

Witbier

Podstawowe parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-13°BLG

Ekstrakt końcowy: 2-3 °BLG

Zawartość alkoholu: 4.5-5.5% obj.

Goryczka: 8-20 IBU

Barwa: 4-8 °EBC

Wygląd:

Barwa od bardzo jasno żółtej do jasnożółtej. Piwo zamglone, przez co wydaje się mleczne, białawo-żółte. Piana biała, kremowa, bardzo gęsta, wysoka i długo utrzymująca się.

Aromat:

Balans słodowy uzupełniony estrami i dodatkami. Słodowość na poziomie średnio niskim do średniowysokiego, czasami z nutami miodu i/lub wanilii, uzupełniona zbożowymi, przyprawowymi aromatami pochodzącymi od pszenicy. Estry na poziomie niższym lub równym słodowi, zazwyczaj o charakterze pomarańczy, brzoskwini. Zapach kolendry do średniego poziomu, któremu często towarzyszą nuty przyprawowe, ziołowe, pieprzowe, nie powinien on dominować nad słodem. Aromat skórki pomarańczowej lub innych cytrusów powinien być wyczuwalny do poziomu średniego. Aromat chmielowy o ziołowo-przyprawowym charakterze na poziomie maksymalnie niskim jest opcjonalny, ale nie powinien maskować innych aromatów. Aromaty pochodzące od przypraw nie powinny być zbyt mocne, powinny dobrze komponować się ze słodkimi aromatami pochodzącymi od słodowi oraz aromatami owocowymi i przyprawowymi pochodzącymi z procesu fermentacji. Szynekowe, selerowe, warzywne aromaty pochodzące czasami z kolendry (złej jakości, źle przechowywanej) są nieakceptowane. Wyczuwalny aromat goździkowy jest uznawany za wadę.

Smak:

Balans w stronę słodowej słodkości, która może być kontrowana niską kwaśnością. Słodowość średnio niska do średnio wysokiej, o zbożowym charakterze i słodkim smaku, kojarzającym się z miodem bądź wanilią. Owocowe estry do średnio niskich do średnio wysokich, brzoskwiniowe, cytrynowe (najczęściej pomarańcza). Smak skórki pomarańczowej lub innych cytrusów od niskiego do średnio niskiego. Niski do średniego wpływ innych dodatków, nie wyżej niż smak słodowy. Opcjonalny jest lekko kwaśny smak, maksymalnie do niskiego poziomu. Smaki chlebowe, surowego ziarna pszenicy mogą również być obecne. Finisz wytrawny. Posmak może być słodowy lub lekko kwaśny, cytrusowy. Odczucie słodczy wynika raczej z braku gorzkich smaków z chmielu niż z pozostałości cukrów resztkowych. Smaki szynkowe, mydlane, selerowe, warzywne są niedopuszczalne. Chmielowe posmaki zazwyczaj nieobecne, jeśli występują to na niskim poziomie i mają charakter ziołowo-przyprawowy.

Goryczka:

Goryczka chmielowa niska, krótka. Goryczka pochodząca od cytrusów nie powinna być wyczuwalna.

Odczucie w ustach:

Pełnia średnio niska, do średniej. Tekstura dzięki niesłodowanemu ziarnu kremowa i gładka. Wysycenie wysokie. Piwo ma być bardzo orzeźwiające, nie może być wodniste i puste w smaku, ale nie powinno być ciężkie i lepkie. Ściąganie pochodzące od dodatku skórek cytrusów na maksymalnie niskim poziomie.

Komentarz:

Lekkie, orzeźwiające, zmętnione, wysokonasycone, bardzo jasne ale, o przyjemnym słodowo-owocowo-przyprawowym aromacie i niskiej goryczce. Duży udział niesłodowanej pszenicy wpływa na znaczne zmętnienie oraz nadaje piwu charakterystyczny smak. Aromat i smak przyprawowy Witbiera pochodzi bardziej z użytych dodatków niż z procesu fermentacji. Również owocowość może być mocno podbita dodatkami.

Surowce i technologia:

Do zasypu witbiera używa się proporcji niesłodowanej pszenicy i słodu pilzneńskiego, z dodatkiem owsa w ilości 5-10%. Słód musi mieć dużą siłę diastatyczną, aby rozłożyć skrobię z niesłodowanej pszenicy. Czasami dodaje się również słód pszeniczny dla zwiększenia pełni piwa. Chmieli się zazwyczaj z chmielem klasycznym, takiego jak Saaz, Hallertauer, Styrian Goldings, East Kent Golding. W tradycyjnych recepturach dodaje się kolendrę i skórkę gorzkiej pomarańczy. Można również użyć różnych przypraw, takich jak skórka słodkiej pomarańczy, skórka cytryny, aframon madagaskarski, rumianek, trawa cytrynowa, pieprz, kmin rzymski, anyż, imbir, kardamon. Używa się belgijskich drożdży pylistych, które dają profil zapachowy o charakterze przyprawowym i fenolowym. Powinno się trzymać dedykowanych drożdży belgijskich do Witbiera. pH wody w niższych widełkach, woda może być bogatsza w chlorki dla podkreślenia słodowości.

Opis stylu na bazie tekstu Witbier Doroty Chrapek zaczerpnięty ze strony Kompendium Piwa. Redakcja Damian Kopka 14.07.23. Korekta KS: Filip Mazur 14.07.23 Korekta i akceptacja KS: Michał Krzysztofik 28.07.23