

AMERICAN WHEAT

Autor: Jan Gadomski (na podstawie opisu BJCP)

Parametry:

Ekstrakt: 10-13° Blg

Ekstrakt końcowy: 2-3,5° Blg

Zawartość alkoholu: 4-5,5% obj.

Goryczka: 15-30 IBU

Barwa: 6-15 EBC

Aromat:

Powinien na równym poziomie łączyć cechy słodowe i chmielowe. Słodowość o charakterze pszenicznym (białe pieczywo, biszkopty, kulki chlebowe, zboże) na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Nieco słodowej słodkości jest akceptowalne. Aromat chmielowy, powinien odzwierciedlać charakter nowofalowych chmieli (owoce tropikalne, cytrusowe, białe, lekka nafta, kwiaty) na niskim do średnio niskiego poziomie. Estry od braku do średnio -niskich, aczkolwiek powinny odzwierciedlać charakter szczepów amerykańskich drożdży (przyjemne jabłka, gruszki) i nie dominować aromatu. Aromaty goździków i bananów powszechne w niemieckich hefeweizen są nieodpowiednie dla tego stylu i powinny być uznane za poważną wadę. Alkoholowość, nawet na niskim poziomie, jest niedopuszczalna.

Wygląd:

Kolor przeważnie blado żółty do złotego. Klarowność może być w przedziale od doskonałej do mglistej wraz z drożdżami przybliżającymi styl niemieckich piw hefeweizen. Wysoka, długo utrzymująca się biała piana.

Smak:

Wytrawny do pół wytrawnego. Niska do średniej słodowość z wyraźnie zaznaczonym charakterem pszenicy. Niski do średnio niskiego smak chmieli nowofalowych (cytrusy, tropiki, owoce białe, kwiaty, lekka nafta. Estry, jeżeli występują, powinny dobrze komponować się z aromatami odchmielowymi i nie przekraczać poziomu średnio niskiego. Wszelkie cechy charakterystyczne dla niemieckich piw pszenicznych, powinny być traktowane jako wada. Alkoholowość nie występuje. Balans po stronie słodowości, uzupełniony o wyraźne cechy nowofalowych chmieli.

Goryczka:

Goryczka, pochodzenia chmielowego, od średnio niskiej do średniej, krótka, ucinająca słodycz odsłodową.

Odczucie w ustach:

Średnio niska do średniej treściwość. Średnio wysokie do wysokiego nagazowanie. Brak alkoholowego rozgrzewania.

Surowce:

Czyste amerykańskie drożdże górnej fermentacji, ale mogą również zostać użyte drożdże dolnej fermentacji. Duże proporcje słoju pszenicznego (często 50% albo więcej, ale nie jest to wymóg prawny jak w Niemczech). Nowofalowe chmiele.

Wrażenie Ogólne:

Orzeźwiający, rześkie pszenne piwo, zorientowane na wysoką pijalność. Przedstawia więcej cech chmieli niż tradycyjne niemieckie piwa pszeniczne.

Przykłady komercyjne:

Albert (Wąsosz), American Wheat (Revolta), American Wheat (Szpunt), American Wheat Potion (Bednary), Be Like Mitch (AleBrowar), Big Cyc American Wheat (Witnica), Flaps (Hajer), Jurajskie Amerykańska Pszenica (Browar Na Jurze), Łan Wheat (Reden), Młynarz (Profesja), Salamander American Wheat (Browar Stu Mostów), Sanrajza (Pinta), Some Like It Hot (Raduga), The Farmer (Brokreacja).

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

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

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Mętność	●	●	●	●	●	○
Barwa	blado żółte do złote					

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

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

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