

# ROGGENBIER

**Autor: Mateusz Puślecki**  
na podstawie opisu III Warszawskiego KPD

## Parametry:

Ekstrakt: 11,4 – 13,8° Blg  
Ekstrakt końcowy: 2,6 – 3,6° Blg  
Zawartość alkoholu: 4,7 – 6% obj.  
Goryczka: 10 – 20 IBU  
Kolor: 25 – 37 EBC

## Aromat:

Aromaty drożdżowe: fenole (pieprz, przyprawowe goździki) oraz estry owocowe (przeważnie banan i cytrusy) na poziomie od niskiego do średniego, od użycia drożdży typowych dla piw w stylu weizen. Aromaty słodowe: zbożowe (skórka chleba), żytnie (kojarzące się z żytnim razowym chlebem lub pumperniklem) od użycia żyta na poziomie od niskiego do średniego. Aromaty chmielowe pochodzące od szlachetnych odmian (kwiatowe, ziołowe, korzenne) od niewyczuwalnych do niskich. Może występować kwaskowość od niewyczuwalnego do niskiego poziomu, pochodząca od użycia drożdży i żyta. Brak dwuacetylu. Balans słodowo-drożdżowy.

## Wygląd:

Barwa piwa od jasno miedziano-pomarańczowej do miedziano-brązowej. Piwo mętne i mgliste. Piana obfita, trwała i długo utrzymująca się. Struktura kremowa – drobne pęcherzyki. Piana koloru od prawie białej do beżowej.

## Smak:

Na pierwszym planie smaki drożdżowe: cechy drożdży weizen (banan, goździk i czasami cytrusy) od poziomu niskiego do średniego. Smaki słodowe: zbożowe (skórka chleba), żytnie (kojarzące się z żytnim razowym chlebem lub pumperniklem) od poziomu średnio niskiego do średnio-wysokiego. Smaki chmielowe (kwiatowe, ziołowe, korzenne) od użycia szlachetnych odmian na poziomie od niskich do średnich. W balansie wszystkie cechy piwa są na tym samym poziomie i wzajemnie się uzupełniają. Piwo półwytrawne. Finisz słodowo-zbożowy wraz z intensywnym, lekko gorzkim (od żyta) posmakiem. Brak dwuacetylu.

## Goryczka:

Średnio niska do średniej pochodzenia chmielowego z niskim słodowym akcentem na początku.

## Odczucie w ustach:

Wysycenie średnio wysokie do wysokiego. Pełnia od średniej do średnio wysokiej. Może wystąpić cierpkość do niskiego poziomu.

## Ogólne wrażenia:

Dunkelweizen uwarzony z żytem zamiast pszenicy. Jednak w tej wersji jest bardziej treściwe i lekko chmielone dla smaku i aromatu.

## Komentarz:

Żyto jest bez łuski i jest trudne do zacierania, często powoduje to gumowy zacier, który jest skłonny do klejenia się. Żyto jest uznawane za mające najmocniejszy smak ze wszystkich zbóż. Dodawanie kminku jest nieodpowiednie dla tego stylu (robią tak niektóre Amerykańskie browary); charakter żytni tradycyjnie pochodzi tylko od żyta.

## Historia:

Piwo specjalne pochodzące z Regensburga w Bawarii, może być traktowane jako odmienny wariant dunkelweizena z zawartością słodu żytniego zamiast słodowanej pszenicy.

## Surowce:

Słodowane żyto typowo to 50% albo więcej zasypu (niektóre wersje zawierają 60-65% żyta). Reszta może zawierać słód jasny, monachijski, pszenny, karmelowy i/albo małe ilości słodu palonego bez łuski dla nadania koloru. Drożdże do piw pszenicznych nadają estrów bananowych i goździkowych fenoli. Użycie niewielkiej ilości szlachetnych chmieli dla nadania goryczki, smaku i aromatu chmielowego. Niższe temperatury fermentacji podkreślają cechy goździkowe przez tłumienie tworzenia estrów. Dekokcyjne zacieranie jest powszechnie używane (podobnie jak w przypadku weizenów).

## Komercyjne przykłady:

Paulaner / Roggen (poprzednio Thurn und Taxis), Bürgerbräu / Wolznacher Roggenbier, Browar Pinta / Apetyt na Życie, Browar Brodacz / Takie Życie, Browar Stu Mostów / WRCLW Roggenbier