

BRETT SAISON

Podstawowe parametry:

Ekstrakt początkowy: 12-16° Blg

Goryczka: 25-35 IBU

Ekstrakt końcowy: 0,5-3,0° Blg

Barwa: 10-28 EBC

Zawartość alkoholu: 5,0-7,0% obj.

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: Balans w stronę aromatu owoców. Owocowość połączona z niskim do średniego aromatu chmielu, oraz średnim do ich braku nutami ziołowymi, przyprawowymi oraz alkoholowymi. Estry owocowe, zwykle w postaci nut cytrusowych (pomarańcza, cytryna) powinny dominować. Średni 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, niż goździków. Niska do średniej 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 do braku, miękka, nieco pikantna.

Alkoholowość nie powinna być wyraźna, ostra 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, fenolowodolnych. 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:

Balans estrowo-przyprawowy, słodowość ma uzupełniać bukiet. Kombinacja smaków owocowych oraz przyprawowych, uzupełniona delikatną słodowością, a także niską do umiarkowanej alkoholowością. Owocowość często przybiera charakter cytrusowy (pomarańcze, cytryny). Dodatek przypraw (o ile są) powinien dodawać bogactwa dla smaku, ale nie powinien go dominować. Niski do średnio-niski poziom pochodzących od drożdży pieprzowych, przyprawowych fenoli może być obecny zamiast przypraw, ale także może je uzupełniać. Fenolowość powinna być niższa niż w innych belgijskich stylach. Smak chmielowy powinien być niski do średniego. Zwykle przybiera on charakter przyprawowy lub ziemisty. Słodowość powinna być delikatna i stanowić tło i wsparcie dla innych smaków, zbożowa, chlebowa. Przyprawowość, chmielowość, goryczka i kwaskowatość przeważnie stają się bardziej intensywne w

mocniejszych wersjach, natomiast słodycz wtedy maleje. Ostry, palący lub rozpuszczalnikowy charakter alkoholu jest niedozwolony. Bardzo wysokie odfermentowanie jest odpowiedzialne za charakterystycznie wytrawny finisz. Wysokie nagazowanie, umiarkowana 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 niskiego do wysokiego. 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 siarkowokanalizacyjnych. 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 średniej do wysokiej, ale nie powinna tłumić smaków owocowych i przyprawowych. Powinna być chmielowa, może być fenolowa i alkoholowa, zwłaszcza w bardziej przyprawowych i mocniejszych wersjach. Nigdy gryząca, nieprzyjemna. Percepcja goryczki zwykle jest silniejsza niż mógłby sugerować poziom IBU.

Odczucie w ustach:

Treściwość od niskiej do średniej. Poziom alkoholu w tych piwach jest wysoki, ale rozgrzewający charakter może być co najwyżej do średniego. Brak gorącego, piekącego albo rozpuszczalnikowego charakteru alkoholu. Bardzo mocno nagazowane, musujące od średnio-wysokiego do wysokiego. Niska do średniej 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.

Komentarz:

Styl bazowy określa większość cech, jakimi powinno charakteryzować się to piwo. Orzeźwiający, średnio do wysoko owocowy/przyprawowy Ale, wraz z charakterystycznym pomarańczowym kolorem, mocno nagazowane, 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". Dzikość Brettanomyces powinna pozostawać w harmonii z cechami stylu Saison, wzbogacać je, ale całkowicie ich nie dominować. To piwo, w którym pomimo oczywistych cech wynikających z użycia dzikich drożdży, jest Saisonem.

Saison ma swoje korzenie w belgijskiej Walonii, historycznie był piwem warzonym na farmach w chłodniejsze miesiące, a przeznaczonym do spożycia latem, przede wszystkim w okresie żniw. By móc 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.

Surowce i technologia:

Zasyp głównie 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.

Dodatek owoców jest zabroniony, również użycie drewna. Możliwe jest użycie cukru w celu zwiększenia wytrawności. Piwo należy fermentować Brettanomyces lub należy dodać Brettanomyces po głównej fermentacji. Piwo powinno być wytrawne, może być też lekko kwaskowate, ale kwaśność octowa jest wadą. Użycie przypraw nie jest wymagane, jeśli już wystąpią w recepturze, powinny harmonijnie uzupełniać profil piwa i nie przykrywać cech pochodzących od fermentacji dzikimi drożdżami. Piwo musi być wysoce pijalne, głębokie odfermentowanie daje odczucie lekkości, natomiast piwo nie może być wodniste. Piwa fermentowane bakteriami kwasu mlekowego (wyraźnie kwaśne) będą odrzucane.

Opis stworzony przez Piotra Czarnego na podstawie opisu stylu Saison, Czesława Dziełaka, 2016