

KELLERBIER

Autor: Przemysław Szczepańczyk
opis pochodzi z Kompendium Piwa Viking Malt

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12-14°Blg
Ekstrakt końcowy: 3-4°Blg
Zawartość alkoholu: 4,5-5,5% obj.
Goryczka: 25-35 IBU
Barwa: 18-38 EBC

W najbardziej ogólnym znaczeniu Kellerbier oznacza dowolne piwo niefiltrowane. Można więc natknąć się na Kellerweizen, Kellerbock, Kellerpils itd. Opis dotyczy jednak najbardziej powszechnej i tradycyjnej odmiany frankońskiej, gdzie znany jest także pod nazwą Zwickel (lub Zwickl w zależności od rejonu). Najczęściej podawane prosto z beczki, w której fermentowało. Beczka ta może być otwarta (niezakorkowana – ungespundet) przez cały okres fermentacji, dzięki czemu piwo w mniejszym stopniu nasycą się dwutlenkiem węgla.

Wyróżniki stylu:

Bawarskie pełne piwo dolnej fermentacji, niefiltrowane, bursztynowe, mętne, nisko nagazowane, świeże, słodowo-chmielowe. Bardziej słodowe i ciemniejsze od niemieckiego Pilsnera. Bardziej chmielowe od Marcowego. Niżej nasycone, o nieco gęstszej teksturze (ze względu na obecność drożdży – w przypadku piw domowych nie będzie więc różnicy) i bardziej mętne niż oba te style.

Historia:

Nazwa Kellerbier oznaczała oryginalnie piwo przechowywane w piwnicach pod lub w sąsiedztwie browaru i rozlewane prosto z beczek. Piwo w ten sposób pito głównie latem, kiedy nie było innej możliwości zapewnienia odpowiedniej temperatury i trwałości wyrobu. Do XIX w. słowa Kellerbier i Marcowe były niemal jednoznaczne i do tej pory frankoński Zwickel i Marcowe dzielą wiele cech wspólnych a różnią się głównie sposobem podania i poziomem dojrzałości. Można powiedzieć, że Zwickel to oryginalne Marcowe.

Aromat:

Średni aromat niemieckich ciemnych sładów bazowych (monachijskich) – chlebowy, tostowy, razowy, skórki lub suchych okruszków chleba. Nuty karmelowe, prażone, palone są wadą. Średnio-niski do średniego aromat niemieckich szlachetnych chmieli, najczęściej korzenny, trawiasty, ziołowy. Możliwe maksymalnie niskie aromaty pochodzące z fermentacji, takie jak diacetyl lub siarkowodór. Piwo cechuje czysty profil fermentacyjny, stąd estry są niedopuszczalne. Absolutnie niedopuszczalne są aromaty związane ze starzeniem się piwa.

Smak:

Dobry balans pomiędzy złożonymi chlebowymi nutami słodowymi a trawiastym, ziołowym lub korzennym charakterem chmielu. Obie cechy na poziomie średnim. Słodowość powinna posiadać nuty skórki lub okruszków chleba. Niedopuszczalne nuty karmelowe, prażone, palone. Możliwe maksymalnie niskie aromaty piwniczne oraz pochodzące z fermentacji diacetyl i siarkowodór. Poza tym czysty lagerowy charakter. Podobnie jak w aromacie, estry są nieakceptowalne. Ze względu na swą złożoną słodowość początkowo może się wydawać słodkie, ale finisz jest wytrawny, gładki, chlebowy.

Goryczka:

Średnia, chmielowa, może być lekko ostra, by nadać kontrast słodowości, niezalegająca.

Wygląd:

Bursztynowo-pomarańczowe do miedzianego. Zmętnienie średnio niskie do średnio wysokiego. Piana biała do beżowej, zwarta, trwałą.

Odczucie w ustach:

Pełnia średnia. Tekstura gładka, kremowa ze względu na obecność drożdży, może być lekko śliskie na podniebieniu od diacetylu. Wysycenie niskie do średnio niskiego. Dobrze odfermentowane, bez wrażenia lepkości.

Surowce i technologia:

Głównie słód monachijski, ewentualnie uzupełniony słodem pilzneńskim i/lub wiedeńskim. Rzadko zacierane dekokcyjnie. Szlachetne niemieckie chmiele. Czyste niemieckie drożdże dolnej fermentacji.

Przykłady komercyjne:

Mahrs Bräu Kellerbier Ungespundet Hefetrüb, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Ayinger Kellerbier, Brauerei Spezial Ungespundetes

Tabela natężeń (0 – brak, 1 – niski, 2 – średnio-niski, 3 – średni, 4 – średnio-wysoki, 5 – wysoki):

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
Alkoholowość	●	○	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	○	○
Słodowość	○	○	○	●	○	○
Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
Kwaśność	●	○	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	○	○	●	●	●	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	○	○
Nasycenie	○	●	●	○	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	○	○	○	○	○