastępuje się je poprzez dodatek odpowiednich słodów specjalnych, karmelowych lub lekko opiekanych – carapils, melanoidynowy, caramunich, special B, aromatic, różne czekoladowe... oraz barwiących. Podczas zacierania tradycyjnie występuje również przerwa ferulikowa mająca zintensyfikować aromaty fenolowe produkowane przez drożdże. Używane drożdże to szczepy dedykowane do piw pszenicznych w stylu bawarskim. Profil temperaturowy fermentacji musi gwarantować odpowiedni balans między fenolowością i estrowością. Tradycyjnie drożdże startuje się nisko i pozwala im mocno podnieść temperaturę co sprzyja produkcji zarówno estrów jak i fenoli. W niemieckiej tradycji (jak podaje Eric Warner w książce German Wheat Beers) istnieje zasada że temperatura zadania drożdży i temperatura fermentacji burzliwej weizenów powinny sumować się do 30°C. Jako że chmielenie nie powinno wносить żadnych aromatów do piwa, a jedynie niewysoką goryczkę dopuszczalne są praktycznie wszystkie odmiany chmieli jednak tradycyjnie używa się niemieckich. Należy

pamiętać że wraz z wiekiem alkohol będzie się układał, będą pojawiały się nuty ciemnych owoców oraz sherry, natomiast nuty pochodzące od drożdży (szczególnie bananowe estry) będą zanikać. Z tego względu piwo w optymalnej formie na konkurs będzie znajdować się po odpowiednio krótkim leżakowaniu – najlepiej ocenić to organoleptycznie.

Dodatki:

Drewno: Zabronione

Owoce: Zabronione

Przyprawy: Zabronione

Surowce niesłodowane: Dozwolone

Dzikie drożdże: Zabronione

Inne dodatki: Zabronione

Przykłady komercyjne: Schneider Weisse Tap 6 Unser Aventinus, Weihenstephaner Vitus, Ayinger Weizen-Bock, Herrnbräu Weizenbock, Amber Po Godzinach Koźlak Pszeniczny, Podróże Kormorana Weizenbock, Piwoteka Potężny Pinkus



6. Wędzony Porter Bałtycki

Autor: Aleksander Hurko, opis opracowany na podstawie opisu Portera Bałtyckiego stworzonego na potrzeby I Jurajskiego KPD

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18–22°Blg

Ekstrakt końcowy: 4–6°Blg

Zawartość alkoholu: 6%–9% obj.

Goryczka: 20–40 IBU

Barwa: 35–60 EBC

Wygląd: Barwa od brązowej do ciemno-brązowej z rubinowymi refleksami. Barwa czarna jest wadą, niewłaściwą dla stylu. Trwała, zbita, drobno i średnio pęcherzykowa piana, koloru żółto-brązowego. Zamglone do klarownego, aczkolwiek ciemniejsze wersje mogą być nieprzeźroczyste.

Aromat: Bogate aromaty słodowe, często z nutami karmelowymi, toffi, suszonych owoców, orzechowymi, głęboko tostowymi lub lukrecji uzupełnione aromatami pochodzącymi od wędzonych słodów kojarzących się z dymem ogniska, wędlinami lub oscypkiem. Aromaty wędzone od średnio–intensywnych do intensywnych; nie powinny jednak dominować nad aromatami słodowymi. Aromaty torfowe są niepożądane. Ciemniejsze wersje mogą posiadać aromaty czekoladowe, melasy, kawy, ale nigdy mocno palone. Profil drożdżowy czysty, z alkoholowością od niskiej do średniej. Estry, jeżeli występują powinny współgrać ze słodowością, przypominając aromaty suszonych owoców, śliwek, wiśni. Niska lub niewyczuwalna chmielowość. Brak kwasowości. Profil aromatyczny po stronie słodowej. Diacetyl, DMS, estrowość i fenolowość są wadami.

Smak: Silnie zaznaczona słodowość w profilu. Słodkawa, różnorodna, przybierająca postać karmelu, toffi, suszonych owoców, orzechów, pumpernikla, tostów, przypieczonej skórki od chleba, melasy, lukrecji, czekolady połączone ze smakami wędzonymi, dymnymi. Posmaki silnie palone są niewłaściwe dla stylu. Palność

powinna być niska, krótka, raczej czekoladowa, kakaowa, przypominająca tę ze Schwarzbiera. Od braku do średnio–niskich posmaków chmielowych pochodzących od lekko przyprawowych odmian chmielu (np. Lubelski, Saaz). Czysty charakter lagerowy. Balans smakowy zdecydowanie po stronie słodowej. Posmaki utlenione, winne, przypominające cherry są opcjonalne i charakterystyczne dla wyleżakowanych egzemplarzy.

Goryczka: Średnio–niska do średniej, ma za zadanie jedynie kontrowanie słodczy cukrów resztkowych.

Odczucie w ustach: Pełne, gładkie w odbiorze, ze współgrającą z całością i ułożoną alkoholowością. Wysycenie średnie do wysokiego, nadające wrażenie jeszcze większej treściwości. Rozgrzewanie alkoholowe jest akceptowalne, niskie do średniego, nie powinno przybierać postaci rozpuszczalnikowej.

Ogólne wrażenie: Mocne, ciemne piwo dolnej fermentacji o złożonym, słodowym profilu, wyraźnym charakterze wędzonym oraz niskiej paloności. Czysty charakter drożdżowy pozwala wybić się aromatom słodowym. Niska chmielowość oraz goryczka balansująca cukry resztkowe.

Surowce i technologia: Słody monachijskie, wiedeński, pilzneński lub ich mieszanki powinny być bazą zasypu. Aromaty dymne wnoszone są przez wędzone słody. Dodatkowo, by podnieść kompleksowość wykorzystuje się różnorodnych słodów karmelowych. Dla nadania koloru używa się słołu czekoladowego lub palonego pozbawionego łuski. Niewielkie ilości szlachetnych, kontynentalnych chmieli (Lubelski, Marynka, Saaz, Perle, Hallertau). Drożdże dolnej fermentacji.

Przykłady komercyjne: Widawa Porter Bałtycki Wędzony, Porter Wędzony 55 Gościszewo

Dodatki:

Drewno: Zabronione

Owoce: Użycie suszonej, wędzonej śliwki lub jakichkolwiek innych owoców jest niewskazane. Aromat wędzony powinien pochodzić od słodów



Warszawski Konkurs Piv Domowych 2017
im. Wojciecha Trzeźniowskiego

Opisy kategorii konkursowych

Organizator:
Mazowiecki OT PSPD – mazowiecki@pspd.org.pl



Przyprawy: Zabronione

Surowce niesłodowane: Niewskazane

Dzikię drożdże: Zabronione

Inne dodatki: Zabronione