

# Lambic z owocami

## **Podstawowe parametry:**

Ekstrakt początkowy: 10-15°BLG

Ekstrakt końcowy: 0.2-2.5 °BLG

Zawartość alkoholu: 5-7% obj.

Goryczka: 0-10 IBU

Barwa: 5.5-14 °EBC

## **Wygląd:**

Barwa piwa może być zależna od rodzaju użytych owoców, ale lambic z owocami może mieć odcienie od jasnożółtawych po głębokie pomarańczowe, czerwone lub fioletowe, zależnie od rodzaju owoców. Klarowność dobra, chociaż niektóre owoce mogą utrudniać osiągnięcie pełnej klarowności. Niektóre piwa mogą być lekko mętne z powodu zawiesin owocowych. Piana zwykle gęsta, puszysta i trwała. Często ma odcień koloru owocu lub jest po prostu biała.

## **Aromat:**

Owoce które były dodane do piwa powinny zdominować aromat. Niski do umiarkowanego charakter kwasowości miesza się z aromatem określanym jako stodoły, ziemisty, kozi, słomy, konia i końskiej derki (i dlatego powinny być rozpoznawalne jako lambic). Aromat owocowy przeważnie miesza się z innymi aromatami. Jelitowy, dymny, cygarowy albo serowy aromat jest niepożądanym. Brak aromatu chmielu. Brak diacetylu.

## **Smak:**

Owoce dodane do piwa powinny być ewidentnie wyczuwalne. Niska do średniej kwasowości i częściej powszechnie (czasami mocno) kwaśny charakter jest obecny. Klasyczny charakter stodoły może być od niskiego do wysokiego. Kiedy piwo jest młode, pełny owocowy smak jest dobrze wyczuwalny. W miarę starzenia się, smak lambica staje się dominujący kosztem charakteru owocowego - dlatego piwa owocowe nie są przeznaczone do długiego starzenia. Lekka uzupełniająca słodycz może być obecna, ale wyższy poziom słodkości jest niecharakterystyczny dla stylu. Goryczka chmielowa jest generalnie nieobecna. Brak smaku chmielowego. Brak diacetylu.

## **Goryczka:**

Goryczka w lambicu jest zazwyczaj bardzo niska lub wręcz nieobecna.

## **Odczucie w ustach:**

Treściwość lekka do umiarkowanie lekkiej. W wyniku niskiej gęstości końcowej, wiele wypełniających smaków zapobiega, że piwo smakuje wodniście. Ma lekką do wysokiej cierpkość, która daje uczucie ściągania, ale nie może być ostro ściągające. Niektóre wersje mają rozgrzewający charakter. Mocno nagazowane.

## **Komentarz:**

Intensywny lambic z dodatkiem owoców, w którym wyraźne cechy dzikości i kwasowości są harmonijnie złączone z aromatem i smakiem owoców. Piwo ma być kompleksowe, z nutami owocowymi, które łączą się z charakterem dzikiego piwa. Głównym aspektem tego stylu jest

zrównoważenie między dzikim charakterem, kwasowością a wyraźnym wkładem owocowym.

**Surowce i technologia:**

Niesłodowana pszenica (30-40%). Używany jest słód pilzneński i dojrzały chmiel (3 letni). Chmiel używany jest ze względu na jego właściwości konserwujące, niż dla nadania goryczki. Tradycyjnie piwa zawierają 10-30% owoców (25% jeśli wiśnia). Produkowane są z użyciem czystych kultur drożdży i bakterii *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* i *Lactobacillus* w celu odtworzenia dominującego efektu mikrobów z Brukseli i otaczającego go regionu Senne River valley.

*Opis stylu na bazie tekstu Fruit Lambic z wiki.piwo.org.  
Damian Kopka 14/7/2023*