

BRETT SAISON

Autor: Piotr Czarny

Mający swoje korzenie w belgijskiej Walonii Saison, historycznie był piwem warzonym na farmach w chłodniejsze miesiące, a przeznaczonym do spożycia latem, przede wszystkim w okresie żniw. Być może skutecznie gasić pragnienie robotników rolnych warzony był jako piwo lekkie, musujące i przede wszystkim bardzo wytrawne. Mając na uwadze fakt, że dawniej piwo przechowywane było w drewnianych beczkach, niewątpliwie niektóre z ówczesnych Saisonów zawierały w sobie także drożdże „brettanomyces”. I właśnie użycie „brettanomyces” jest kluczem do piwa w stylu Saison fermentowanego z udziałem (lub całkowicie za pomocą) drożdży z rodzaju „brettanomyces”. Wysokie odfermentowanie, wytrawność smaku i bogaty dobrze zbalansowany bukiet, w którym istotną rolę grają nuty "brett" to główne wyznaczniki tego stylu.

Ekstrakt początkowy: 12-16° Błg

Ekstrakt końcowy: 0,5-3,0° Błg

Zawartość alkoholu: 5,0-7,0% obj.

Goryczka: 25-35 IBU

Barwa: 10-28 EBC

Wygląd: Kolor zwykle jasno pomarańczowy, chociaż zdarzają się również wersje złote lub bursztynowe. Piana może być zarówno zwarta i trwała, jak i rzadka i szybko opadająca, co nie powinno być traktowane jako wada. Zawsze w kolorze białym (ew. złamanej bieli). Klarowność od wysokiej do niskiej, zdarzają się wersje mętne.

Aromat: Wysoka owocowość, połączona z niskim do umiarkowanego aromatem chmielu, oraz umiarkowanymi do ich braku nutami ziołowymi, przyprawowymi oraz alkoholowymi. Estry owocowe, zwykle w postaci nut cytrusowych (pomarańcza, cytryna) powinny dominować aromat. Umiarkowany aromat przyprawowy (pochodzący zarówno od drożdży jak też i od dodatku przypraw), powinien uzupełniać pozostałe aromaty oraz współgrać z nimi. Fenolowość (o ile jest obecna) powinna przybierać charakter raczej pieprzu, a nie goździków. Niska do umiarkowanej kwasność MOŻE być obecna, ale nie powinna przykrywać innych aromatów. Przyprawowość, chmielowość oraz kwaskowatość zwykle jest większa w mocniejszych wersjach. Alkoholowość powinna być mało intensywna, miękka, nieco pikantna. Alkoholowość nie powinna być paląca, piekąca oraz rozpuszczalnikowa. Nuty słodowe zwykle są bardzo delikatne. Brak diacetylu. Aromaty Brettanomyces pozostają w zależności przede wszystkim od użytego szczepu, ale także od wieku piwa. Młodsze wersje zwykle mają więcej nut owocowych (owoce tropikalne, owoce pestkowe, cytrusy), podczas gdy starsze mają więcej nut przypominających zapach stodoły, mokrego siana, końskiej derki, ziemistych, fenolowo-dymnych. Dozwolony jest pełen przekrój aromatów charakterystycznych dla Brettanomyces. Ich intensywność może być od niskiej do wysokiej. Balans pomiędzy intensywnością aromatów charakterystycznych dla Saison, a tych wniesionych przez Brettanomyces może być dowolny, jednakże jedno i drugie powinny być wyczuwalne. Wyżej wymienione nuty powinny pozostawać ze sobą w harmonii i uzupełniać się tworząc przyjemny mariaż.

Smak: Kombinacja smaków owocowych oraz przyprawowych, uzupełniona delikatną słodowością, a także niską do umiarkowanej alkoholowością. Bardzo wysokie odfermentowanie jest odpowiedzialne za charakterystycznie wytrawny finisz. Ovocowość często przybiera charakter cytrusowy (pomarańcze, cytryny). Dodatek przypraw (o ile jest) powinien dodawać bogactwa dla smaku, ale nie powinien go dominować. Niski poziom pochodzących od drożdży pieprzowych fenoli może być obecny zamiast przypraw, ale także może je uzupełniać. Fenolowość powinna być niższa niż w innych belgijskich stylach oraz współgrać z goryczką. Smak chmielowy powinien być niski do umiarkowanego. Zwykle przybiera on charakter przyprawowy lub ziemisty. Słodowość powinna być delikatna i stanowić tło i wsparcie dla innych smaków. Przyprawowość, chmielowość, goryczka i kwaskowatość przeważnie stają się bardziej intensywne w mocniejszych wersjach, natomiast słodycz wtedy maleje. Ostrość, palący lub rozpuszczalnikowy charakter alkoholu jest niedozwolony. Wysokie nagazowanie, umiarkowanie siarczanowa woda oraz wysokie odfermentowanie powodują niezwykle wytrawny finisz, z długim gorzko-pikantnym posmakiem. W zależności przede wszystkim od użytego szczepu oraz od wieku piwa smak wniesiony przez Brettanomyces może być od minimalnego do mocnego. Jego charakter może wahać się od owocowego (owoce tropikalne, owoce pestkowe, cytrusy), do mokrego siana, stodoły, końskiej derki, ziemistego, fenolowo-dymnego. Dozwolony jest pełen przekrój aromatów charakterystycznych dla Brettanomyces. Brak nieprzyjemnych posmaków, takich jak bandaż, zmywacz do paznokci, wymiotnych czy siarkowo-kanalizacyjnych. Balans pomiędzy intensywnością smaków charakterystycznych dla Saison a tych wniesionych przez Brettanomyces może być dowolny, jednakże jedno i drugie powinny być wyczuwalne. Wyżej wymienione nuty powinny pozostawać ze sobą w harmonii i uzupełniać się tworząc przyjemny mariaż. Słodowość w piwach fermentowanych Brettanomyces jest zwykle mniej zaznaczona niż w wersjach bez.

Goryczka: Od umiarkowanej do wysokiej, ale nie powinna wybijać się ponad smaki owocowe, przyprawowe lub słodowe. Percepcja goryczki zwykle jest silniejsza niż mógłby sugerować poziom IBU.

Odczucie w ustach: Treściwość od lekkiej do średniej. Poziom alkoholu może być średni do średnio wysokiego, ale rozgrzewający charakter może być co najwyżej od niskiego do średniego. Brak gorącego, piekącego albo rozpuszczalnikowego charakteru alkoholu. Bardzo mocno nagazowane, musujące. Lekka do umiarkowana cierpkość może występować, ale powinna być odświeżająca, a nie ściągająca i wykrzywająca. Może wydawać się lżejsze niż piwo bez Brettanomyces, jednakże nigdy nie powinno być cienkie i wodniste. Musujące.

Ogólne wrażenie: Styl bazowy określa większość cech, jakimi powinno charakteryzować się to piwo. Orzeźwiający, średnio do mocno owocowe/przyprawowe ALE, wraz z charakterystycznym pomarańczowym kolorem, mocno nagazowane, wyraźnie nachmielone i wytrawne z orzeźwiającyą cierpkością. Dodatek Brettanomyces sprawia, że piwo jest wzbogacone o nuty charakterystyczne dla tego szczepu. Piwo nie powinno być "Brettową bombą". Dzikosć Brettanomyces powinna pozostawać w harmonii z cechami stylu Saison, wzbogacać je, ale całkowicie ich nie dominować. Generalnie chodzi nam o piwo, w którym pomimo oczywistych cech wynikających z użycia dzikich drożdży, podstawą jest Saison.

Surowce i technologia: Zasymp zdominowany przez słód pilzneński, ale niewielki dodatek słodu wiedeńskiego albo/i monachijskiego wpływa na kompleksowość i kolor. Czasami dodaje się także inne słody takie jak pszeniczny czy orkiszowy. Dodatki niesłodowane takie jak miód, cukier również mogą być użyte w celu dodania złożoności oraz zmniejszenia treściwości. Goryczka i smak chmielowy może być bardziej zauważalny niż w innych stylach belgijskich. Saison jest czasami chmielony na zimno. Szlachetne odmiany chmieli Styrian Goldings albo East Kent Goldings są powszechnie używane. Szeroka gama przypraw i ziół jest przeważnie używana aby nadać kompleksowości i unikalności w wersjach mocniejszych, ale powinny one dobrze współgrać z charakterem drożdżowym i chmielowym. Twarda woda występująca w większości Walonii, może akcentować goryczkę i wytrawny finisz. Jeden lub więcej szczepów drożdży Brettanomyces może być dodany zarówno do fermentacji burzliwej, jak również do cichej. Wybór drożdży oraz technika ich użycia pozostaje całkowicie w gestii piwowara.

Drewno: Zabronione

Owoce: Zabronione

Surowce nie słodowe: Możliwe jest użycie cukru w celu zwiększenia wytrawności **Przyprawy:** Dopuszczalne

Dzikie drożdże: Wymagane

Inne dodatki: Zabronione

Uwagi dla piwowara:

1. Piwo powinno być wytrawne, może być też lekko kwaskowate, ale kwaśność octowa jest wadą.
2. Użycie przypraw nie jest wymagane, jeśli już wystąpią w recepturze, powinny harmonijnie uzupełniać profil piwa i nie przykrywać cech pochodzących od fermentacji dzikimi drożdżami.
3. Piwo musi być wysoce pijalne, głębokie odfermentowanie daje odczucie lekkości, natomiast piwo nie może być wodniste.
4. Piwa fermentowane bakteriami (wyraźnie kwaśne) będą odrzucane.