

German Pils

Podstawowe parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-12.5 °BLG

Ekstrakt końcowy: 1.5-3 °BLG

Zawartość alkoholu: 4.4-5.6% obj.

Goryczka: 25-40 IBU

Barwa: 5-10 °EBC

Wygląd:

Barwa słonkowa do jasnożółtej. Klarowne. Piana biała o średnio wysokiej do wysokiej trwałości, obfitości i zwartości.

Aromat:

Średnioniski do średniowysokiego aromat niemieckich chmieli o ziołowym, trawiastym, ziemistym lub kwiatowym charakterze. Niski do średnioniskiego zbożowy, lekko ziarnisty aromat słodowy. Chmiel powinien dominować w aromacie, ale nie powinien całkowicie przysłaniać siodu. Dopuszczalny niski poziom siarkowodoru, aromaty siarkowe mogą pochodzić także z użytej wody. Poza ty czysty profil lagerowy bez estrów i diacetylu.

Smak:

Średnioniski do średnio wysokiego smak niemieckich chmieli dominuje wrażenia smakowe, ale bardziej niż w aromacie zbalansowany jest słodowością, która powinna być na poziomie od średnioniskiego do średniego. Szczególnie północnoniemieckie odmiany będą miały stonowany profil chmielowy. Słodowość powinna być typowa dla siodu pilzneńskiego, wszelkie nuty karmelowe, prażone, ciemnego chleba lub skórki od chleba są wadą. Dopuszczalny niski poziom i siarkowodoru. Poza tym profil czysty, bez estrów i diacetylu. Finisz może być krótki, wytrawny, czysty, lekko tylko słodowy w przypadku piw z północnych Niemiec. Te będą się charakteryzować też niską nutą siarkową o ze względu na użytą wodę. Pilsy z południowych Niemiec finisz będą miały dłuższy, wytrawny do półwytrawnego z bardziej wyczuwalną słodowością.

Goryczka:

Średnia, chmielowa, dominująca nad słodyczą. Pilsy północnoniemieckie często charakteryzują się goryczką nieco szorstką i zalegającą, południowoniemieckie zaś niezalegającą i gładką.

Odczucie w ustach:

Pełnia niska do średnioniskiej, może sprawiać wrażenie lekko wodnistego. Pomimo tego i wysokiej zawartości chmielu nie może być ściągające. Wysycenie średniowysokie do wysokiego.

Komentarz:

Orzeźwiający, wytrawny, czysty, chmielowy niemieckie piwo dolnej fermentacji. Od czeskich piw jasnych odróżnia się niższą pełnią, mniejszą słodowością, czystszy profilem fermentacji. Od bawarskich piw jasnych (helles) jest bardziej chmielowy, wytrawny i mniej słodowy.

Surowce i technologia:

Słód pilzneński, najlepsze niemieckie szlachetne chmiele, czyste niemieckie drożdże dolnej fermentacji. Zacieranie dekokcyjne nie jest typowe dla tego stylu.

Opis stylu na bazie tekstu Pilsner Niemiecki Przemysława Szczepańczyka zaczerpnięty ze strony Kompendium Piwa. Damian Kopka 14/7/2023