



## PODLASKI ODDZIAŁ TERENOWY

### OPISY KATEGORII KONKURSOWYCH

## III PODLASKI KONKURS PIW DOMOWYCH

#### Kategoria konkursowa A

##### **BJCP 2015 21A. American IPA**

**Ogólne wrażenia:** Zdecydowanie chmielowe i gorzkie, umiarkowanie mocne amerykańskie jasne ALE, prezentujące nowoczesne amerykańskie lub z Nowego Świata odmiany chmielu. Balans przesunięty w stronę chmielowości, czysty profil fermentacji, finisz w kierunku wytrawnego. Czysta podstawa słodowa w tle, podkreślająca charakter i paletę aromatów chmielowych.

**Aromat:** Wyraźny do intensywnego aromat chmielowy prezentujący charakterystyczne cechy amerykańskich lub z Nowego Świata odmian chmielu, takich jak cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, przyprawowy, tropikalne i pestkowe owoce, jagody, melon itp. Wiele wersji jest chmielonych na zimno i posiada dodatkowy aromat świeżego chmielu. Jest to pożądane ale nie jest wymagane. Trawiastość, jeśli w ogóle występuje, powinna być minimalna. W tle wyczuwalny może być niski do średnio-niskiego, czysty, zbożowo-słodowy aromat. Owocowość pochodząca od drożdży również może być obecna aczkolwiek neutralny charakter fermentacji także jest akceptowalny. Umiarkowana alkoholowość może być odczuwalna, ale najkorzystniej aby była na minimalnym poziomie. Akceptowalny jest każdy charakter chmielu pochodzącego z odmian amerykańskich lub z Nowego Świata. Nowe odmiany wciąż będą wypuszczane i nie powinny ograniczać tego stylu.

**Wygląd:** Zakres koloru od średnio złotego do jasno czerwono-bursztynowego. Powinno być klarowne, aczkolwiek niefiltrowane wersje chmielone na zimno mogą być lekko zamglone. Średnio obfita piana w kolorze od białego do złamanej bieli, dobrze się utrzymująca.

**Smak:** Smak chmielowy od średnio do bardzo wysokiego, powinien odzwierciedlać amerykański lub z Nowego Świata charakter chmielu, taki jak cytrusowy, kwiatowy, sosnowy, żywiczny, przyprawowy, tropikalne i pestkowe owoce, jagody, melon itp. Średnio wysoka do bardzo wysokiej chmielowa goryczka. Smak słodowy powinien być od niskiego do średnio niskiego, generalnie czysty, zbożowo-słodowy, akceptowana jest jednak odrobina lekkiego karmelu i opiekanych aromatów. Niska owocowość od drożdży jest akceptowalna ale nie wymagana. Wytrawny do średnio wytrawny finisz, słodycz z cukrów resztkowych powinna być od niskiej do braku. Goryczka chmielowa i smak chmielu może pozostawać w posmaku, ale nie powinien być szorstki. Bardzo lekki, czysty smak alkoholowy

może być zauważalny w mocniejszych wersjach. Może występować niewielka siarkowość, ale większość przykładów nie posiada tej cechy.

**Odczucie w ustach:** Średnio lekkie do średniego ciała, wraz z łagodną teksturą. Średnie do średnio wysokiego nasycenie. Brak szorstkości i ściągania od chmielu. Bardzo lekkie, łagodne rozgrzewanie alkoholu nie jest wadą jeśli nie zaburza całkowitego balansu.

**Komentarz:** Współczesna interpretacja amerykańskich browarów rzemieślniczych historycznego stylu English IPA, warzonego z amerykańskim podejściem oraz surowcami. Jest podstawą wielu współczesnych odmian, wliczając mocne Double IPA czy IPA z różnorodnymi dodatkami. Powyższe wariacje powinny być klasyfikowane w stylu Specjalty IPA. Dębowość jest nieodpowiednia w tym stylu; jeśli jest wyczuwalna, wówczas wpisuję się w kategorię wood-aged.

**Historia:** Za pierwszy nowoczesny przykład z amerykańskiego browaru rzemieślniczego uważa się piwo Anchor Liberty Ale, po raz pierwszy uwarzone w 1975r. z użyciem chmielu Cascade w szyszkach. Styl rozwinął się i wyszedł poza oryginalny przykład, który teraz w porównaniu smakuje jak American Pale Ale. Znane są również amerykańskie przykłady IPA z wcześniejszych czasów (szczególnie bardzo poważane Ballantine's IPA, leżakowane w dębowej beczce piwo na podstawie starej angielskiej receptury). Obecnie styl bazuje na nowoczesnych przykładach piw rzemieślniczych.

**Surowce:** Słód pale ale lub słód dwurzędowy jako baza, amerykańskie lub z Nowego Świata chmiele, amerykańskie lub angielskie szczepy drożdży z czystym lub lekko owocowym profilem. Generalnie zacierane w niższych temperaturach dla uzyskania wyższego odfermentowania. Akceptowalne są w tym celu również dodatki cukrów. Użycie słodów karmelowych powinno być ograniczone, jeśli w ogóle. Zbyt duży dodatek może prowadzić do słodkiego finiszu oraz przykrywać charakter chmielu.

**Porównanie stylu:** Mocniejsze i jeszcze bardziej chmielowe niż American Pale Ale. W porównaniu do English IPA, posiada mniej „angielski” charakter słodu, chmielu i drożdży (mniej karmelu, chlebowych i opiekanych nut; chmiele bardziej amerykańskie/nowego świata niż angielskie, mniejsza owocowość od drożdży), mniej ciała, często balans bardziej przesunięty w stronę chmielu oraz jest delikatnie mocniejsze niż większość przykładów angielskich. Mniej alkoholu niż w Double IPA, ale z podobnym balansem.

#### **Podstawowe informacje:**

OG: 1.056 - 1.070 (13,8 – 17°Blg)

IBUs: 40 -70

FG: 1.008 - 1.014 (2,1 – 3,6°Blg)

SRM: 6 – 14; EBC: 12 – 28

ABV: 5,5 – 7,5%

**Komercyjne przykłady:** Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA

## Kategoria konkursowa B

### BJCP 2016 8A Munich Dunkel

**Wrażenie ogólne:** Głębka, bogactwo i złożoność typowa dla ciemniejszych sódów monachijskich, współgrająca z produktami reakcji Maillarda. Głębokie, chlebowo-tostowe, w świeżych przykładach często z czekoladowymi smakami, ale nigdy szorstkie, palone lub ściągające. Mimo że zblansowane zdecydowanie w stronę słodowości, jest jednocześnie pijalne.

**Aromat:** Bogata, elegancka, głęboka słodowa słodycz, zazwyczaj o charakterze skórki chleba (często skórki chleba tostowego). Nuty czekolady, orzechów, karmelu i/lub toffi są również dopuszczalne. Świeże, tradycyjne wersje często wykazują wyższy poziom aromatów czekolady. Czysty profil fermentacji. Lekko korzenny, kwiatowy lub ziołowy aromat chmielowy jest dopuszczalny.

**Wygląd:** Barwa ciemno-miedziana do ciemnego brązu, często z odcieniem czerwonym lub rubinowym. Kremowa, lekka do średniej czapa piany. Zwykle przejrzyste, chociaż istnieją ciemniejsze wersje niefiltrowane.

**Smak:** Zdominowany przez miękki, bogaty i złożony smak ciemnych sódów monachijskich, zwykle z nutami przypominającymi przypieczoną skórę chleba, ale bez spalonej szorstko-ziarnistej tostowości. Podbudowa może być umiarkowanie słodowa, choć nie powinna być przytłaczająca lub nadmiernie słodka. Łagodny karmel, tosty lub orzechowość mogą być obecne. Bardzo świeże przykłady często mają przyjemny czekoladowo-słodowy charakter, jednakże nie jest palony lub słodki. Palone lub gorzkie smaki z palonych sódów są nieodpowiednie. Nieodpowiednie są także wyraźniejsze nuty karmelowe pochodzące ze sódów karmelowych. Goryczka chmielowa jest umiarkowanie niska, ale wyczuwalna. Balans smaku mocno przechylony ku słodowości. Smak chmielowy jest niski do brak; jeśli jest obecny, powinien odzwierciedlać kwiatowy, pikantny lub ziołowy charakter odmian niemieckich chmieli. Posmak pozostaje słodowy, choć goryczka chmielowa może być bardziej wyczuwalna w średnio wytrawnym finiszu. Czysty profil fermentacji i charakter lagerowy.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnia do średnio wysokiej, łagodne i dekstrynowe odczucie w ustach, jednakże bez ciężkości lub wyklejania. Umiarkowane nagazowanie. Użycie monachijskich odmian sόδu, powinno zapewnić bogactwo, zamiast ostrej lub gryzącej cierpkości.

**Komentarz:** Niefiltrowane wersje z Niemiec mogą smakować jak płynny chleb, z drożdżowym, ziemistym bogactwem nie spotykanymi w eksportowych, filtrowanych przykładach.

**Historia:** Klasyczny brązowy lager z Monachium. Ciemniejszy i bardziej słodowy niż inne niemieckie piwa regionalne. Choć pochodzący z Monachium, styl ten stał się popularny w całej Bawarii (szczególnie Frankonii). Wersje frankońskiej często są ciemniejsze i bardziej gorzkie.

**Charakterystyczne Składniki:** Zasypanie tradycyjnie składa się z niemieckiego sόδu monachijskiego (do 100% w niektórych przypadkach) z dodatkiem niemieckiego sόδu pilzneńskiego. Niewielkie ilości sόδu karmelowego mogą dodać dekstryn i koloru, ale nie powinny wprowadzać nadmiernej resztkowej słodyczy. Niewielkie dodatki palonych sódów (takich jak Carafa lub czekoladowy), mogą być stosowane w celu poprawy barwy, lecz nie powinny dodawać silnych smaków. Tradycyjne niemieckie odmiany chmielu oraz niemieckie szczepy drożdży dolnej fermentacji. Często zacierane metodą dekokcyjną (trójwarowa), dla uwydatnienia smaków słodowych oraz poprawienia głębi koloru.

**Porównanie styl:** Nie tak intensywnie słodowe jak koźlak (a zatem bardziej pijalne). Nie posiadające mocniej palonych smaków (i często goryczki chmielowej) schwarzbier'a. Bogatszy, bardziej ukierunkowany na słodowość, a mniej chmielowy od czeskiego ciemnego lagera

**Parametry:**

OG: 1.048 – 1.056 (11.9 – 13.7Blg)

IBU: 18 – 28

FG: 1.010 – 1.016 (2.6 – 4.1)

SRM: 14 – 28; EBC: 27.6 – 55.2

ABV: 4.5 – 5.6%

**Komercyjne przykłady** :Ayinger Altbairisch Dunkel, Chuckanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock Dunkel

## Kategoria konkursowa C

### Biere de Brut

**Aromat:** Złożony! Ogólna intensywność aromatu od średniej do wysokiej. Dominować powinny owocowe estry, pochodzące zarówno od drożdży piwowskich, jak również szampańskich. W zależności od użytych szczepów mogą wnosić one nuty m.in.: zielonego i czerwonego jabłka, gruszki, cytryny, pomarańczy, moreli, brzoskwini, owoców tropikalnych, dojrzałego banana, agrestu, porzeczek, winogron, jeżyn, jagód i inne. Kluczem jest bogactwo i złożoność.

Na drugim planie mogą (ale nie muszą) pojawić się aromaty przyprawowe, pochodzące zarówno od drożdży, jak również od użytych w „liqueur d'expédition” przypraw i dodatków. Intensywność fenoli drożdżowych od braku do umiarkowanej i ewentualnie mogą wnosić one charakter przyprawowy, korzenny, lekko pikantny, pieprzny.

Ewentualnie użyte przyprawy i dodatki wniesione do piwa za pomocą „liqueur d'expédition” mogą być różne, jednakże ich charakter zawsze powinien dobrze komponować się z ogólnym profilem piwa. Ich intensywność powinna być od braku do umiarkowanej, a ich ewentualne użycie powinno wzbogacić profil piwa. Nigdy nie powinny zbyt mocno narzucać się, ani dominować aromatu.

Charakter alkoholu od niskiego do umiarkowanego, jednakże zawsze powinien być szlachetny, nigdy nie powinien być ostry, gryzący w nos oraz nie może wnosić ciężkich nut bimbrowych, fuzlowych, rozpuszczalnikowych.

Nuty słodowe od braku do niskich i powinny mieć charakter srodu pilzneńskiego, lekko zbożowy, jasnego pieczywa. Cięższe nuty słodowe, charakterystyczne dla ciemniejszych srodów oraz srodów specjalnych nie powinny występować.

Drożdżowość ( w sensie zapachu osadu drożdżowego lub autolizy ) nie powinna występować.

Dozwolone są bardzo niskie nuty ziemiste, piwniczne, pochodzące od korka.

Niedozwolone są nuty stajenne / końskie, charakterystyczne dla piw fermentowanych niektórymi szczepami drożdży *Brettanomyces*.

Dozwolone są drugoplanowe nuty kwaśne, jednakże zawsze powinny mieć charakter owocowy, nigdy mleczny, jogurtowy lub octowy.

Ogólnie, aromat powinien być intensywny, ale jednocześnie nie ciężki. Powinien być złożony, ale jednocześnie świeży i elegancki.

**Wygląd:** Kolor od słomkowego do ciemno złotego. Idealna klarowność. Po nalaniu piwo powinno być mocno musujące. Piana na początku bardzo obfita, zwykle średnio i grubo – pęcherzykowa, niezbyt trwała, szybko opada. Bąbelki CO<sub>2</sub> wydzielają się jeszcze długo po nalaniu.

**Smak:** Balans smaku wyraźnie przesunięty w stronę słodczy, skontrolowanej głównie mocnym nagazowaniem.

Smak, podobnie jak aromat powinien w głównej mierze odzwierciedlać charakter estrów owocowych pochodzących zarówno od drożdży piwnych, jak i szampańskich. Najczęściej są to nuty: zielonego i czerwonego jabłka, gruszki, cytryny, pomarańczy, moreli, brzoskwini, owoców tropikalnych, dojrzałego banana, agrestu, porzeczek, winogron, jeżyn, jagód i inne. Intensywność smaków owocowych od średniej do wysokiej, jednakże żaden z nich nie powinien mocno dominować i przykrywać pozostałych. Podobnie jak w aromacie, kluczem jest bogactwo i złożoność.

Fenolowość pochodząca od drożdży od braku do niskiej i zwykle przybiera charakter korzenny, pieprzowy, pikantny. Jeżeli jest obecna powinna pozostawać w tle.

Posmaki przypraw użytych w „liqueur d'expédition” mogą mieć dowolny charakter, jednakże zawsze powinien on dobrze komponować się z ogólnym profilem piwa. Ich intensywność od braku do umiarkowanej. Użyte dodatki nigdy nie powinny narzucać się w smaku i przykrywać charakteru owocowego. Ich użycie powinno służyć jedynie delikatnemu zwiększeniu kompleksowości smaku.

Słodowość od niskiej do umiarkowanej i zawsze powinna odzwierciedlać charakter jasnego siodu pilznerskiego.

Poziom goryczki od braku do niskiego. Jeżeli jest wyczuwalna, powinna być krótka i przyjemna. Powinna mieć charakter chmielowy wzmocniony delikatną, pikantną alkoholowością. Taninowość wzmacniająca oraz zmieniająca charakter goryczki, pochodząca od przypraw, dodatków lub dodatku płatków dębowych nie powinna występować.

Drożdżowość ( w sensie smaku osadu drożdżowego ) nie powinna występować.

Dozwolone są niskie nuty ziemiste, piwniczne, pochodzące od korka.

Niedozwolone są nuty stajenne / końskie, charakterystyczne dla piw fermentowanych niektórymi szczepami drożdży *Brettanomyces*.

Pomimo tego, że balans smaku jest skłoniony w stronę słodczy, finisz piwa powinien być wytrawny, krótki, rześki, lekko pikantny i gryzący od wysokiego poziomu alkoholu i bardzo wysokiego nagazowania, jednakże zawsze ogólnie przyjemny.

Kwasowość w smaku w klasycznych przykładach komercyjnych nie występuje, jednakże na potrzeby naszego konkursu, dozwolone są wersje z wyczuwalnym charakterem kwaśnym, jeszcze bardziej zbliżającym piwo do świata win musujących. Kwasowość w smaku powinna być od brak do umiarkowanej i nigdy nie powinna przeważać swoim charakterem nad słodczą. Jeżeli jest obecna powinna ona przybierać charakter miękkiej, lekki, cytrusowy, jabłkowy, rześki. Kwasowość w smaku nigdy nie powinna być ostra, agresywna. Podobnie, nigdy nie powinna mieć charakteru octowego lub mlecznego / jogurtowego. Ewentualna obecność kwasowości ma akcentować rześkość, lekkość oraz elegancję piwa. Finisz piwa w tym przypadku może być kwaśny, a kwasowość długa, o ile ma charakter, o którym mowa wyżej.

**Odczucie w ustach:** Treściwość piwa od umiarkowanej do średnio pełnej, ale nigdy nie powinno być lepkie i wyklejające. Bardzo wysoko wysyczone, zawsze musujące. Niskie do umiarkowanego drapanie i szczypanie na języku jest zawsze obecne z powodu wyjątkowo nasycenia CO<sub>2</sub>. Dozwolona niska pikantność pochodząca od alkoholu lub przyprawowości, jednakże alkohol nie powinien mieć charakteru fuzlowego i rozpuszczalnikowego, palącego w gardle po przełknięciu.

**Historia:** W roku 2001 dwa belgijskie browary mieszczące się w tej samej miejscowości Buggenhout, niemal symultanicznie rozpoczęły produkcję piwa szampańskiego. Niektórzy twierdzą, że owa koincydencja była związana z wizytą legendarnego Michaela Jacksona, który w tamtym czasie odwiedził oba. Browary o których mowa to Malheur oraz Bosteels, a piwa które zostały wtedy stworzone to odpowiednio Malheur Bière Brut oraz Deus Brut des Flanders. Oba te piwa zapoczątkowały nowy styl – piwo szampańskie (Bière de Champagne / Bière de Brut), którego cechą charakterystyczną jest użycie drożdży szampańskich do fermentacji wtórnej w butelkach, a także technik produkcji charakterystycznych dla tradycyjnych win musujących, czyli tzw. „Méthode Traditionnelle”.

**Surowce:** Typowy zasyp jest zbliżony do stylu Belgian Golden Strong Ale i powinien składać się przede wszystkim z jasnego słoju pilznerskiego wraz z 10 – 30 % dodatkiem glukozy. Opcjonalnym dodatkiem może być sód zakwaszający, ewentualnie niewielkie ilości słoju pszenicznego. Celem jest uzyskanie możliwie jasnego, a jednocześnie mocnego, ale nie treściwego piwa. Chmiel jest używany w niewielkiej ilości, przede wszystkim na goryczkę i z reguły są to szlachetne odmiany chmieli europejskich. Estrowe, mało fenolowe i głęboko odfermentowujące szczepy drożdży belgijskich są z reguły używane. Refermentacja z udziałem drożdży szampańskich lub innych potrafiących wytrzymać wysokie stężenie alkoholu oraz bardzo wysokie ciśnienie w butelkach.

**Porównanie stylu:** Mocniej nagazowane i nieco lżejsze niż Belgian Golden Strong Ale. Mniej fenolowe, mniej słodowe, lżejszej i zdecydowanie mocniej wysycone niż Tripel. Wzbogacony o nuty estrowe charakterystyczne dla drożdży używanych przy wyrobie win. Wyglądem i zachowaniem w kieliszku powinno przypominać wina musujące.

**Podstawowe informacje:**

Ekstrakt początkowy: 18,0 – 23,0°Blg

IBUs: 10 -20

Ekstrakt końcowy: 0,5 – 3,0°Blg

EBC: 5 – 8

ABV: 8,5 – 12,5%

**Komercyjne przykłady:** DeuS Brut des Flanders, Malheur Bière Brut, Malheur Cuvee Royale.