

# Hoppy Grodziskie

Autor: Bartosz Markowski

## Parametry:

**Ekstrakt** : 7-8° Blg

**Ekstrakt końcowy**: 2 - 3° Blg

**Zawartość alkoholu**: 2,5 - 3,3% obj.

**Goryczka**: 20-30 IBU

**Barwa**: 6-12 EBC

**Aromat**: Podstawową cechą stylu jest aromat wędzony na poziomie od niskiego do średniego, o charakterze wyłącznie słodu wędzonego dębem. Powinien się on zgrabnie łączyć z nutami cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki lub innymi pochodzącymi od nowofalowych odmian chmielu. Intensywność aromatu chmielowego może się wahać od niskiej do średniej i najważniejszy jest jej balans z wędzonką i pozostałymi cechami piwa. Niski, zbożowy aromat pszenicy. Opcjonalnie mogą występować niskie estry owocowe o charakterze jabłek lub gruszek. Intensywny, dominujący aromat chmielowy przykrywający pozostałe cechy będzie podstawą do odrzucenia piwa, podobnie jak brak aromatu wędzonego lub jego charakter inny niż dębowy.

**Wygląd**: Barwa słomkowa, idealnie klarowne z wyraźnie widocznym musowaniem. Piana biała, bardzo obfita, drobna, gęsta i trwała.

**Smak**: Niskie do średnich posmaki łagodnej wędzonki dębowej. Nuty cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki lub inne pochodzące od nowofalowych odmian chmielu na poziomie od niskiego do średniego. Ich intensywność jest uzależniona od intensywności wędzonki oraz innych cech piwa i musi dobrze się z nimi balansować, a nie dominować. Niskie, zbożowe posmaki pszenicy. Nuty owocowe pochodzące od estrów na poziomie od braku do niskiego. Ogólny balans piwa wytrawny, przesunięty bardziej w kierunku goryczki, rześki.

**Goryczka**: Średnio niska do średnio wysokiej, krótka, chmielowa. Nie może mieć szczypiącego, piekącego lub ściągającego charakteru.

**Odczucie w ustach**: Treściwość niska do średnio niskiej. Wysycenie bardzo wysokie, musujące.

**Surowce**: Zasyk tradycyjnie składa się w 100% ze słodu pszenicznego wędzonego dębem. Niezbędne jest użycie nowofalowych odmian chmielu, najczęściej z USA lub antypodów. Jego dawkowanie powinno się jednak odbywać z rozważą, aby nie przykryć subtelnych cech piwa bazowego. Chmielenie na zimno może wpłynąć pozytywnie na jakość aromatu chmielowego, ale może też spowodować, że będzie on zbyt intensywny, a piwo utraci klarowność. Jego zastosowanie pozostaje w gestii piwowara. Neutralne drożdże górnej fermentacji. Klarowanie żelatyną lub karukiem może być potrzebne do uzyskania idealnej klarowności.

**Wrażenie Ogólne**: Tradycyjna wersja piwa grodziskiego wzbogacona o nuty nowofalowych chmieli.

**Przykłady komercyjne**: Lazy Barry (Ale Browar / Nepomucen)

## TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Wędzoność	○	●	●	●	○	○
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość Pszenna	○	●	○	○	○	○
Estrowość	●	●	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	idealnie klarowne					
Barwa	słomkowa					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Wędzoność	○	●	●	●	○	○
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość Pszenna	○	●	○	○	○	○
Estrowość	●	●	○	○	○	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	●	○	○	○
Nagazowanie	○	○	○	○	○	●
Alkoholowe Rozgrzewanie	●	○	○	○	○	○

GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	●	●	●	○

**Natężenia**: 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki