



V Podlaski Konkurs Piw Domowych

A. Petite / Belgijskie piwo stołowe

Ogólne wrażenie:

Jasne, mocno odfermentowane i wysoko nasycone lekkie, stołowe piwo, ukazujące owocowo-przyprawowy charakter belgijskich drożdży klasztornych, przyprawowo-kwiatowy profil chmielowy i łagodny, dodatkowy zbożowy-słodki smak słodowy.

Aromat:

Umiarkowane do średnich cechy belgijskich drożdży klasztornych, eksponujący owocowo-przyprawowy charakter. Aromaty pochodzące od chmielu od brak do umiarkowanych, jeśli występują powinny przybierać cechy przyprawowe lub kwiatowe. Opcjonalnie wzbogacany przez subtelne ziołowe/cytrusowe dodatki przyprawowe. Niskie do średnio-niskiego zbożowo-słodkie słodowe tło, które może mieć lekko miodowe lub cukrowe cechy. Przejawy owocowości mogą być bardzo różnorodne (cytrusy, owoce jabłkowate, owoce pestkowe), jednakże powinny pochodzić one od drożdży.

Wygląd:

Barwa jasnożółta do średnio złotej. Ogólnie dobra klarowność; umiarkowanych rozmiarów, trwała, kłębiasta biała piana z charakterystycznym lacingiem.

Smak:

Owocowy, delikatnie chmielowy i wytrawny. Początkowe słodowo-słodkie wrażenie, ze zbożowo-słodkim łagodnym słodowym smakiem i wytrawnym, chmielowym finiszem. Słód może dawać lekkie wrażenie miodowego biszkopta lub krakersa. Niski do umiarkowanego przyprawowy lub kwiatowy smak chmielowy. Estry owocowe od umiarkowanych do średnich, mogą być cytrusowe (pomarańczowe, cytrynowe, grejpfrutowe), o cechach owoców jabłkowatych (jabłek, gruszek) lub pestkowych (brzoskwini, moreli). Lekkie do umiarkowanych przyprawowe, pieprzowe lub goździkowe fenole. Rzeźki, wytrawny finisz, z posmakiem lekko słodowym i chmielowym oraz umiarkowanie drożdżowym charakterem. Niska do umiarkowanej, czysta goryczka chmielowa

Odczucie w ustach:

Lekkie do umiarkowanie treściwe. Średnio wysokie do wysokiego nasycenie, może być nieco szczypiące. Brak rozgrzewania od alkoholu.

Charakterystyczne składniki:

Słód pilzneński, belgijskie drożdże klasztorne, europejskie, szlachetne odmiany chmielu.

Porównanie stylu:

Jest to lżejsza i mniej alkoholowa wersja stylu Trappist Single.

Parametry:

Gęstość początkowa: 8 - 11 Blg

Gęstość końcowa: 0,5 – 2 Blg

Zawartość alkoholu: 3,5 – 5,5% obj.

Goryczka: 15 - 25 IBUs

Barwa: 6 - 10 EBC

B. Black IPA

Ogólne wrażenia:

Piwo zbalansowane w kierunku chmielowości i smakiem charakterystycznym dla American IPA, tylko ciemniejsze w kolorze ale bez mocnego palonego i przypalonego smaku. Smak ciemnych sładów jest delikatny i wspierający a nie jako główny komponent. Kluczem jest pijalność.

Aromat:

Umiarkowany do wysoki aromat chmielowy, często o charakterze określanym jako pestkowe owoce, tropikalny, cytrusowy, żywiczny, sosnowy, jagodowy lub melonowy. Chmielenie na zimno może wprowadzać dodatkowe aromaty kwiatowe, ziołowe lub trawiaste, aczkolwiek nie jest to wymagane. Bardzo niski do umiarkowanego aromat ciemnych sładów, który opcjonalnie może zawierać aromaty lekko czekoladowe, kawowe lub opiekane. W tle można znaleźć trochę czystej i lekkiej karmelowej słodkości. W niektórych wersjach zauważalna może być owocowość pochodząca od estrów, aczkolwiek neutralny charakter fermentacji także jest akceptowalny.

Wygląd:

Przedział koloru od ciemno brązowego do czarnego. Powinno być klarowne, aczkolwiek niefiltrowane wersje chmielone na zimno mogą być lekko mgliste, jeśli jest opalizujące nie powinno być mętne. Dobra piana w kolorze od beżowej do brązowej, powinna się utrzymywać.

Smak:

Średnio-niski do wysokiego smak chmielowy z aspektami tropikalnych i pestkowych owoców, melona, cytrusów, jagody, sosny czy żywicy. Średnio wysoka do bardzo wysoka chmielowa goryczka, aczkolwiek ciemne słody mogą wzmacniać postrzeganie goryczki. Bazowy smak słodowy jest generalnie czysty i od niskiej do średniej intensywności, opcjonalnie może posiadać smak lekko karmelowy lub toffi. Smak ciemnych sładów od niskiego do średnio niskiego; umiarkowany smak czekoladowy lub kawowy może być obecny, ale palone nuty nie powinny być intensywne, popiołowe lub przypalone, nie powinny kolidować z chmielem. Niska do umiarkowana owocowość (od drożdży lub chmielu) jest akceptowana ale nie wymagana. Wytrawny do lekko pół wytrawnego finiszu. Finisz może posiadać lekko palony charakter który wpływa na odczucie suchości, aczkolwiek nie jest wymagany. Goryczka chmielowa i smak chmielu może pozostawać ale nie powinna być szorstka. Bardzo niski, czysty, smak alkoholowy może być zauważalny w mocniejszych wersjach.

Odczucie w ustach:

Łagodne, średnio lekkie do średnie ciało bez znaczącego ściągania pochodzącego od chmielu

lub palonych słodów. Wersje chmielone na zimno mogą być trochę żywiczne. Średnie nagazowanie. Obecna może być lekka kremistość ale nie jest to wymagane. Lekkie alkoholowe rozgrzewanie może być i powinno być odczuwalne w mocniejszych (ale nie we wszystkich) wersjach.

Komentarz:

Większość wersji jest standardowej mocy. Mocniejsze przykłady mogą wydawać się jak wielkie, chmielowe portery, jeśli są zbyt ekstremalne, cierpi na tym pijalność. Słody i chmiel tworzą ciekawą interakcję.

Historia:

Wariacja stylu American IPA po raz pierwszy komercyjnie została uwarzona około 1990 roku przez Grega Noonana jako Blackwatch IPA. W początkowych latach roku 2000 styl był popularyzowany w USA na północno zachodnim wybrzeżu oraz południowej Kalifornii. Styl ten jest czasem znany jako Cascadian Dark Ale (CDA), głównie na północno zachodnim wybrzeżu USA.

Surowce:

Słód palony bez łuski dla koloru i trochę dla smaku, bez szorstkości i cech przypalonych; amerykańskie i z nowego świata odmiany chmielu które nie kłócą się z palonym słodem. Charakterystyki zacytowanych chmieli są typowe dla tych gatunków chmielu; inne cechy/właściwości są możliwe, zazwyczaj jeśli pochodzą od nowszych odmian.

Porównanie stylu:

Balans oraz ogólne wrażenie American IPA lub Double IPA wraz z powściągliwą palonością podobną to takiej jaką znajdziemy w Schwarzbier. Nie tak palone, przypalone jak American Stout czy American Porter i z mniejszym ciałem oraz zwiększoną łagodnością i pijalnością.

Podstawowe informacje:

Gęstość początkowa: 12,4 – 20,5°Błg

Goryczka: 50 – 90 IBUs

Gęstość końcowa: 2,6 – 4,6°Błg

Barwa EBC: 49 - 79

Zawartość alkoholu(obj.): 5,5 – 9,0%

C. Eisbock

Ogólne wrażenie

Mocny, pełny, bogaty i słodowy, ciemny niemiecki lager, często o lepkiej teksturze i mocnym smaku. Nawet jeśli smaki są skoncentrowane, alkohol powinien być gładki i rozgrzewający, a nie palący.

Wygląd

Barwa od głębokiej miedzi do ciemnobrązowej, często z atrakcyjnymi rubinowymi refleksami. Lagerowanie powinno wpłynąć na dobrą klarowność. Piana może być umiarkowana lub słaba w kolorze od białej do koloru kości słoniowej. Często widoczne ociekanie na szkle (efekt ściekania alkoholu po wewnętrznej części szkła).

Aromat

Zdominowany przez balans bogaty, intensywnie słodowy oraz wyraźnej obecności alkoholu.

Brak aromatu chmielowego. Mogą występować znaczne aromaty owocowe pochodzenia słodowego o cechach ciemnych owoców. Aromat alkoholu nie powinien być szorstki, gryzący czy rozpuszczalnikowy.

Smak

Bogata, słodka słodowość zrównoważona znaczną obecnością alkoholu. Produkty reakcji Maillarda pochodzące od siodu mogą przybierać cechy tostowe, trochę karmelu, a czasami nawet delikatny smak czekolady. Bez smaku chmielowego. Goryczka chmielowa równoważy słodycz słodową na tyle, aby uniknąć mdłego charakteru. Mogą występować znaczne aromaty owocowe pochodzenia słodowego o cechach ciemnych owoców. Alkohol powinien być gładki, nie powinien być szorstki ani gorący i powinien wraz z goryczką chmielową równoważyć silną obecność siodu. Finisz powinien być słodowy i alkoholowy wraz z pewną wytrawnością od alkoholu. Nie powinien być lepki, syropowaty lub mdły. Czysty charakter lagerowy.

Odczucie w ustach

Pełna do bardzo pełne. Niskie wysycenie. Znaczne rozgrzewanie od alkoholu ale bez ostrego rozpalania. Bardzo gładkie, bez pikantnego alkoholu, goryczy, fuzli i innych skoncentrowanych smaków.

Komentarz

Wydłużony okres leżakowania jest często potrzebny po wymrażaniu, aby wygładzić alkohol i poprawić balans słodowo - alkoholowy.

Historia

Tradycyjna specjalność z Kulmbach otrzymywana przez wymrożenie doppelbocka i usunięcie lodu, aby skoncentrować smak i zawartość alkoholu (jak i również wszelkie wady).

Charakterystyczne składniki

Takie same jak doppelbock. Komercyjne Eisbocki zawierają nawet do 33% alk. obj.

Porównanie stylu

Eisbocki to nie tylko mocniejsze doppelboki; nazwa odnosi się do procesu zamrażania i koncentracji piwa i nie jest deklaracją poziomu alkoholu; niektóre doppelbocki są mocniejsze niż Eisbocki. Nie tak gęsty, bogaty i słodki jak wheatwine.

Parametry

Goryczka: 25 – 35 IBUs

Kolor EBC: 35 - 59

Gęstość początkowa: 19,0 – 28,0 + °Blg

Gęstość końcowa: 5,0 – 9,0 °Blg

Zawartość alkoholu(obj.): 9% - 14%