



Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych

Opis stylów piwnych

XIV Konkurs Piv Domowych PSPD 2016

Materiały przygotowane przez komisję ds. opracowania stylów

www.pspd.org.pl

1. Berliner Weisse [7-8°Błg.]
2. Summer Ale [9-12,5°Błg.]
3. Session IPA [10,5-12,9°Błg.]
4. Stout owsiany [10-14°Błg.]
5. Fruit Wheat Beer [10-14°Błg.]
6. Brett Ale [10-14°Błg.]
7. Rauchpils [11-13,5°Błg.]
8. Koźlak [16-18°Błg.]
9. Belgian Tripel [17-22°Błg.]
10. Imperial Baltic Porter [22+°Błg.]

Berliner Weisse

Autor: Marcin Stefaniak

Regionalny specjał z Berlina. Ze względu na swój żywy i elegancki charakter, nazwany w 1809 roku przez wojska napoleońskie „Szampanem Północy”. Pod koniec XIX wieku Berliner Weisse był najpopularniejszym napojem alkoholowym w Berlinie, a produkowało go wówczas podobno aż 700 browarów. Od tego czasu jego popularność stale spadała. Pod koniec XX wieku produkcję utrzymywano tylko w dwóch berlińskich browarach i w zaledwie kilku w całych Niemczech. Obecnie styl znowu zyskuje na popularności w swojej ojczyźnie i reszcie Europy, natomiast w USA ma ugruntowaną pozycję i jest regularnie warzony przez browary rzemieślnicze. W Europie nazwa stylu jest chroniona oznaczeniem geograficznym i może być stosowana wyłącznie dla piw produkowanych w Berlinie. Określane jednym z najbardziej orzeźwiających piw na świecie.

Dzisiejsze Berliner Weisse jest w Niemczech sklasyfikowane jako Schankbier, czyli „małe piwo” o gęstości początkowej zawierającej się w granicach 7-8° Blg. Dwa wieki temu istniały prawdopodobnie także inne jego wersje, zarówno słabsze, jak i mocniejsze dorównujące mocą kozłakowi. W pewnym momencie istniała także wersja dymiona, o mocy dorównującej Marcowemu (14° Blg).

By zrównoważyć wysoką kwaśność, tradycyjnie serwowane lub sprzedawane jest z dodatkiem słodkich syropów (mit Schuss). Do najpopularniejszych należą malinowe (Himbeer) i z dodatkiem przytuliny wonnej (Waldmeister).

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 7–8° Blg

Ekstrakt końcowy: 0.75–1.5° Blg

Zawartość alkoholu: 2.8–3.8% obj.

Goryczka: 3–8 IBU

Barwa: 4–6° EBC

Barwa: Kolor bardzo jasny, słomkowy. Piwo może być całkowicie klarowne, ale dopuszczalne jest nieznacznie zamglenie.

Piana: Biała. Początkowo obfita i gęsta, utrzymuje się jednak krótko.

Aromat: Dominuje wyraźna kwaśność – od umiarkowanej do umiarkowanie wysokiej. Może występować umiarkowanie owocowy charakter (często cytrynowy lub jabłkowy). Wraz z dojrzewaniem owocowość może wzrastać, mogą się też pojawiać delikatne nuty kwiatowe. Brak aromatu chmielowego. W świeżych egzemplarzach mogą wystąpić nuty pszeniczne przypominające surowe ciasto chlebowe, które w połączeniu z kwaśnością mogą się kojarzyć z zakwasem. Opcjonalnie piwo może mieć subtelne nuty dzikie od drożdży *Brettanomyces*. Brak diacetylu.

Smak: Dominuje czysta mleczna kwaśność, która może być dość intensywna. Zauważalne są uzupełniające smaki ciasta, chleba, ziarna pszenicy. Nigdy octowe. Wyczuwalne mogą być owoce – cytrusy, jabłka. Finisz bardzo wytrawny. Balans zdominowany przez kwaśność, ale smaki słodowe powinny także występować. Brak smaku chmielu. Opcjonalnie może posiadać subtelne dzikie nuty wprowadzane przez „dzikie” drożdże z rodziny *Brettanomyces* (końska derka, stajnia, skóra).

Goryczka: Goryczka chmielowa bardzo niska lub niewyczuwalna.

Odczucie w ustach: Treściwość niska. Bardzo wysokie, „szampańskie” wysycenie. Brak wyczuwalnego alkoholu.

Ogólne wrażenie: Bardzo jasne, odświeżające, niskoalkoholowe niemieckie piwo pszeniczne cechujące się czystą mlekową kwaśnością i bardzo wysokim wysyceniem. Delikatne smaki chlebowe podkreślają kwaśność, która powinna być naturalna, a nie sztuczna. Ewentualny wpływ dzikich drożdży (aromaty stajni, końskiej derki, skórzaste) powinien być bardzo ograniczony. W porównaniu do czystego lambika, kwaśność Berliner Weisse jest mniej intensywna, a jej charakter jest czystszy. Aromaty funky są tutaj subtelne lub poniżej progu wyczuwania. Niższa jest także zawartość alkoholu.

Surowce i technologia: Podobnie jak w innych, tradycyjnych niemieckich piwach pszenicznych, 50% zasypu stanowi zwykle sód pszeniczny. Uzupełnieniem jest zazwyczaj sód pilzneński. Wyraźną kwaśność uzyskuje się w wyniku fermentacji symbiotycznej drożdżami górnej fermentacji i bakteriami *Lactobacillus* (różne szczepy). Kwaśność może być dodatkowo wzmacniana poprzez mieszanie ze starszymi piwami w trakcie fermentacji lub podczas leżakowania.

Goryczka chmielowa jest bardzo niska lub nie występuje. Jako, że tradycyjnie brzeczki się nie gotuje, goryczkę chmielową można uzyskać poprzez osobne gotowanie chmielu i dodanie gorącego wywaru na koniec zacierania. Odsączonej szyszki chmielowej można użyć jako dodatkowego złoża filtracyjnego. Tradycyjnie stosuje się zacieranie dekokcyjne z chmieleniem zacieru. Niemieccy specjaliści twierdzą, że drożdże *Brettanomyces* są konieczne dla uzyskania poprawnego profilu, ale ich charakter nigdy nie jest mocny.

Przykłady komercyjne: *Berliner Kindl Weisse, Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse.*

Summer Ale

Autor: Krzysztof Czechanowski

Lekkie, orzeźwiające piwo górnej fermentacji o jasnym kolorze. Połączenie lekkiej słodowości ze zdecydowaną, krótką goryczką oraz aromatem chmielu. Początkowo Summer Ale było sezonowym piwem letnim, jednak obecnie warzy się je przez cały rok. Ze swoim jasnym, podobnym do lagerów kolorem oraz mocnym chmieleniem styl może stanowić alternatywę dla lagerów na sezon letni.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9,0-12,5° Błg

Ekstrakt końcowy: 1.5-3,0° Błg

Zawartość alkoholu: 3.5-5% obj.

Goryczka: 15-30 IBU

Barwa: 4-14 EBC

Barwa: Od słomkowej i jasno żółtej do głęboko złotej. Piwo generalnie klarowne, ale dopuszczalna jest lekka opalizacja spowodowana chmieleniem na zimno.

Piana: Biała, obfita, średnio zwarta, średnio wysoka i trwała.

Aromat: Aromat chmielowy (od średnio lekkiego do mocnego) może odzwierciedlać prawie wszystkie, nowofalowe jak i klasyczne, odmiany chmieli. Aromat słodki, słodowy, a także chlebowy i ciasteczkowy na poziomie od niskiego do umiarkowanego. Brak aromatów karmelowych i dwuacetylu, mogą natomiast występować delikatne nuty owocowe (estrowe) pochodzące od drożdży.

Smak: Początkowo delikatna słodkość, ale także lekki, nieprzytłaczający charakter słodowy – chlebowy, tostowy, ciasteczkowy, pszenny. Smaki karmelowe nieobecne. Estry owocowe od niskich do średnio niskich. Smaki chmielowe od lekkich do średnich (wszystkie odmiany), ale nie powinny być agresywne. Finisz od średnio wytrawnego do trochę słodkiego. Brak dwuacetylu.

Goryczka: Od lekkiej do średniowysokiej. Czysto chmielowa, bez akcentów taninowych czy alkoholowych. Z balansem przesuniętym w stronę słodowości.

Odczucie w ustach: Treściwość niska do średnio niskiej. Piwo powinno być delikatnie wytrawne i rześkie. Powinno pozostawiać uczucie orzeźwienia oraz być mocno pijalne. Odczucia ściągania i zalegania są wadą.

Ogólne wrażenie: Dobrze pijalne, przystępne, delikatnie słodowo-chmielowe piwo. Przypomina Golden Ale lecz bliżej mu do delikatniejszej wersji American Pale Ale, od której odróżnia go z reguły wyższa słodkość, natomiast balans słodowo-chmielowy przesunięty jest bardziej w stronę słodowości. Bardzo wysoka pijalność jest kluczową cechą stylu.

Surowce: Bazę piwa stanowią słydy jasne – pilzneński i amerykański dwurzędowy pale ale. Może zawierać niewielkie ilości słodu pszenicznego i nieco cukrowych dodatków niesłodowanych dodających delikatnej wytrawności. Dopuszczalne małe dodatki sładów karmelowych i specjalnych. Mogą być użyte wszystkie odmiany chmieli, zarówno nowofalowe jak i klasyczne. Do piwa używamy czystych drożdży amerykańskich i delikatnie owocowych drożdży angielskich.

Przykłady komercyjne: *Samuel Adams Summer Ale; Monteith's Summer Ale; Summer Ale – Single Hop Mosaic – Arzezan; Summer Ale Piwo Festiwalowe Craft Beer Week z browaru Twigg; Summer Time z browaru Szpunt; Summer Ale Browar Widawa; Sheldonada – Podgórz.*

Session IPA

Autor: Bartosz Markowski

Bardzo młody styl, powstały w wyniku zapotrzebowania konsumentów na piwa dorównujące chmielowością American IPA, ale o mniejszej zawartości alkoholu, większej pijalności i „sesyjności”.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10,5-12,9° Błg

Ekstrakt końcowy: 1.5-3.5° Błg

Zawartość alkoholu: 3.5-4.9% obj.

Goryczka: 35-60 IBU

Barwa: 6-20 EBC

Barwa: Od słomkowej do złotej. Lekka opalizacja spowodowana chmieleniem na zimno jest dopuszczalna.

Piana: Obfita, gęsta i trwała, koloru białego.

Aromat: Zdominowany przez intensywne aromaty chmielowe. Mają one charakter cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i inny typowy dla nowofalowych odmian chmielu. Może pojawić się delikatna słodowość, która nie powinna być intensywna i ma stanowić tylko tło dla chmielu. Aromaty karmelowe, mocno estrowe i diacetylu są wadą.

Smak: Intensywnie chmielowy o charakterze cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i innych typowych dla nowofalowych odmian chmielu. Lekka podbudowa słodowa może być wyczuwalna, ale nie powinna przysłańać posmaków chmielowych. Posmaki karmelowe, mocno estrowe i diacetylu są wadą.

Goryczka: Od średnio wysokiej do wysokiej. Czysto chmielowa, bez akcentów taninowych czy alkoholowych.

Odczucie w ustach: Treściwość średnio niska. Piwo powinno być wyraźnie wytrawne i rześkie. Odczucia ściągania i zalegania są wadą.

Ogólne wrażenie: Lżejsza wersja American IPA, która mimo obniżonych parametrów zachowuje charakterystyczną intensywną chmielowość. Od American Pale Ale odróżnia je z reguły wyższa goryczka, balans słodowo-chmielowy przesunięty bardziej w stronę chmielu i większa wytrawność. Bardzo wysoka pijalność jest kluczową cechą stylu.

Surowce: Bazę piwa stanowi amerykański dwurzędowy słód pale ale, którego najlepszym odpowiednikiem dostępnym w Europie jest słód pilzneński. Słody karmelowe, jeśli zostaną użyte, powinny stanowić niewielki procent zasypu, gdyż wysoka treściwość i posmaki karmelowe są niepożądane. Niezbędne jest użycie nowofalowych odmian chmielu, najczęściej z USA lub antypodów, zastosowanych także na zimno. Neutralne drożdże górnej fermentacji o czystym profilu smakowym.

Przykłady komercyjne: *Piwne Podziemie Tropicalia, Podgórz Qltinoid, Pracownia Piwa Krakowski Spleen, Artyzan Idzie Sesja*

Stout owsiany

Autor: Paweł Leszczyński

Stout owsiany był jednym z wariantów stoutu warzonego (tak jak stout mleczny) w angielskich i szkockich browarach. Uznawany za bardziej pożywny i zdrowszy od swojej wytrawnej wersji, w wersji brytyjskiej często zawierał symboliczną ilość owsa. Przestał być produkowany podczas II Wojny Światowej. Wskrzeszony został stosunkowo niedawno na terenie Wielkiej Brytanii i w USA, jest obecnie coraz bardziej popularny w krajach, gdzie zawiła piwna rewolucja. Od wytrawnego stoutu odróżnia go większa kompleksowość i czasem paloność, owsiana słodycz, wyższa gęstość spowodowana przez betaglukany oraz mniej wytrawna pełnia. Czasem mocno przypomina swojego brata, stout mleczny. W amerykańskiej odsłonie jego profil będzie czystszy, wytrawny i bardziej chmielowy.

Parametry:

Ekstrakt początkowy 10-14° Błg

Ekstrakt końcowy 2-4° Błg

Zawartość alkoholu: 4-6% obj.

Goryczka: 25-40 IBU

Barwa: 45-80° EBC

Barwa: Od ciemnobrązowej do czarnej. Zazwyczaj nieprzejrzyste, ale jeśli jest przezroczyste, powinno być klarowne.

Piana: Gęsta, drobna, trwała, kremowo-beżowa do jasnobrązowej. Dzięki dodatkowi owsa powinna być zbita i trwała.

Aromat: Dominują aromaty palonych sładów: kawa, czekolada (może sprawiać wrażenie mlecznej), orzechy. W tle słodkie aromaty słodowo-zbożowe, estry owocowe od niskich do średnich, zbożowy aromat owsa. Na niskim poziomie mogą pojawiać się aromaty zbożowe, przypominające nuty ziemiste, roślinne. Może występować diacetyl, szczególnie w lżejszych wersjach stylu, nie może jednak dominować aromatu. Brak nut alkoholowo-rozpuszczalnikowych.

Smak: Skomplikowany, wielowymiarowy, zawierający nuty palone, słodowe, orzechowo-zbożowe, wyraźne nuty kawy i czekolady. Ze względu na dodatek ciemnych sładów może występować podwyższona kwasowość. Balans w stronę słodowej słodyczy skontrowanej gładką, średnią goryczką, w amerykańskich wersjach wyraźniejszą ze względu na wyższe odfermentowanie. Mogą występować ziemiste nuty pochodzące z dodatku owsa i chmielu. Wysoka pijalność jest kluczowa. Może występować umiarkowany diacetyl. Alkohol nie powinien być wyczuwalny.

Goryczka: Pochodząca od chmielu i palonych sładów, na poziomie średnim. Gładka, nie powinna być szorstka ani mocno zalegająca.

Odczucie w ustach: W zależności od ilości owsa użytego w zasypie, piwo może być od średnio-pełnego aż po gęste, oleiste, kremowe. W wersjach amerykańskich bardziej goryczkowy, kakaowy, palony finisz, w wersjach kontynentalnych słodsze, słodowe (ale nie aż tak jak stout mleczny). Nagazowanie od średnio-niskiego do średnio-wysokiego. Może być lekko rozgrzewające w ustach w przypadku mocniejszych wersji, ale alkoholowe posmaki są niewskazane.

Ogólne wrażenie: Piwo o kompleksowym smaku i aromacie, bardzo pijalne i sesyjne. Ciemne, mocno palone, jedwabiste, oleiste, kremowe o wyraźnie goryczkowym, palonym finiszu. Gęstsze i słodsze od swojej popularnej, wytrawnej wersji, ale nie tak słodkie jak stout mleczny.

Surowce: Podstawę zasypu stanowi słód pale ale, ciało i słodowy charakter współtworzą słody brązowe i karmelowe. Za kolor odpowiedzialny jest dodatek palonego sładów, najczęściej jest to jednak (ze względów cenowych) palony, niesłodowany jęczmień. Można użyć również innych, palonych zbóż, takich jak pszenica czy żyto. Zasyp owsa wynosi zwykle 5-20%, choć zdarzają się większe dodatki. Można użyć również cukru lub syropów. Chmiele stosowane są głównie na goryczkę. Woda jest przeważnie twarda i mocno węglanowa. Drożdże angielskie. Tradycyjnie stosuje się zacieranie infuzyjne, jednotemperaturowe.

Przykłady komercyjne: „Czarna Wołga” Arzezan, „Owczy Pęd” Podgórz, „Dobry Wieczór” PINTA, „Licho Nie Śpi” Perun, „Oatmeal Stout” Samuel Smith, „Barney Flats Oatmeal Stout” Anderson Valley, „Scottish Oatmeal Stout” Broughton, „Young’s Oatmeal Stout”.

Fruit Wheat Beer

Autor: Szymon Kierszniowski

Fruit Wheat Beer to lekkie, sesyjne piwo na lato, połączenie neutralnego piwa na bazie pszenicy z owocami. Ich dodatek od zawsze był atrakcyjnym dodatkiem do piwa, szczególnie w okresie letnim staje się dzięki niemu idealnym napojem na lato, orzeźwiającym i gaszącym pragnienie.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10-14° Blg

Ekstrakt końcowy: 1,0-3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4-7% obj.

Goryczka: 10-30 IBU

Barwa: 5-50 EBC

Barwa: Kolor piwa uzależniony jest od gatunku dodanych owoców, ciemne owoce mogą bardziej wpłynąć na jego barwę. Dodatek słołu pszenicznego lub owoców może spowodować, że piwo nie będzie klarowne.

Piana: Piana może być obfita i długo utrzymująca się, choć niektóre gatunki owoców mogą negatywnie wpłynąć na jej strukturę i trwałość. Może przyjmować kolor użytych owoców.

Aromat: W aromacie powinny być wyczuwalne nuty pochodzące od owoców, mogą przybierać różną intensywność w zależności od użytego gatunku. Niekiedy obecny lekki aromat słołu pszenicznego, który może być odczuwany jako zapach pieczywa pszennego, lekka słodowość. Delikatne aromaty estrowe pochodzące od drożdży, przypominająca owoce. Zapach chmielu na niskim poziomie, może być kwiatowy, ziołowy lub cytrusowy, przypominający owoce tropikalne. Powinien dobrze komponować z aromatami owocowymi.

Smak: Owoce powinny wnieść dodatkową złożoność do piwa. Wyczuwalny smak zbożowy. Słodowość powinna być zbalansowana wyraźną obecnością smaków owocowych. Finisz przeważnie wytrawny, choć czasem lekko słodowy, ale wtedy dobrze skontrowany delikatną goryczką i kwaskowatością pochodząca od owoców. Posmaki goździkowe i bananowe, pochodzące od drożdży, typowe dla niemieckich piw pszenicznych, nie powinny występować.

Goryczka: Niska do średniej, krótka i niezalegająca.

Odczucie w ustach: Treściwość do średnio-niskiej, nagazowanie od średniego do wysokiego. Lekka cierpkość może być obecna, jeśli występuje w owocach, ale nie powinna być zbyt intensywna.

Ogólne wrażenie: Orzeźwiające pszeniczne piwo, w którym charakterystyczną cechą jest dodatek owoców. Powinny być znaczącą składową piwa, ale nie mogą przesłaniać całkiem charakteru piwa bazowego.

Surowce: Podstawą jest sład pszeniczny (50-100%), poza tym pilzneński albo pale ale, czasem wzbogacony o niewielki dodatek jasnych sładów karmelowych (5-10%). Owoce mogą być użyte pod różną postacią, zarówno świeże jak i mrożone, jako pulpa lub ekstrakty owocowe. Chmiele tradycyjne europejskie lub nowofalowe, należy pamiętać aby nie zdominowały aromatu i smaku piwa. Drożdże górnej fermentacji, dające czysty profil aromatyczny.

Przykłady komercyjne: Brak znanych.

Brett Ale

Autor: Bartosz Markowski

Młody styl wywodzący się ze Stanów Zjednoczonych, który zyskuje coraz większą popularność. Jest inspirowany tradycyjnymi piwami fermentacji spontanicznej, w których dużą rolę odgrywały dzikie drożdże z rodziny *Brettanomyces*. W przeciwieństwie do swoich prekursorów, piwa te nie zawierają jednak bakterii kwasu mlekowego. Jest to więc styl charakteryzowany przez wyraźny charakter *Brettanomyces*, nie przejawiający jednak zbyt wyraźnej kwaśności.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10-14° Blg

Ekstrakt końcowy: 0.5-2.0° Blg

Zawartość alkoholu: 4.5-7.0% obj.

Goryczka: 20-50 IBU

Barwa: 5-50 EBC

Barwa: Zależna od interpretacji, od słomkowej po prawie czarną. Z reguły dosyć klarowne, choć lekka mglistość nie powinna być traktowana jako wada.

Piana: Od niskiej po wysoką, o zróżnicowanej trwałości.

Aromat: Powinien zawierać nuty charakterystyczne dla pracy dzikich drożdży (końskiej derki, stajni, skórzane) na poziomie od umiarkowanie niskiego do wysokiego. Czasami występują uzupełniające nuty ziemiste, dymne lub kozie na poziomie bardzo niskim. Aromaty te powinny dobrze komponować się z wyraźnymi estrami owocowymi przypominającymi owoce pestkowe, gruszki, owoce tropikalne, cytrusy i inne. Aromat chmielowy nie musi występować, ale w niektórych przykładach może być całkiem intensywny. Cechy słodowe od prawie niewyczuwalnych po umiarkowane. Ich charakter może być zróżnicowany i zależy od barwy piwa. Lekkie aromaty kwaśne są dopuszczalne, ale nigdy nie powinny być tak intensywne jak w piwach fermentowanych z udziałem bakterii. Aromat zawsze powinien być zbalansowany. Aromaty apteczne, plastikowe, rozpuszczalnikowe, kwasu izowalerianowego, wyraźnie octowe i wyraźnie dymione są wadą.

Smak: Nuty charakterystyczne dla dzikich drożdży (końskiej derki, stajni, skórzane) dobrze skomponowane z różnymi estrami owocowymi. Młodsze wersje są przeważnie bardziej owocowe, a mniej „dzikie”, ale balans ten przechyla się w odwrotną stronę wraz z dojrzewaniem piwa. Posmaki chmielowe od braku do wysokich. Posmaki słodowe od prawie nieistniejących po umiarkowane, o charakterze zależnym od barwy piwa. Może występować lekko podwyższona kwaśność, ale nigdy tak intensywna jak w piwach fermentowanych z udziałem bakterii. Posmaki apteczne, plastikowe, rozpuszczalnikowe, kwasu izowalerianowego, wyraźnie octowe i wyraźnie dymione są wadą.

Goryczka: Zależna od interpretacji, przeważnie umiarkowanie niska do umiarkowanie wysokiej. Powinna dobrze współgrać z pozostałymi cechami piwa i je balansować. Nie może być ściągająca.

Odczucie w ustach: Treściwość jest przeważnie niska. Piwo sprawia wrażenie mocno wytrawnego w wyniku głębokiego odfermentowania. Zawsze rześkie. Nigdy słodkie czy ulepkowate. Nagazowanie od umiarkowanego do wysokiego.

Ogólne wrażenie: Szeroki styl, umożliwiający różnorodną interpretację. Mimo to piwa te powinny być zawsze zbalansowane, pijalne, rześkie, wytrawne i zawierać aromaty typowe dla pracy drożdży z rodzaju *Brettanomyces*.

Surowce: Podstawą w produkcji piwa tego typu jest użycie dzikich drożdży z rodzaju *Brettanomyces*. Mogą być one użyte samodzielnie lub w połączeniu ze szlachetnymi drożdżami piwowarskimi. Nie powinno się jednak stosować bakterii kwasu mlekowego, typowych dla tradycyjnych piw dzikich w stylu belgijskim. Ze względu na dość szerokie ramy stylu, istnieje duża dowolność w wyborze użytych słodów i chmielu. Brett Ale są z reguły bardzo mocno odfermentowane i wymagają dłuższego czasu fermentacji niż piwa tradycyjne.

Przykłady komercyjne: *Orval, Wild Beer Co. Evolver IPA, Artezan Red Brett.*

Rauchpils

Autor: Szymon Kierszniowski

Rauchpils to hybryda klasycznego, niemieckiego pilsa z piwem wędzonym. Ten jasny lager, warzony z użyciem słołu wędzonego, powinien charakteryzować się czystym profilem aromatycznym i dobrą pijalnością. Możliwe, że w przeszłości, kiedy wszystkie słoły były mniej lub bardziej wędzone, istniało jasne, dymione piwo dolnej fermentacji, protoplasta późniejszych jasnych lagerów.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-13,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-4° Blg

Zawartość alkoholu: 4-5,5% obj.

Goryczka: 30-45 IBU

Barwa: 4-12 EBC

Barwa: Kolor od jasnozłocistego do złotego. Klarowne.

Piana: Obfita, kremowa, drobnopęcherzykowa, trwała, koloru białego.

Aromat: Na pierwszym planie wyczuwalny aromat wędzony. Dymny charakter powinien być przyjemny i przybierać postać wędzonego sera, wędzonej szynki lub ogniska. Nie powinien być agresywny, apteczny, ani wchodzić w aromat palonej gumy. Kwiatowo-korzenny aromat kontynentalnych odmian chmielu jest zrównoważony nutami słodowymi. Generalnie aromat czysty, brak estrów owocowych, brak diacetylu.

Smak: Dobrze wyczuwalne nuty słołu wędzonego, skontrolowane smakiem chmielowym. Rześkie, z wytrawnym lub średnio wytrawnym finiszem. Słodowość umiarkowana, może przybierać charakter zbożowy charakteryzujący się lekką słodyczą. Retronosowy aromat chmielowy może być w przedziale od średniego do mocnego. Czysty charakter lagerowy bez estrów owocowych, diacetylu i DMS.

Goryczka: Umiarkowana do dużej, pochodząca od chmielu.

Odczucie w ustach: Dobrze zbalansowane. Wysycenie średnie. Nie może być ostre ani gryzące.

Ogólne wrażenie: Rześkie, czyste, orzeźwiające piwo, z wyraźnymi nutami wędzonymi i dobrze zaznaczoną goryczką.

Surowce: Bazą piwa (20-100%) jest wędzony słoł jęczmienny i/lub słoł pilzneński. Możliwy jest też mały dodatek (do 5%) jasnych słołów karmelowych lub słołu monachijskiego. Generalnie słoł powinien być wędzony drzewem liściastym. Należy uważać ze słołem wędzonym torfem gdyż może spowodować niewłaściwy profil aromatyczno-smakowy. Chmiel kontynentalny, zarówno odmiany czeskie, niemieckie czy polskie. Szczepy drożdży dolnej fermentacji produkujące mało aromatów estrowych. Miękka woda z niską zawartością minerałów. Tradycyjnie, jak w klasycznym Pilsie, stosuje się zacieranie dekokcyjne.

Przykłady komercyjne: *Mikkeller Rauchpils.*

Koźlak Tradycyjny

Autor: Magdalena Bergmann

Koźlak (niem. Bock) znany jest od XVI w. Swój rodowód wywodzi z dolnosaksońskiego miasta Einbeck, od którego skróconej i zniekształconej wymowy („Beck -> Bock”) wzięła się nazwa stylu. Protoplastą koźlaka było warzone od XIII w. mocne piwo Starkbier. Eksportowane do wielu państw było wówczas piwem górnej fermentacji. Rozsmakowali się w nim również książęta bawarscy, którzy w XVI w. warzyć je u siebie. Sukcesywnie odchodzono od fermentacji górnej, ze względu na duże doświadczenie piwowarów bawarskich w warzeniu piw dolnej fermentacji, która jest dziś standardem. (Koźlaki górnej fermentacji warzone są współcześnie głównie w Holandii). Do stylu nawiązują również inne: koźlak pszeniczny (Weizenbock), podwójny/dubeltowy (Doppelbock), lodowy (Eisbock), wędzony (Rauchbock) czy wreszcie majowy (Maibock) – jednakże ze względu na różnice surowcowe, technologiczne i sensoryczne należy wyraźnie oddzielić je od tradycyjnego wariantu koźlaka.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 16-18° Blg

Ekstrakt końcowy: 4-6° Blg

Zawartość alkoholu: 6,0-7,5% obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 25-45 EBC

Barwa: Piwo powinno być ciemne i klarowne. Paleta barw rozciąga się od ciemnobursztynowej do brązowej, często występują także rubinowe bądź bordowe refleksy.

Piana: Średniej wysokości, drobnopęcherzykowa, jasna, delikatnie zabarwiona od piwa na kolor beżowy, trwała.

Aromat: Zapach jest czysty – bazą są aromaty słodowe szczególnie melanoidynowe, kojarzące się z aromatem świeżego, ciemnego pieczywa (jednakże bez charakterystycznej dla niego kwaśności) lub podpiekanych tostów, miodowe i ciastkowe. Możliwy jest również delikatny akcent suszonych owoców: śliwek i rodzynek, który jednak nie powinien dominować. Brak estrów lub ciężkich, słodkich nut owocowych i karmelowych. Aromat chmielowy nieobecny lub na bardzo niskim poziomie. W mocniejszych wersjach mogą pojawiać się subtelne aromaty alkoholowe.

Smak: Wyraźne, głębokie smaki słodowe, dobrze zbalansowane goryczką. Często wyczuwany jest smak przypieczonej skórki od chleba, tostów lub nuta orzechowa. Karmel może być odczuwany w smaku jedynie na niskim bądź umiarkowanym poziomie. Finisz może być dłuższy, nawet lekko goryczkowy. Niepożądane są posmaki zbyt słodkie, mdłe, brzeckowe.

Goryczka: Niska do średniej, dobrze współgrająca z innymi smakami, szczególnie ciemnosłodową podstawą piwa. Może przy tym dawać wrażenie nakładania się, potęgowania w kolejnych łykach oraz potęgowania na finiszu. Nie powinna wysuwać się na pierwszy plan i dominować w balansie. Nie powinna być również ostra, paląca lub pikantna.

Odczucie w ustach: Koźlak charakteryzuje się średnim bądź niskim wysyceniem. Piwo powinno być umiarkowanie krągłe – średnia lub wyższa pełnia, dobrze odfermentowane (ale bez zbyt dużej wytrawności), treściwe, łagodne. Może dawać efekt rozgrzewania, powinno być jednak delikatne, a nie intensywne. Oblepianie, bądź ostre i cierpkie posmaki są cechami niepożądanymi.

Ogólne wrażenie: Mocny, ciemny, bogaty lager o kompleksowym, ale łagodnym, słodowym charakterze bez dominujących nut karmelowych. Może sprawiać wrażenie piwa krzepkiego, jednak nigdy zbyt ciężkiego czy alkoholowego.

Surowce: 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 oraz przedłużonego gotowania brzeckki, do ich uzyskania można użyć ewentualnie niewielkiej ilości siodu parzonego (melanoidynowego). Stosowane są drożdże dolnej fermentacji. Zalecane długie leżakowanie w niskich temperaturach.

Przykłady komercyjne: *Einbecker „Ur-Bock Dunkel”, Mahrs-Bräu „Christmas Bock”, Anchor „Bock Beer”, Amber „Koźlak”, La Trappe „Bockbier”.*

Belgian Tripel

Autor: Krzysztof Czechanowski

Mocne piwo górnej fermentacji charakteryzujące się dużą kompleksowością. Niegdyś warzone okazjonalnie w klasztorach przez mnichów, później spopularyzowane później przez Trapistów. Pomimo wysokiego ekstraktu, alkohol powinien być prawie niewyczuwalny. Jego główny bukiet tworzą zapachy przyprawowo-owocowe, z delikatnym chmielowym aromatem. Wysokie wysycenie zwiększa pijalność, powoduje musowanie na języku i pozwala odkrywać niezwykłą głębię smaku tripla. Piwo to tradycyjnie jest refermentowane w butelkach.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 17-22° Blg
Ekstrakt końcowy: 2-5° Blg
Zawartość alkoholu: 7,5-10,5% obj.
Goryczka: 20-40 IBU
Barwa: 8-14 EBC

Barwa: Od jasnożółtego do ciemnozłotego, klarowne.

Piana: Kremowa, koloru białego. Obfita i wysoka, drobnopęcherzykowa, pozostawiająca charakterystyczną belgijską koronkę na szkle.

Aromat: Bukiet piwa mocno złożony. Połączenie przypraw, owoców cytrusowych i delikatnego aromatu chmielowego. Średni do mocnego aromat przyprawowy – ostre, pieprzowe albo goździkowe fenole. Estrы owocowe umiarkowane, przypominające owoce cytrusowe, głównie pomarańczowe oraz lekko bananowe. Aromat alkoholowy nieobecny do niskiego. Aromat chmielowy niski – chmiel szlachetny przyprawowy, kwiatowy, czasami perfumowy. Brak bimbrowych bądź rozpuszczalnikowych aromatów alkoholu. Dopuszczalne delikatne aromaty gumy balonowej, moreli oraz brzoskwini.

Smak: Wyważone połączenie przypraw, owoców i smaków alkoholowych wsparte przez delikatne cechy słodu. Lekka słodowość nie powoduje uczucia słodkości oraz nie może być ziarnista. Smaki alkoholowe delikatne i mało intensywne, mogą być przyprawowe. Wysokie odfermentowanie piwa prowadzi do wytrawnego finiszu.

Goryczka: Goryczka od średniej do średnio wysokiej, krótka i intensywna. Może być lekko alkoholowa, lecz nigdy ściągająca. Powstaje w wyniku kombinacji goryczki chmielowej i fenoli pochodzących od drożdży.

Odczucie w ustach: Treściwość średnio niska do średniej, może się wydawać niższa niż wskazuje na to ekstrakt piwa. Dość wysokie wysycenie, musujące, typowo belgijskie. Brak rozgrzewających odczuć i rozpuszczalnikowego charakteru alkoholu.

Ogólne wrażenie: Mocne piwo z dobrze ukrytym alkoholem, który nie może być rozgrzewający. Wysokie nagazowanie pozwala na wydobywanie złożonego bukietu piwa. Intensywność i bogactwo aromatów powinno być dobrze zbalansowane. Przeważają aromaty fenolowe – pieprzne i przyprawowe, przełamane cytrusową owocowością i delikatnym kwiatowym lub ziołowym chmielem. W smaku wyważona goryczka z delikatną słodowością i wytrawnym finiszem.

Surowce: Relatywnie lekką treściwość piwo zawdzięcza użyciu jako bazy słodu pilzneńskiego i do 20% cukru białego lub jasnego kandyzowanego. Chmiele klasyczne – przyprawowe, kwiatowe, czasami perfumowe. Belgijskie drożdże, produkujące kompleksowy aromat estrowo-fenolowy oraz delikatny, dobrze ukryty alkohol. Dodatki przypraw nie należą do tradycji i jeśli zostały użyte, powinny występować w tle i przypominać typową belgijską przyprawowość. Do warzenia piwa używano typowo miękkiej wody. Klasycznie zawsze refermentowane w butelkach.

Przykłady komercyjne: *Westmalle Tripel, Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, Cornelius Triple Blond.*

Imperialny Porter Bałtycki

Autor: Przemek Iwanek

Imperialny porter bałtycki powstał jako rozwinięcie klasycznego stylu portera bałtyckiego. Nazwą nawiązuje do starej angielskiej terminologii, wg której miano imperialnych otrzymywały najmocniejsze piwa. Porter imperialny jest zatem mocniejszy i bardziej ekstraktywny od swojego protoplasty. Wyższy ekstrakt, a co za tym idzie wyższa zawartość słodów w zasypie, skutkuje jeszcze bogatszą paletą smaków i aromatów, niż w porterze. Piwo mocne, bardzo treściwe, esencjonalne i pełne nut pochodzących od leżakowania, którego ten lager niewątpliwie wymaga. Trudności technologiczne produkcji imperialnego portera powodują, że warzą go nieliczne browary, co skutkuje niewielką ilością przykładów komercyjnych. Poniżej wymienione piwa dobrze obrazują styl. Należy jednak wziąć pod uwagę, że w niektórych elementach odbiegają od opisanego tu standardu (np. wysokie chmienie nowofalowym chmielem „Imperatora Bałtyckiego” czy dodatek wędzonej śliwki w „Imperium Prunum”).

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 22°+ Błg

Zawartość alkoholu: od 9,5% obj.

Goryczka: 35-90 IBU

Barwa: 35-70 EBC

Barwa: Ciemnobrązowa, brunatna, niemal czarna do czarnej. Częste brązowe lub bordowe, rubinowo-czerwone refleksy. Klarowne.

Piana: Gęsta, drobna, niska do średniej, zazwyczaj krótkotrwała. Od jasnobeżowej do brązowej.

Aromat: Bardzo bogate, głębokie aromaty słodowe: słodkie, karmelowe, palonego cukru i herbatników. Liczne nuty ciemnych sładów: pieczywa razowego, przypieczonej skórki chleba, palonego karmelu, ciemnego ciasta słodowego, orzechów. Głębokie aromaty dojrzałych oraz suszonych czerwonych owoców wiśni, śliwek oraz rodzynek. Aromaty charakterystyczne dla wzmacnianych (likierowych) win, takich jak porto, sherry czy madera, podkreślone wyczuwalnym alkoholem. Mogą występować nuty gorzkiej czekolady, kawy, lukrecji pochodzące od palonego sładów, ale nie powinny być tak intensywne jak w imperialnym stoutcie.

Smak: Smak portera tworzy kombinacja bogatych akcentów słodowych, aromatów suszonych owoców, nut palonych oraz alkoholu. Lagerowy, czysty profil. Głębokie smaki słodowe przy wysokiej pełni dają wrażenie słodczy. Bardzo bogate smaki karmelu, także palonego, ciasta słodowego, ciemnego pieczywa, skórki chleba, orzechów. Podobnie jak w aromacie, wyraźne nuty przypominające smak dojrzałych i suszonych ciemnych owoców, wiśni, śliwek, porzeczek, rodzynek, win wzmacnianych (likierowych). Wyraźne smaki pochodzące od palonych sładów, gorzkiej czekolady, kawy, lukrecji, przechodzące w średnio długi, choć niewysoki posmak palony na finiszu. Paloność nie powinna mieć jednak charakteru spalenizny lub popiołu i nie powinna dominować. Finisz może być od od półsłodkiego do niemal wytrawnego. Smak alkoholu może być wyraźny, jednak nie powinien dominować piwa, ale dawać wrażenie podobne do wyleżakowanych destylatów. Smak chmielu z reguły nie występuje, ale lekkie nuty chmieli szlachetnych są dopuszczalne.

Goryczka: Pochodząca głównie od sładów palonych, niska do średnio wysokiej, ale nie powinna być bardzo wysoka i cierpka. Goryczka chmielowa od bardzo niskiej do średniej. Może być wyczuwalna gorycz alkoholowa.

Odczucie w ustach: Bardzo pełne, gęste, oleiste, treściwe, lecz nie zaklejająco słodkie. Dość gładkie i krągłe, często wręcz kremowe; odczucie szorstkie lub ściągające jest niepożądane. Wyraźne rozgrzewanie alkoholowe nie powinno dominować piwa, ani mieć charakteru rozpuszczalnikowego, lecz elegancki charakter leżakowanego destylatu. Wysycenie CO₂ na poziomie od niskiego do średniego.

Ogólne wrażenie: Mocne, gęste, treściwe ciemne piwo o bardzo złożonym kompleksie smakowo-zapachowym. Szerokie spektrum aromatów słodowych oraz nut wynikających z leżakowania łączy się z akcentami palonymi i alkoholowymi. Od imperialnego stoutu różni się niższym poziomem smaków pochodzących od sładów palonych, zazwyczaj z pełniejszą paletą smaków słodowych przy czystszy, lagerowym profilu. Piwo zdecydowanie degustacyjne, predestynowane do niespiesznej kontemplacji, rozgrzewające.

Surowce: Do imperialnej wersji używa się analogicznych surowców, co w przypadku portera bałtyckiego. Podstawowe słody to najczęściej monachijski lub wiedeński. Stosuje się słody karmelowe, brązowe i/lub czekoladowe oraz sład palony. Może zawierać dodatki niesłodowane. Chmiele tradycyjne. Drożdże dolnej fermentacji, zalecane jest długie

leżakowanie w optymalnych warunkach.

Przykłady komercyjne: „Lil’ B” Evil Twin, „Gonzo Imperial Porter” Flying Dog, częściowo odbiegające od standardu „Imperator Bałtycki” Pinta, „Imperium Prunum” Kormoran.