

# Berliner Weisse z owocami

## Podstawowe parametry:

Ekstrakt początkowy: 7.1-8 °BLG

Ekstrakt końcowy: 0.8-1.5 °BLG

Zawartość alkoholu: 2.8-3.8% obj.

Goryczka: 1-8 IBU

Barwa: 4-6 °EBC

## Wygląd:

Barwa może różnić się w zależności od użytych owoców. Piwo od klarownego do zamglonego. Piana obfita, jednak mało trwała. Może przyjmować kolor od dodanych owoców.

## Aromat:

Balans w stronę kwaśnego aromatu i dodatku owoców. Aromaty kwasu mlekowego (kojarzone z kefirem, jogurtem, cytryną i cierpkimi kwaśnymi jabłkami) na poziomie od średniego do średnio wysokiego oraz aromaty od dodanych owoców. Aromat od dodanych owoców powinien być od średnio niskiego do wysokiego, powinien się kojarzyć ze świeżymi owocami; aromaty kompotowe lub kojarzące się ze sztucznymi aromatami owocowymi są niedopuszczalne. Mogą występować niskie nuty słodowe (pszeniczne, niedopieczonego chleba). Estry niskie, jeśli w ogóle wyczuwalne, muszą się komponować z dodanym owocem. Aromaty wynikające z pracy Brettanomyces (mogą one występować na skórkach owoców) w postaci końskiej derki, stajni, czy skóry na poziomie od braku do niskiego, wyższe stężenia będą wadą.

## Smak:

Balans kwaśny uzupełniony owocami. Powinna dominować czysta mleczna kwaśność (kojarzona z kefirem, jogurtem, cytryną i cierpkimi kwaśnymi jabłkami) na poziomie od średniego do średnio wysokiego. Smaki od dodanych owoców od średnio niskich do wysokich. Aromaty słodowe pszeniczno-chlebowe na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Brak kwaśności octowej oraz smaków chmielowych. Dopuszczalne są niskie nuty drożdży Brettanomyces (końska derka, stajnia, skóra). Finisz wytrawny. Posmak kwaśny, owocowy.

## Goryczka:

Goryczka nieobecna do niskiej, krótka. Rolę kontry dla słodowości stanowić ma kwaśność.

## Odczucie w ustach:

Pełnia od niskiej do średnio niskiej. Wysycenie wysokie do bardzo wysokiego. Rozgrzewanie alkoholowe jest niedopuszczalne. Może występować lekka cierpkość od dodatku owoców.

## Komentarz:

Piwo powinno być lekkie i rześkie. Odznacza się wyraźnym charakterem piwa bazowego Berliner Weisse (lekkie, kwaśne, wytrawne na finiszu, bez akcentów alkoholowych oraz mocno nagazowane) wzbogaconego o smaki/aromaty wynikające z zastosowanych owoców na różnych etapach warzenia. Kwaśność w piwie współtworzą kwasy pochodzące od

drożdży, bakterii kwasu mlekowego, owoców i nagazowania. Kwas octowy oraz dominująca cierpkość jest niewskazana. Piwowar powinien podać jakich owoców użył.

### **Surowce i technologia:**

Zasyp piwa bazowego to 50% słodu pszenicznego i pilzneńskiego. Współcześnie czasem stosuje się niewielki dodatek innych sładów, np. Carapils (lub odpowiedniki), sład krótki albo surowców niesłodowanych w celu poprawy pienistości lub podbicia pełni piwa. Tradycyjnie stosowano zacieranie dekokcyjne, chmielono zacier, lecz nie poddawano go po gotowaniu. Do produkcji piwa stosuje się drożdże górnej fermentacji, a także bakterie kwasu mlekowego. Zakwaszenie brzezki może odbyć się na wiele sposobów, m. in. zakwaszanie w kotle (przy użyciu słodu lub komercyjnie dostępnych kultur bakterii produkujących kwas mlekowy) lub fermentacja przy użyciu piwowarskich kultur bakterii *Lactobacillus*. Owoce, ich elementy (np. skórki) lub przetwory mogą być dodawane w różnej formie i na różnych etapach procesu. Dobór odpowiedniej techniki fermentacji alkoholowej oraz mlekowej, a także technologii należy do piwowara.

*Opis stylu na bazie opisu Michała Kordka, redakcji Mateusza Puśleckiego. Redakcja Damian Kopka 14.07.2023.  
Korekta KS - Filip Mazur 14.07.23*