



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piw Domowych Toruń, 12-14 października 2018 r.



ALBAE CEREVISIAE

WYGLĄD: Barwa od jasno- do złotożółtej. Piwo będzie zwykle opalizujące, mętne, nieklarowne - cecha ta nie stanowi wady. Biała, drobnopęcherzykowa, trwała i wysoka piana.

AROMAT: Pochodzące od pszenicznego zasypu nuty chlebowe i zbożowe na średnio-niskim bądź średnim poziomie. Średnie do średnio-wysokich aromaty estrów owocowych (szczególnie jabłek czy cytrusów) oraz ziół. Wrażenie ziołowości w niektórych przykładach może być nieco potęgowane przez nuty przyprawowych fenoli pochodzących od drożdży. Aromaty pochodzące od słodu, ziół i estrów powinny się harmonijnie uzupełniać i przeplatać. Aromat chmielowy niski bądź niewyczuwalny.

SMAK: Podstawą bukietu smakowego powinny być nuty słodowo-zbożowe oraz estrowe na poziomie średnim do średnio-wysokiego, zgodnie z przekazem historycznym oryginalne Albae Cerevisiae było bowiem piwem "bardziej słodkim niż gorzkim". Na drugim planie, podobnie jak w aromacie – nuty ziołowe i ewentualnie fenolowe na poziomie średnim bądź średnio-niskim. Zrównoważony balans słodowo-ziołowy, finisz w stronę słodkości. Może pojawić się kwaskowatość związana z pszenicznym charakterem piwa – powinna być delikatna, niska.

GORYCZKA: Od niskiej do średniej, pochodząca od mieszanki chmielu i ziół, delikatna, krótka, nie może dominować, pozostawiać wrażenia zalegania czy cierpkości.

ODCZUCIE W USTACH: Piwo powinno cechować się średnią pełnią, dawać odczucie lekkości i rzeźkości. Wysycenie średnio-niskie do średniego. Niewskazana jest szorstkość i ostrość albo uczucie rozgrzewania.

SUROWCE/KOMENTARZ: Piwo w zasypie powinno mieć minimum 75% słodu pszenicznego. Uzupełnieniem może być dowolny słód jasny jęczmienny. Zalecane są chmiele niemieckie bądź polskie (zgodność historyczna) oraz zioła lokalne, bardziej aromatyczne niż gorzkie (unikać należy ziół stosowanych do produkcji gruitów!). Wskazane są zioła dodawane w tamtejszym okresie do piw, czyli m.in. przykładowo: macierzanka, krwawnik, kłącze kuklika, kwiat dziewanny, kłącze tataraku, liście poziomki, kwiat lipy. Dla oddania historycznego charakteru piwa wskazane są także drożdże mało neutralne, produkujące sporą ilość estrów i fenoli (jednakże z wyłączeniem szczepów używanych do Hefe-Weizenów/Weissbier).

PRZYKŁADY KOMERCYJNE: Czarna Owca – Albae Cerevisiae

PARAMETRY:

Ekstrakt początkowy: 12-15° Błg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4° Błg

Zawartość alkoholu: 4,5-6% obj.

Goryczka: 8-15 IBU

Barwa: 4-12 EBC



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piv Domowych Toruń, 12-14 października 2018 r.



KOŹLAK HOLENDERSKI (JESIENNY/HERFSTBOK)

WYGLĄD: Barwa od ciemnobursztynowej do brązowej, często z rubinowym bądź bordowym refleksem. Piwo powinno być możliwie klarowne, lecz delikatne zamglenie nie stanowi wady. Średniej wysokości piana, drobnopęcherzykowa, w kolorze złamanej bieli bądź beżowa, trwała.

AROMAT: Bazą są aromaty słodowe na poziomie średnim bądź średnio-wysokim: melanoidynowe, kojarzące się z aromatem świeżego, ciemnego pieczywa (jednak bez charakterystycznej dla niego kwaśności), podpiekanych tostów oraz ciasteczkowe. Pochodzące od estrów owocowe aromaty (szczególnie owoców ciemnych i suszonych) powinny stanowić drugoplanowe dopełnienie słodowości - na poziomie od średnio-niskiego do średniego. Aromaty chmielowe - na poziomie niskim bądź brak. W mocniejszych wersjach mogą pojawiać się aromaty alkoholowe na niskim poziomie. Brak diacetylu, DMS, jak również aromatów palonych.

SMAK: Wyraźne, głębokie smaki słodowe na poziomie od średniego do wysokiego - wśród nich pożądane będą nuty przypieczonej skórki od chleba, tostów lub orzechów. Owocowe estry (szczególnie ciemnych bądź suszonych owoców) na poziomie od średnio-niskiego do średniego. Karmel może pojawić się w smaku jedynie na niskim poziomie. Słodkie aspekty smaku powinna równoważyć chmielowa goryczka. Zrównoważony, słodowo-chmielowy balans. Finisz może być dłuższy, nawet lekko goryczkowy. Niepożądane są smaki zbyt słodkie, mdłe, brzeckowe ani też palone.

GORYCZKA: Niska do średniej, krótka, o ziołowym bądź przyprawowym charakterze typowym dla europejskich odmian chmieli. Nie powinna wysuwać się na pierwszy plan i dominować w balansie. Nie powinna być również ostra, paląca lub pikantna.

ODCZUCIE W USTACH: Wysycenie od niskiego do średniego. Piwo powinno posiadać średnią lub średnio-wysoką pełnię, być treściwe w odbiorze, lecz nie oblepiające. Może dawać efekt rozgrzewania, powinno być jednak ono delikatne, a nie intensywne. Ostre i cierpkie posmaki są cechami niepożądanymi.

OGÓLNE WRAŻENIE: Mocne, ciemne, bogate ale o kompleksowym, łagodnym, słodowym charakterze bez dominujących nut karmelowych. Może sprawiać wrażenie piwa krzepkiego, jednak nigdy zbyt ciężkiego czy alkoholowego.

SUROWCE/KOMENTARZ: Słody stosowane przy warzeniu tego stylu to głównie monachijski, wiedeński i pilzneński. Słody specjalne/karmelowe mogą być dodawane jedynie w niewielkiej ilości – inaczej pojawią się zbyt silne smaki karmelowe, przypalane, które nie są wskazane. Charakterystyczne dla koźlaka aromaty melanoidynowe powstają w wyniku dekokcyjnego zacierania bądź przedłużonego gotowania brzeckki, do ich uzyskania można użyć ewentualnie niewielkiej ilości siodu parzonego (melanoidynowego). Drożdże górnej fermentacji - rekomendowane są szczepy w miarę neutralne, nie dominujące piwa silnym profilem estrowym bądź fenolowym (np. jak do amerykańskich bądź



KUJAWSKO-POMORSKI
ODDZIAŁ TERENOWY

IV Flisacki Konkurs Piv Domowych Toruń, 12-14 października 2018 r.



brytyjskich ale). Niezalecane są szczepy do piv pszenicznych w stylu Hefe-Weizen/Weissbier (koźlak holenderski jesienny nie jest synonimem koźlaka pszenicznego, który stanowi odrębny styl).

PRZYKŁADY KOMERCYJNE: La Trappe - Bockbier, Van Steenberge - Leute Bokbier, Nepomucen - Koźlak Jesienny

PARAMETRY:

Ekstrakt początkowy: 16-18° Błg

Ekstrakt końcowy: 4-6° Błg

Zawartość alkoholu: 6,0-7,5% obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 25-45 EBC