Wskazówki do pisania opisów stylów piwnych według standardów PSPD

opracował Aleksander Hurko

1. W jakim celu powstają opisy stylów piwnych na potrzeby przeprowadzania konkursów piw domowych?

Opis stylu jest jedyną możliwością komunikacji między organizatorem konkursu, sędzią i piwowarem biorącym udział w konkursie. To dzięki opisowi stylu piwowar wie, co organizator konkursu miał na myśli tworząc daną kategorię, a sędzia może w obiektywny sposób ocenić konkursowe piwo. Dlatego tak ważne jest stworzenie dobrego opisu. Bardzo dobrym przykładem są tutaj wszelkie kategorie hybrydowe (wędzony porter bałtycki, irish stout z owocami, itd.), gdzie dodatki mogą grać według organizatora główną rolę, albo tylko uzupełniać profil piwa. **Piwowar musi wiedzieć, czego organizator od niego oczekuje!**

Poza tym dobrze napisany opis stylu pozwala na stworzenie dobrej metryczki konkursowej. Wystarczy śledzić opis i wypełniać poszczególne pola według niego, np. w aromacie:

Aromat: Aromaty słodowe: głównie kawowe, palone, ale też gorzkiej czekolady od słodów palonych na poziomie od średniego do wysokiego. Aromaty pochodzące od dodatku owoców mogą występować na poziomie od średnio-niskiego do średnio-wysokiego. Nie mogą dominować nad aromatami słodowymi. Aromaty chmieli kontynentalnych (ziołowe; kwiatowe; owocowe – ale nie cytrusowe, tropikalne, a raczej czerwonych owoców) na poziomie od niewyczuwalnych do niskich. Estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki) od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Aromaty alkoholowe nie mogą występować. Brak dwuacetylu, aldehydu octowego i aromatu rozpuszczalnikowego. Aromat spalenizny jest niedopuszczalny. Balans po stronie słodowej, uzupełniany przez nuty wnoszone przez dodatek owoców.

Na podstawie tej części opisu wypełniamy w metryczce finałowej pole *Aromat* opisując po kolei:

-słodowość
-nuty owocowe
-chmielowość lub jej brak
-estry lub ich brak
-ewentualne wady produkcyjne(alkoholowość, diacetyl, aldehyd octowy, spalenizna)
-balans pomiędzy najważniejszymi składowymi aromatu

Jako wynik mamy wyczerpujący opis wrażeń aromatycznych, który dodatkowo łatwo napisać – nie zapomnimy o niczym, bo opis stylu działa jak lista TO DO do odhaczania.

2. Wytyczne do tworzenia opisów stylów na potrzeby konkursów piw domowych wg. PSPD

Fruit Irish Stout
Autor: Aleksander Hurko
Parametry:
Gęstość początkowa: 9 – 11 °Blg
Goryczka: 25 – 45 IBU
Gęstość końcowa: 2 – 3 °Blg
Kolor: 50 – 80 EBC
Alkohol objętościowo: 4 – 4,5 %

Wygląd: Barwa od ciemnobrązowej do czarnej, zwykle nieprzejrzyste. Średnioobfita, drobno–pęcherzykowa do średnio–pęcherzykowej piana koloru od beżowego do jasnobrązowego, chociaż jej zabarwienie może pochodzić także od dodatku owoców. Piana może mieć niską trwałość ze względu na dodatek owoców.

W wyglądzie zwracamy uwagę na 3 rzeczy:

-barwę piwa,
-klarowność
-pianę

Przy tworzeniu opisu stylu każdy z tych aspektów musi być wzięty pod uwagę. W przypadku piany opisujemy jej:

-obfitość
-trwałość

-barwę

Aromat: Aromaty słodowe: głównie kawowe, palone, ale też gorzkiej czekolady od słodów palonych na poziomie od średniego do wysokiego. Aromaty pochodzące od dodatku owoców mogą występować na poziomie od średnio-niskiego do średnio-wysokiego. Nie mogą dominować nad aromatami słodowymi. Aromaty chmieli kontynentalnych (ziołowe; kwiatowe; owocowe – ale nie cytrusowe, tropikalne, a raczej czerwonych owoców) na poziomie od niewyczuwalnych do niskich. Estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki) od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Aromaty alkoholowe nie mogą występować. Brak dwuacetylu, aldehydu octowego i aromatu rozpuszczalnikowego. Aromat spalenizny jest niedopuszczalny. Balans po stronie słodowej, uzupełniany przez nuty wnoszone przez dodatek owoców.

W aromacie zaczynamy od aromatów pierwszoplanowych(najważniejszych). W tym przypadku pierwszoplanowy ma być aromat słodowy, a dopiero po nim aromaty owocowe.

W każdym opisie stylu bezwzględnie powinny znaleźć się elementy nawiązujące do słodowości, chmielowości i produktów pracy drożdży. Zawsze może okazać się, że piwowar mocno nachmieli piwo, które teoretycznie nie powinno posiadać ani goryczki, ani aromatu chmielowego (np. berliner weisse). Ocenienie takiego piwa bez odniesienia do opisu stylu może okazać się kłopotliwe (łatwo złapać was wtedy w pułapkę "przecież w opisie stylu tego nie było, a co nie jest zabronione jest dozwolone"). Dodatkowo ważne jest odniesienie się do aromatów traktowanych ogólnie jako wady w piwie ale dopuszczalnych w danym stylu (diacetyl w czeskim pilsie). Dodatkowo konieczne jest odniesienie się do balansu w danym stylu tak, by podsumowywał opis wrażeń aromatyczno–smakowych.

Smak: Na pierwszym planie smaki słodowe: średnio-intensywne do intensywnych smaki czekoladowe, kawowe, palone od słodów palonych. Na drugim planie powinny występować średnio-niskie do średnich smaki pochodzące od dodatku owoców. Nie mogą one jednak dominować nad smakami słodowymi. Smaki chmielowe mogą wystąpić maksymalnie na poziomie niskim. Mogą mieć charakter kwiatowy, ziołowy lub czerwonych owoców (ale nie cytrusów, czy owoców tropikalnych). Estry owocowe (czerwone jabłko, gruszka) od niewyczuwalnych do średnio-niskich. Brak dwuacetylu, aldehydu octowego i aromatu rozpuszczalnikowego. Smak spalenizny jest niedopuszczalny. Smak od wytrawnego do półwytrawnego na otwarciu z wytrawnym finiszem. Balans po stronie słodowej, uzupełniany przez nuty wnoszone przez dodatek owoców. Może pojawić się kwaśna nuta na poziomie do średnio-niskiego pochodząca od słodów palonych i dodatku owoców.

Smak opisujemy podobnie jak aromat. Na początku wymieniamy pierwszoplanowe elementy wrażenia smakowo – aromatycznego, a następnie skupiamy się na mniej istotnych kwestiach. Dodatkowo w polu Smak opisujemy także wytrawność/słodycz, ewentualną kwaśność i wszystkie wrażenia, które mogą się pojawić w smaku, ale nie w aromacie.

Goryczka: Średnia do wysokiej, pochodząca zarówno od chmielu, jak i palonych słodów. Może być długa, ale nie zalegająca.

W polu *Goryczka* opisujemy:

-wysokość goryczki

-jej pochodzenie

-wszystkie aspekty związane z jakością goryczki (długość; zaleganie; charakter – tępa, ostra itd.)

Odczucie w ustach: Wysycenie niskie do średniego. Pełnia od średnio–niskiej do średniej. Gładka tekstura, nie może być ostre, czy pikantne. Palone słody i dodatki owocowe mogą wnosić efekt ściągania. W związku z tym dopuszczalne jest ściąganie na poziomie od niskiego do średnio-niskiego. Brak rozgrzewania.

W odczuciu w ustach opisujemy:

-wysycenie

-pełnię

-teksturę

-alkoholowe rogrzewanie

-inne ważne odczucia, które mogą pojawić się w danym stylu (np. ściąganie)

Ogólne wrażenie: Ciemne piwo *ale* z wyraźnie zaznaczonym palonym smakiem – często podobne do kawy – do którego zostały dodane owoce. Smakiem przypominać ma gorzką czekoladę lub kawę zbożową z owocami. Palony charakter może być suchy i kawo-podobny do częściowo czekoladowego.

Przykłady komercyjne:

Uwagi dla piwowara: Należy zwrócić uwagę na to, by kwaśność od dodatku owoców w połączeniu z kwaśnością palonych słodów nie wniosła nieprzyjemnych odczuć w trakcie degustacji.

Warto zawrzeć w opisie także uwagi – porady dla piwowarów przygotowujących się do konkursu. Zawsze mile widziane jest pomaganie początkującym:)

Dodatki:
Owoce: Wymagane
Surowce nie słodowe: może wystąpić niewielka ilość niesłodowanej pszenicy, owsa i jęczmienia.
Przyprawy: Zabronione
Dzikie drożdże: Zabronione
Inne dodatki: Zabronione

Część *Dodatki* nie jest wymagana ale uprzedza ewentualne pytania o dodatki w danym stylu ("czy można dodać owoce do American Wheat?")