



IX Warszawski Konkurs Piw Domowych 2019
im. Wojciecha Trzeźniowskiego
 Opisy kategorii konkursowych



Organizator: Mazowiecki OT PSPD

American Porter

Autor: Mateusz Puślecki, na podstawie BJCP

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12,5–17° Błg

Ekstrakt końcowy: 3–4,5° Błg

Zawartość alkoholu (vol.): 4,8–6,5 %

Goryczka: 25–50 IBU

Barwa: 43–79 EBC

Aromat: Aromaty ciemnych słodów (paloność, kawa, czekolada) na poziomie od średnio niskiego do średnio wysokiego. Aromaty spalenizny lub popiołowości są nieodpowiednie. Opcjonalnie wyczuwalne nuty słodowe (ziarnisty, chlebowy, toffi) od braku do niskiego poziomu. Aromat chmielowy (żywiczny, ziemisty, kwiatowy) od niskiego do wysokiego poziomu. Estry owocowe (czerwone jabłko) od braku do średniego poziomu. Dopuszczalna niska alkoholowość. Brak diacetylu.

Wygląd: Kolor piwa brązowy do bardzo ciemnego brązu, często z rubinowymi lub granatowymi refleksami. Może być zbliżony do czarnego. Piwo jeśli nie jest nieprzezroczyste powinno być klarowne. Gęsta, beżowa piana ze średnią trwałością.

Smak: Posmaki słodów palonych (delikatnie palone, czekoladowe, kawowe) od średniego do średnio wysokiego poziomu z odrobiną zbożowej, ciemno słodowej wytrawności na finiszu. Może mieć wyraźny charakter pochodzący z ciemnego, prażonego ziarna, ale nie powinien być zbyt cierpki, spalony lub gryzący. Aromat chmielowy (żywiczny, ziemisty, kwiatowy) od niskiego do wysokiego poziomu i powinien się balansować i uzupełniać wzajemnie z aromatami ciemnego siodu. Wersje chmielone na zimno mogą mieć żywiczny charakter. Estry owocowe od braku do średniego poziomu. Finisz od wytrawnego do półwytrawnego.

Goryczka: Goryczka chmielowa średnia do wysokiej, może być podkreślona przez ciemny siod.

Odczucie w ustach: Ciało średnie do średnio wysokiego. Wysycenie średnio niskie do średnio wysokiego. W mocniejszych wersjach może pojawić się lekko rozgrzewający alkohol. Możliwa maksymalnie niska cierpkość od ciemnego siodu.

Ogólne wrażenia: Treściwe, słodowe, ciemne piwo ze złożonym i bogatym charakterem ciemnego siodu.

Komentarz: Dość szeroki styl otwarty na interpretacje piwowara. Intensywność i smak ciemnego siodu może się znacznie różnić. Może, lecz nie musi mieć silny chmielowy charakter i może, lecz nie musi zawierać znaczące produkty uboczne fermentacji. Może mieć amerykański lub brytyjski charakter.

Historia: Mocniejsza, bardziej agresywna wersja od pre-prohibition i/lub angielskich porterów, rozwiniętych w erze nowoczesnego piwowarstwa kraftowego. Historyczne wersje istniały szczególnie na wschodnim wybrzeżu Stanów Zjednoczonych, niektóre z nich wciąż są produkowane (zobacz Piwa Historyczne, Pre-Prohibition Porter). Ten opis dotyczy nowoczesnej, kraftowej wersji.

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Paloność	○	○	●	●	●	○
Popiołowość/spalenizna	●	○	○	○	○	○
Słodowość	●	●	○	○	○	○
Chmielowość	○	●	●	●	●	●
Estry owocowe	●	●	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	●	○	○
Klarowność	nieprzejrzyste (klarowne)					
Barwa	brązowa - ciemnobrązowa					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Paloność	○	○	○	●	●	○
Spalenizna	●	○	○	○	○	○
Chmielowość	○	●	●	●	●	●
Estry owocowe	●	●	●	●	○	○

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

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pelnia	○	○	○	●	●	○
Cierpkość	●	●	○	○	○	○
Rozgrzewanie alk.	●	●	○	○	○	○

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

Podsumowanie: Bardziej goryczkowe i często mocniejsze wraz z większym wpływem ciemnych słodów niż angielski i pre-prohibition porter. Nie tak mocny i wyrazisty jak American Stout

Surowce: Może zawierać wiele słodów, ze znaczącą ilością ciemnych, często również czarnych (siod czekoladowy jest również często używany). Amerykański chmiel zwykle używany na goryczkę, ale również odmianami amerykańskimi lub brytyjskimi chmieli się na aromat, jednak kolidująca cytrusowość jest niepożądana. Drożdże górnej fermentacji, mogą być zarówno czyste szczepy amerykańskie, jak i charakterystyczne angielskie odmiany.

Komercyjne przykłady: Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter, Texas Porter Browar Pinta, Dark Angel Browar Hoppy Beaver, Robust Porter Browar Brodacz.





IX Warszawski Konkurs Piw Domowych 2019

im. Wojciecha Trzeźniowskiego

Opisy kategorii konkursowych



Organizator: Mazowiecki OT PSPD

Belgian Dubbel

Autor: Dorota Chrapek, źródło: kompendiumpiwa.pl

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 15-18° Błg

Ekstrakt końcowy: 2-4,5° Błg

Zawartość alkoholu: 6-8% obj.

Goryczka: 12-29 IBU

Barwa: 20-49 EBC

Belgian dubbel to mocne piwo o niezwykle złożonym bukacie smakowo-zapachowym, będącym doskonałym połączeniem słodowości, aromatu ciemnych, suszonych owoców, przyprawowych fenoli oraz delikatnie perfumowych nut alkoholowych.

Aromat: Aromat jest niezwykle złożony, jest to połączenie słodowości o charakterze tostowym, chlebowym, karmelowym, biszkoptowym, czekoladowym z owocowością o charakterze ciemnych i/lub suszonych owoców (rodzynki, śliwki, wiśnie, daktyle, figi). Oba aromaty występują na poziomie średnim do średniowysokiego. Owocowość może być uzupełniona estrami o zapachu banana, gruszki lub jabłka. Nuty przyprawowe, pieprzowe, goździkowe występują na poziomie niskim do średniowysokiego. Różane, perfumowe, likierowe aromaty alkoholowe są obecne na niskim poziomie. Nigdy nie powinny one przybierać ostrego, rozpuszczalnikowego charakteru. Aromat chmielowy zazwyczaj jest nieobecny, jeśli występuje to jest na niskim poziomie i ma cechy ziołowe, korzenne. Balans przesunięty jest w stronę aromatów słodowych i owocowych uzupełnionych o lekkie nuty alkoholowe i przyprawowe.

Wygląd: Barwa ciemno bursztynowa do brązowej z rubinowymi refleksami. Piwo powinno być klarowne. Piana w kolorze złamanej bieli, écru. Wysoka, gęsta, kremowa, długo utrzymująca się.

Smak: W smaku, podobnie jak w aromacie, dominuje połączenie nut słodowych i owocowych o średniej do średniowysokiej intensywności i charakterze takim samym jak w przypadku aromatu (tostowy, karmelowy, chlebowy, czekoladowy, rodzynekowy, śliwkowy). Przyprawowe fenole oraz nuty szlachetnych alkoholi, uzupełniają profil. Smak szlachetnych chmieli zazwyczaj nie występuje lub jest na niskim poziomie. Finisz powinien być wytrawny. Balans przesunięty w stronę słodowości, ale piwo nie powinno być zbyt słodkie, za to dobrze odfermentowane.

Goryczka: Goryczka średnio niska, krótka, chmielowo-alkoholowa.

Odczucie w ustach: Piwo powinno mieć aksamitną, kremową teksturę. Pełnia średnia do średniowysokiej. Nie może być ciężkie, ulepkowate. Nasylenie średniowysokie, przez co piwo wydaje się lżejsze, bardziej pijalne. Może pojawiać się alkoholowe rozgrzewanie o niskiej intensywności, nie może być jednak ostre, gryzące.

Wyróżniki stylu: Piwo o podobnej mocy i zbliżonym profilu do belgian blond ale, jednak o ciemniejszym kolorze i intensywniejszym bukiecie słodowo-estrowym. Od belgian dark strong ale odróżnia je niższa moc i intensywność aromatu. Od koźlaka odróżnia go bardziej złożony profil owocowo-przyprawowy i niższa słodowość.

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	●	●	●	○	○	○
Fenolowość	○	●	●	○	○	○
Alkoholowość	○	●	○	○	○	○
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	●	○	○	○	○
Piana trwałość	○	●	○	○	○	○
Klarowność	klarowne					
Barwa	ciemno bursztyn.-brązowa					
SMAK	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	○	○	○	●	●	○
Fenolowość	○	●	●	○	○	○
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Alkoholowość	○	●	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	●	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	●	○
Rozgrzewanie alk.	●	●	○	○	○	○

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

Historia: Piwami dubeltowymi lub podwójnymi nazywano w średniowiecznej Europie piwa o większej mocy niż te powszechnie warzone. Belgijskiego dubbla, w obecnym wydaniu, zawdzięczamy braciom z browaru Westmalle, który powstał w opactwie w 1836 r. Od początku warzone było w nim jasne, dość słodkie piwo o niskiej zawartości alkoholu, zapewne przypominające dzisiejsze witbiery, a od 1856 roku także ciemne, nieco mocniejsze piwo, którego receptura, po modyfikacji w 1926 r. (polegającej między innymi na zwiększeniu mocy), dała początek współczesnym dubblom. Bardzo szybko podobne piwa zaczęły być warzone w innych browarach przyklasztornych, a także przez browary świeckie najpierw w Belgii, a później coraz częściej przez browary zarówno w Europie jak i w Stanach Zjednoczonych.

Surowce i technologia: Zasymp oparty jest na słodzie pilznerskim, z niewielkim dodatkiem słodów karmelowych, cookie i/lub czekoladowych. Należy jednak stosować je z umiarem, gdyż częstą wadą dubbli jest właśnie przeładowanie słodami specjalnymi. Kluczowym dodatkiem jest cukier lub jego pochodne, stosowane zazwyczaj w ilości 10-20% surowców fermentalnych. Europejskie chmiele szlachetne – Saaz, Styrian Goldings, Fuggles. Belgijskie szczepy drożdży produkujące duże ilości owocowych estrów i przyprawowych fenoli. Należy zadbać o możliwie wysokie odfermentowanie piwa.

Przykłady komercyjne: Westmalle „Dubbel”, Westvleteren „Westvleteren 8”, Chimay „Red”, de Koningshoeven „La Trappe Dubbel”, St. Bernardus „Pater 6”, Kronenbourg „Grimbergen Double”, Affligem „Dubbel”.





IX Warszawski Konkurs Piw Domowych 2019
im. Wojciecha Trzeźniowskiego
 Opisy kategorii konkursowych



Organizator: Mazowiecki OT PSPD

Brett English Barleywine

Autor: Aleksander Hurko

Parametry:

Ekstrakt : 20-24° Blg

Ekstrakt końcowy: 2-6° Blg

Zawartość alkoholu: 8-11% obj.

Goryczka: 30-50 IBU

Barwa: 16-40 EBC

Aromat: Na pierwszym planie bogate aromaty słodowe (chlebowe, suszonych owoców (morele, rodzynki) na poziomie od średniego do średniowysokiego; uzupełniane przez nuty „funky” pochodzące od pracy dzikich drożdży (estry owocowe, ale też „końskiej derki”, skórzanę, czy ziemiste) na poziomie od średnio niskiego do średniego. Aromaty chmieli kontynentalnych (ziołowe, przyprawowe, ale nie owocowe) od niewyczuwalnych do niskich. Estry owocowe pochodzące zarówno od pracy Saccharomyces jak i Brettanomyces na poziomie od średnio niskiego do średniego. Mogą pojawić się nuty pochodzące od długiego leżakowania (utlenienia): sherry, suszonych owoców – na poziomie do średnio niskiego.

Wygląd: Barwa od ciemnozłotej do ciemno miedzianej, klarowne. Piana średnio obfita, może być nietrwała ze względu na wysoką zawartość alkoholu.

Smak: Na pierwszym planie bogate aromaty słodowe (chlebowe, suszonych owoców – morele, rodzynki na poziomie od średniego do średniowysokiego; uzupełniane przez nuty „funky” pochodzące od pracy dzikich drożdży (estry owocowe, ale też „końskiej derki”, skórzanę, czy ziemiste) na poziomie od średnio niskiego do średniego. Smaki chmieli kontynentalnych (ziołowe, przyprawowe, ale nie owocowe) od niewyczuwalnych do niskich. Estry owocowe pochodzące zarówno od pracy Saccharomyces jak i Brettanomyces na poziomie od średnio niskiego do średniego. Mogą pojawić się nuty pochodzące od długiego leżakowania (utlenienia): sherry, suszonych owoców – na poziomie do średnio niskiego. Balans przesunięty w stronę słodowej słodyczy uzupełnianej o smaki „funky” wymienione powyżej.

Goryczka: Niska do średnio niskiej, chmielowa. Nie może być ostra, ani zalegająca. Ma głównie kontrować słodycz pochodzącą od słodów.

Odczucie w ustach: Wysycenie od niskiego do średnio niskiego. Pełnia od średniej do wysokiej. Może być wyklejające. Ze względu na wysoką zawartość alkoholu może pojawić się rozgrzewanie alkoholowe na poziomie do średnio niskiego.

Wrażenie ogólne: Klasyczne, mocne, i długo leżakowane piwo z wysp brytyjskich prefermentowane częściowo lub w całości „dzikimi” drożdżami Breattanomyces. Charakteryzuje się bogatą stroną słodową uzupełnianą przez nuty „funky”. Zastosowany zasyp to zwykle głównie sól pale ale z niewielką domieszką słodów karmelowych i/lub ciemnych. Słodowość dominuje w aromacie i smaku oraz łączy się z drugoplanowymi nutami „dzikimi” i owocowymi pochodzącymi od użycia szczepów drożdży Brettanomyces. Do chmielenia użyte są jedynie szlachetne odmiany kontynentalne.

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Brettowość	○	○	●	●	○	○
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Estry owocowe	○	●	●	○	○	○
Szlachetne utlenienie	●	●	●	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	●	○	○
Piana trwałość	●	●	○	○	○	○
Klarowność	klarowne					
Barwa	ciemnozłota-ciemno miedz.					
SMAK	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Brettowość	○	○	●	●	○	○
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Estry owocowe	○	○	●	●	○	○
Szlachetne utlenienie	●	●	●	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	●	●	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	●	●
Rozgrzewanie alk.	●	●	●	○	○	○

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

Surowce i technologia: Dopuszczalne są wersje zarówno fermentowane mieszkanką drożdży saccharomyces i brettanomyces jak też w 100% dzikimi drożdżami gatunku brettanomyces.





Organizator: Mazowiecki OT PSPD

Fruit Gose

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9-13,8 Błg**Zawartość alkoholu:** 3-4,5%**Goryczka:** 10-15 IBU**Barwa:** 10-50 EBC – zależna od użytego owocu

Uwaga: 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 zgłoszeniem piwa – od decyzji o niezakwalifikowaniu piwa ze względu na niedozwolony dodatek nie ma odwołania.

Aromat: Na pierwszym planie aromaty użytych owoców na poziomie od średnio niskich do średnio wysokich. Nie mogą one całkowicie zdominować pozostałych cech aromatu. Kwaśność (kefirowa, jogurtowa) na poziomie od średnio niskiego do średniego. Słodowość (zbożowa, chlebowa) na poziomie od niskiego do średniego. Aromat może uzupełniać bardzo niski słony akcent, który jednak nie musi być obecny i nigdy nie powinien mieć metalicznego charakteru, spowodowanego użyciem jodowanej soli. Mogą występować estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki, owoce pestkowe) na poziomie od średnio niskiego do braku. Aromat chmielowy nie występuje. Kolendra o charakterze cytrusowo-ziółowym na poziomie niskim uzupełnia bukiet piwa. Aromat selerowy, szynkowy lub mydlany wynikający z zastosowania złej gatunkowo lub nieświeżej kolendry jest niewłaściwy. Aromaty octowe i/lub dzikie są także niewłaściwe.

Wygląd: Barwa od jasno żółtej do ciemno złocistej, ale także zależna od użytych owoców. Piwo zamglone, ale nie błotniste. Na barwę piany mogą mieć wpływ użyte owoce, jeśli tak nie jest, powinna być biała do jasno beżowej. Bardzo gęsta, wysoka i trwała.

Smak: Na pierwszym planie smaki od użytych owoców na poziomie od średnio niskich do średnio wysokich. Nie mogą one całkowicie zdominować pozostałych cech smaku. Na drugim planie kwaśność kwasu mlekowego (kefirowa, jogurtowa) na poziomie od średnio niskiego do średniego. Jest ona dopełniona przez niskie do średnich nut słodowych (zbożowa, chlebowa) oraz niskie do średnich posmaki kolendry (cytrusowe, przyprawowe). Mogą występować estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki, owoce pestkowe) na poziomie od średnio niskiego do braku. Brak smaków chmielowych. Posmaki słone powinny być zauważalne, ale zawsze jedynie na niskim poziomie, często tylko nieznacznie przekraczając próg percepcji. Mogą mieć charakter lekko słony lub jedynie mineralny, ale nigdy metaliczny. Kolendra o charakterze cytrusowo-ziółowym na poziomie niskim uzupełnia bukiet piwa. Smaki selerowe, szynkowe lub mydlane wynikający z zastosowania złej gatunkowo lub nieświeżej kolendry są niewłaściwe, podobnie jak smaki octowe, siarkowe, warzywne, serowe, wymiocin, apteczne, fekalne czy diacetylu spowodowane niepoprawnym zakwaszaniem i/lub fermentacją. Pół wytrawne do wytrawnego z kwaśnym i owocowym finiszem. Obecność dzikich

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT

	0	1	2	3	4	5
Owocowość	○	○	●	●	●	○
Kwaśność	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Estry owocowe	●	●	●	○	○	○
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Kolendra	○	●	○	○	○	○

WYGLĄD

	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	zamglone, ale nie błotniste					
Barwa	jas. żółta-cie. złocista, ale zależy od dodat. owoców					

SMAK

	0	1	2	3	4	5
Owocowość	○	○	●	●	●	○
Kwaśność	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Estry owocowe	●	●	●	○	○	○
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Kolendra	○	●	○	○	○	○

GORYCZKA

	0	1	2	3	4	5
Natężenie	●	●	○	○	○	○

ODCZUCIE W USTACH

	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	●	●	○	○
Wysycenie	○	○	○	○	○	●

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

drożdży będzie traktowana jako zakażenie. Brak posmaków alkoholowych.

Goryczka: Brak lub bardzo niska owocowa. Nie może być jednak cierpka ani ściągająca.

Odczucie w ustach: Wysycenie wysokie do bardzo wysokiego. Piwo powinno być orzeźwiająca, musująca i bardzo pijalna. Pełnia od niskiej do średniej.

Przykłady komercyjne: „Kiwi and lime” – Piwne Podziemie, „Pop up gose” – Inne Beczki, „Kamikaze Kiwi” – Brokreacja, „Leśne runo” – Perun, „Kiwi kiwi kiwi” – Inne Beczki, „Zośka straszbyrotka” – Piwoteka Narodowa, „Ryan Goseling” – Hopium.





IX Warszawski Konkurs Piw Domowych 2019
im. Wojciecha Trzeźniowskiego
 Opisy kategorii konkursowych



Organizator: Mazowiecki OT PSPD

Lager wiedeński

Autor: Mateusz Puślecki na podstawie BJCP

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12-13,5° Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5° Blg

Zawartość alkoholu: 4,7-5,5% obj.

Goryczka: 18-30 IBU

Barwa: 18-30 EBC

Lager o ciemnej barwie i średniej mocy. Cechuje go średnia chmielowa goryczka i gładka, złożona słodowość pochodząca od słodów podstawowych, a nie specjalnych.

Aromat: Złożona słodowość (chlebowa, ciastek, tostowa) na poziomie od średniego do średnio wysokiego. Aromaty chmielowe (kwiatowe, korzenne) na poziomie od braku do niskiego. Aromaty karmelowe lub palone są niepożądane. Czysty lagerowy charakter. Brak estrów owocowych i diacetylu.

Wygląd: Kolor może być od czerwono bursztynowego do miedzianego z towarzyszącymi czerwonymi refleksami. Piwo klarowne. Piana gęsta, obfita, trwała, biała do jasno beżowej.

Smak: Złożony słodowy smak (chlebowy, ciastkowy, tostowy) na pierwszym planie, od poziomu średniego do średnio wysokiego. Karmelowe i palone posmaki nie są pożądane. Słodowość skontrolowana na tyle chmielową goryczką, aby piwo miało wytrawny finisz. Smaki chmielowe (kwiatowe, korzenne) na poziomie od braku do niskiego. Wyczuwalne zwłaszcza na finiszu. Smak czysty, lagerowy. Balans przesunięty w stronę słodowości.

Goryczka: Chmielowa na poziomie od niskiej do średniej. Delikatna i dość długa, ale nie zalegająca.

Odczucie w ustach: Pełnia w przedziale od średnio niskiej do średniej. Wysycenie na średnim poziomie. Piwo gładkie i kremowe.

Komentarz: Standardowe pod względem zawartości alkoholu, codzienne piwo, nie warzone na festiwalu. Wersje amerykańskie mogą być trochę mocniejsze, wytrawniejsze i bardziej goryczkowe, w przeciwieństwie do europejskich wersji, które są słodsze. Wiele Meksykańskich bursztynowych i ciemnych lagerów było bardziej autentycznych, niestety teraz są bardziej słodkie, tak jak zawierające dodatki, bursztynowe/ciemne międzynarodowe lagery. Niestety, w wielu współczesnych wersjach używane są dodatki które zmniejszają bogatą słodową złożoność, tak charakterystyczną dla najlepszych piw tego stylu. Styl ten jest na liście oczekujących do umieszczenia go w kategorii piw historycznych w podręcznikach; co pozwoliłoby na opisanie klasycznego stylu, jednocześnie umieszczając nowoczesne słodsze wersje w kategorii międzynarodowych bursztynowych i ciemnych lagerów.

Historia: Rozwinięty przez Antona Drehera 1841 roku we Wiedniu, stał się popularny w drugiej połowie 1800 roku. Teraz prawie całkowicie zanikł z rodzimych terenów, ale kontynuowany w Meksyku do którego trafił za pośrednictwem Santiago Grafa i innych austriackich piwowarów imigrantów w późnych latach 1800. Prawdziwa wersja jest bardzo ciężka do znalezienia (chyba że w przemyśle piw rzemieślniczych) jako dawny dobry przykład stającego się słodszy i z większą ilością dodatków.

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Karmelowość	●	○	○	○	○	○
Paloność	●	○	○	○	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
Diacetyl	●	○	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	klarowne					
Barwa	czerw, burszt. do miedzian.					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Karmelowość	●	○	○	○	○	○
Paloność	●	○	○	○	○	○

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

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

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

Charakterystyczne składniki: Wiedeńskie słody dostarczają lekko tostowy, kompleksowy, bogaty słodowy powstający również w trakcie „reakcji Maillarda” profil. Jak w piwie marcowym, jedynie dobrej jakości sód powinien być używany, równolegle z kontynentalnymi chmielami (preferowane typu Saaz lub Styrian). Może być użyty sód karmelowy i/lub ciemny dla nadania koloru i słodczy, jednak słody karmelowe nie powinny pojawiać się znacząco w aromacie i smaku, a ciemne słody nie powinny nadawać palonego charakteru.

Porównanie stylów: Lżejszy charakter słodowy, delikatnie mniej ciała, oraz delikatnie wyższa goryczka w balansie niż w piwie marcowym, jednak z wieloma takimi samymi słodowymi pochodnymi smakowymi. Charakter słodowy jest podobny do piw marcowych, jednak mniej intensywne i bardziej zbalansowane. Mniejsza zawartość alkoholu niż w piwie Marcowym lub Festbier. Mniej bogaty, słodowy i chmielowy w porównaniu do czeskiego bursztynowego lagera.

Przykłady komercyjne: Devils Backbone Vienna Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick, Browar PINTA Odsiecz wiedeńska.





IX Warszawski Konkurs Piw Domowych 2019
im. Wojciecha Trzeźniowskiego
 Opisy kategorii konkursowych



Organizator: Mazowiecki OT PSPD

Session IPA

Autor: Bartosz Markowski

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10,5-12,9° Blg

Ekstrakt końcowy: 1,5-3,5° Blg

Zawartość alkoholu: 3,5-4,9% obj.

Goryczka: 35-60 IBU

Barwa: 6-20 EBC

Aromat: Zdominowany przez intensywne aromaty chmielowe. Mają one charakter cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i inny typowy dla nowofalowych odmian chmielu. Może pojawić się delikatna słodowość, która nie powinna być intensywna i ma stanowić tylko tło dla chmielu. Aromaty karmelowe, mocno estrowe i diacetylu są wadą.

Wygląd: Od słomkowej do złotej. Lekka opalizacja spowodowana chmieleniem na zimno jest dopuszczalna. Piana obfita, gęsta i trwała, koloru białego.

Smak: Chmielowy smak od poziomu średniego do wysokiego o charakterze cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i innych typowych dla nowofalowych odmian chmielu. Lekka podbudowa słodowa o charakterze biszkoptów, zbożowości od poziomu niskiego do średnio-niskiego. Balans zdecydowanie w kierunku chmielowości – słodowość nie może przysłaniać posmaków chmielowych. Finisz wytrawny. Brak posmaków karmelowych, estrów owocowych i diacetylu.

Goryczka: Od średnio wysokiej do wysokiej. Czysto chmielowa, bez akcentów taninowych, słodowych lub alkoholowych.

Odczucie w ustach: Treściwość niska do średnio niskiej. Piwo powinno być wyraźnie wytrawne i rześkie. Odczucia ściągania i zalegania są wadą. Brak alkoholowego rozgrzewania.

Ogólne wrażenie: Lżejsza wersja American IPA, która mimo obniżonych parametrów zachowuje charakterystyczną intensywną chmielowość. Od American Pale Ale odróżnia je z reguły wyższa goryczka, balans słodowo-chmielowy przesunięty bardziej w stronę chmielu i większa wytrawność. Bardzo wysoka pijalność jest kluczową cechą stylu.

Surowce: Bazę piwa stanowi amerykański dwurzędowy słód pale ale, którego najlepszym odpowiednikiem dostępnym w Europie jest słód pilzneński. Słody karmelowe, jeśli zostaną użyte, powinny stanowić niewielki procent zasypu, gdyż wysoka treściwość i posmaki karmelowe są niepożądane. Niezbędne jest użycie nowofalowych odmian chmielu, najczęściej z USA lub antypodów, zastosowanych także na zimno. Neutralne drożdże górnej fermentacji o czystym profilu smakowym.

Przykłady komercyjne: „Green Party” – Browar Green Head, „Fajrant” – Browar Zakładowy, „Piece of Cake” – Browar Trzech Kumpi

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Słodowość	●	●	●	○	○	○
Karmelowość	●	○	○	○	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
Diacetyl	●	○	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	do lekko zamglonego					
Barwa	słomkowa-złota					
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	●
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Karmelowość	●	○	○	○	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
Diacetyl	●	○	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	○	●	●
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	●	○	○	○
Ściąganie/zaleganie	●	○	○	○	○	○
Rozgrzewanie alk.	●	○	○	○	○	○

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





IX Warszawski Konkurs Piw Domowych 2019
im. Wojciecha Trzeźniowskiego
 Opisy kategorii konkursowych



Organizator: Mazowiecki OT PSPD

Smoked Stout

Autor: Przemysław Szczepańczyk, źródło: kompendiumpiwa.pl

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9-11,5° Błg

Ekstrakt końcowy: 2-3° Błg

Zawartość alkoholu: 4-4,5% obj.

Goryczka: 30-50 IBU

Barwa: 60-80° EBC

Wędzona wersja stylu dry stout. Do wędzenia można użyć jedynie drewna.

Wyróżniki stylu: Czarne, palone, wędzone, wytrawne, gorzkie angielskie piwo górnej fermentacji.

Historia: Nie można wykluczyć, że w przeszłości produkowane były wędzone wersje stoutu. Styl ten nie jest jednak stylem historycznym.

Aromat: Średnio niski do średnio wysoki aromat słodowy o palonym, kawowym charakterze, połączonym z średnio niskimi do średniowysokimi aromatami pochodzącymi z wędzonych słodów (dymem ogniska, wędlinami lub oscypkiem). Aromaty torfowe i spalenizny są niepożądane. Inne dopuszczalne aromaty słodowe to czekolada, lukrecja, biszkopty, herbatniki. Estry o charakterze wiśni, jagód, agrestu, borówek, rodzynek, żurawiny, jednak nigdy nie powinny przysłaniać aromatów wędzonki i palonych. Aromaty porzeczek dopuszczalne na poziomie do średnio niskiego, mogą pochodzić zarówno z estrów, jak i z chmielu, który powinien być wyczuwalny na poziomie najwyżej średnio niskim i mieć angielski charakter ciemnych owoców, ziemisty lub kwiatowy. Diacetyl i aromaty siarkowe są wadą. Brak alkoholu.

Wygląd: Bardzo ciemnobrązowe lub czarne, często nieprzejrzyste. Może mieć brązowe lub rubinowe przebliski i powinno być klarowne – jeśli da się to stwierdzić zważywszy barwę. Piana beżowa, obfita, średnio zwarta, średnio trwała.

Smak: Dominują smaki palonego ziarna od średnio niskiego do średnio wysokiego poziomu: kawa, lukrecja, czekolada. Wędzone nuty wyczuwalne na drugim planie, na poziomie średnio niskim do średniowysokiego. Podstawa słodowa powinna mieć klasyczny angielski herbatnikowy, biszkoptowy charakter i być wyczuwalna na poziomie średnio niskim do średniego. Estry o charakterze ciemnych owoców (podobnych jak w aromacie) na poziomie od braku do średnio niskiego. Chmiel powinien być wyczuwalny w tle, na poziomie do niskiego, o charakterze typowym dla odmian brytyjskich (owocowy, ziemisty, kwiatowy). Poza estrami smak powinien być czysty, bez diacetylu i nut siarkowych. Brak alkoholu. Finisz wytrawny, długi, o palonym, wędzonym charakterze. Palone ziarno może wnieść odrobinę kwasowości, ta powinna być na poziomie nie wyższym niż niski.

Goryczka: Średnio niska do średnio wysokiej, średniej długości – nie może być nieprzyjemna. Pochodzić może z palonego ziarna lub od chmielu. Nie powinna zalegać.

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Paloność/kawowość	○	○	●	●	●	○
Wędzoność	○	○	●	●	●	○
Torfowość	●	○	○	○	○	○
Estry owocowe	●	●	○	○	○	○
Alkohol	●	○	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	●	○	○
Klarowność	nieprzejrzyste (klarowne)					
Barwa	ciemnobrązowe-czarne					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Paloność/kawa/czekolada	○	●	●	●	●	○
Wędzoność	○	○	●	●	●	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	●	●	●	○	○	○
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Alkohol	●	○	○	○	○	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○

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

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Ściąganie	●	●	○	○	○	○

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

Odczucie w ustach: Pełnia średnio niska do średniej, aksamitne, kremowe, gładkie, wysoko odfermentowane, nie może być lepkie ani mdłe. Wysycenie niskie do średniego. Ze względu na duży udział palonego ziarna, stopień odfermentowania i ilość dodanego chmielu, piwo może być nieco ściągające, ale na poziomie wyższym niż niski powinno to być uznane za wadę.

Surowce i technologia: Podstawa to brytyjski słód jasny i/lub wędzony. Słód może być wędzony drewnem. Jeśli to możliwe, powinno unikać się wędzonego sładu monachijskiego, ponieważ ma on bardziej chlebowy, niż herbatnikowo-biszkoptowy charakter. Duża ilość palonego jęczmienia. Dodatek owsa może zwiększyć kremowość piwa, powinno się jednak uważać, by piwo nie nabrało nadmiernie owsianego smaku. Angielskie chmiele. Brytyjskie drożdże o wysokim stopniu odfermentowania i klączkowania oraz średniej produkcji estrów.



Organizator: Mazowiecki OT PSPD

Sour Imperial India Pale Ale

Autor: Jan Gadomski

Parametry:

Ekstrakt : 18-21° Błg

Ekstrakt końcowy: 3-6° Błg

Zawartość alkoholu: 7-10,5% obj.

Goryczka: 30-70 IBU

Barwa: 8-20 EBC

Mocne i kwaśne, ale jednocześnie pijalne IPA z zaznaczoną goryczką. Intensywny aromat pochodzący od nowofalowych odmian chmielu. W balansie, rolę kontrowania słodczy może przejąć kwasność, ale nie powinna całkowicie zastąpić goryczy.

Aromat: Dominujący aromat nowofalowych chmieli, które najczęściej przybierają formę owoców tropikalnych, kwiatów, żywicy, a w wersji fermentowanej z udziałem bakterii lactobacillus, najczęściej owoców cytrusowych takich jak grejpfrut, pomarańcza czy cytryna. Estry o charakterze brzoskwiń, moreli, gruszek, mogą uzupełniać owocowość maksymalnie do poziomu średnio wysokiego, nie powinny być jednak nieprzyjemnie jabłkowe (obite czerwone jabłko). Efekt pracy bakterii lactobacillus powinien odznaczać się w aromacie jako cytryny, kwaśne świeże jabłka, delikatny jogurt w natężeniu od niskiego do średniego. Czysta słodowość uzupełnia profil o aromaty białego pieczywa, pszenne pieczywa, owsianki na poziomie od niskiego do średniego. Do poziomu średnio niskiego może wystąpić alkoholowość, ale bez „gorącego”, rozpuszczalnikowego charakteru.

Wygląd: Barwa od złotej do jasno bursztynowej. Ze względu na niskie pH i wysoką zawartość alkoholu, pojawiająca piana nie musi być obfita i trwała, ale powinna zaznaczyć swoją obecność. Poziom zmętnienia jest dowolny, dopóki piwo nie zacznie przypominać błota.

Smak: Balans smaków podstawowych może wahać się między kwaśnym a gorzkim, ale żaden nie może zdominować piwa. Słodycz jest jedynie uzupełnieniem. Na pierwszym planie smaki pochodzące od nowofalowych chmieli, nie sposób wymienić ich całą paletę, ale najczęściej będą objawiać jako owoce cytrusowe i tropikalne. Kwaśność nadana przez bakterie na poziomie od średniego do średnio wysokiego zależy od intensywności goryczy. Im wyższa gorycz, tym niższa kwasność i na odwrót. Te dwa elementy powinny współgrać i tworzyć spójną, nieprzeszkadzającą sobie nawzajem kompozycję. Słodowa słodycz na poziomie od niskiego do średniego w postaci białego pieczywa, biszkoptów, może być uzupełniona o bardzo subtelne smaki herbatników. Wszelkie smaki karmelowe powinny być traktowane jako wada. Owocowe estry maksymalnie do poziomu średnio niskiego o charakterze brzoskwiń, moreli, gruszek powinny stanowić jedynie uzupełnienie owocowych aromatów nadanych przez chmiel. Czysty alkohol może wystąpić na maksymalnie średnio niskim poziomie i nie może być rozpuszczalnikowy. Balans po stronie chmielowej owocowość z wyraźną kwasnością i zaznaczoną goryczką.

Goryczka: Średnio niska do średnio wysokiej, chmielowa, może lekko zalegać. Poziom goryczy powinien współgrać z kwasnością, która częściowo może przejąć rolę kontrowania słodczy.

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Estry owocowe	●	●	●	●	●	○
Kwaśność	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	●	○	○	○	○
Piana trwałość	○	●	○	○	○	○
Klarowność	dowolna, ale nie błotniste					
Barwa	złota-jasno bursztynowa					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Kwaśność	○	○	○	●	●	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Estry owocowe	●	●	●	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○

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

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Rozgrzewanie alk.	●	●	●	○	○	○

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

Odczucie w ustach: Pełnia od średnio niskiej do średniej, ale bez wyklejającej słodczy. Nagazowanie od średnio niskiego do średniego. Dopuszczalne jest lekkie ściąganie, podobne do tego jakiemu nadaje piwu albedo (biała część skórki cytrusowej). Alkoholowe rozgrzewanie dopuszczalne do poziomu średnio niskiego, nie może być piekące i szczypiące w język. Kremowość i gładkość nie jest wymagana, ale może wystąpić, jeżeli piwowar użył surowców niesłodowanych, nie może być jednak mułace.

Surowce: Zasyp powinien składać się w znacznej części ze słoju pilzneńskiego, ewentualnie uzupełnionego o sład pszeniczny i surowce niesłodowane, służące to nadania gładkości. Niezbędne jest użycie nowofalowych odmian chmielu, najczęściej z USA lub antypodów, obowiązkowo „na zimno”. Drożdże górnej fermentacji dające czysty profil lub delikatnie estrowy. Metoda zakwaszania piwa jest dowolna, ale musi odbyć się przy pomocy bakterii Lactobacillus.