

Opisy stylów do konkursu Uwarz Sobie z Kauflandem

1. American IPA

Gęstość początkowa: 14 - 16Blg

Goryczka: 40 – 100 IBU

Kolor: 5-35 EBC

Alkohol objętościowo: 5-8%

Aromat:

Aromat powinien być dominowany przez nuty pochodzące z całego spektrum amerykańskich chmieli – cytrusy, owoce egzotyczne, białe owoce tropikalne, żywica, las iglasty lub inne charakterystyczne dla użytej odmiany amerykańskiego chmielu. Słodowość oraz smaki karmelowe, chlebowe, melanoidynowe pochodzące ze słodu i/lub gotowania brzezki powinny być nieobecne dla wariacji West Coast IPA lub obecne na poziomie do średniego dla wariacji East Coast IPA lecz nigdy nie powinny dominować nad chmielowością. Estry owocowe pochodzące z fermentacji powinny być nieobecne lub zaznaczone na niskim poziomie tak by nie wpływały na dominujący chmielowy charakter aromatu. W piwie nieakceptowalne są nuty DMS, diacetylu, fenoli, kwasu izowalerianowego pochodzącego ze starego chmielu, cebuli, czosnku i siarki. Wszelkie inne aromaty wpływające na negatywnie na odbiór chmielowości będą traktowane jako smaki niepożądane.

Wygląd:

Od słomkowej do herbaciano-bursztynowej. Piwo powinno być klarowne, choć delikatne zamglenie wynikające z dodatku chmielu na etapie leżakowania piw jest akceptowalne. Piana powinna być trwała, drobnopełcherzykowa i co najmniej średnio obfita.

Smak:

Piwo powinno być zdominowane przez smaki chmielowe pochodzące z amerykańskich odmian chmielu – cytrusy, owoce egzotyczne, żywica. Dla wariacji East Coast IPA smaki chmielowe mogą być delikatnie balansowane przez smaki karmelowe oraz chlebowe lecz nie powinny dominować i wchodzić na pierwszy plan. Piwo powinno mieć charakter wytrawny lub zbalansowany w zależności od zaproponowanej wariacji. Estry w smaku akceptowalne do niskiego poziomu, który nie będzie wpływał na chmielowy charakter piwa.

Goryczka:

Od średniej do bardzo wysokiej. Goryczka powinna być krótka oraz niezalegająca lub delikatnie zalegająca dla wytrawnych wersji przy czym nieakceptowalne są smaki łodygowe, piołunowe oraz inne, które będą nieprzyjemne w odbiorze.

Odczucie w ustach:

Treściwość od niskiej do średniej. Nasycenie od niskiego do średniego. Nawet dla bardziej karmelowych wariacji stylu piwo powinno charakteryzować się pijalnością oraz wysoką sesyjnością.

Surowce:

Jasne słody podstawowe, a ponadto jasne słody karmelowe i specjalne dla wariacji East Coast IPA są akceptowalne. Amerykańskie odmiany chmielu oraz neutralne drożdże górnej fermentacji, które nie powinny nadmiernie wpływać na zwiększoną mętność piwa. Nieakceptowalne jest wykorzystanie surowców innych niż woda oraz jej modyfikanty, słód, niesłodowane zboże, płatki zbożowe, chmiel oraz drożdże.

2. Hefeweizen z owocami

Gęstość początkowa: 10 – 14Blg

Goryczka: 10 – 40 IBU

Kolor: 5-50 EBC

Alkohol objętościowo: 4-7%

Aromat:

W aromacie powinien być zdecydowanie zaznaczony aromat owoców wykorzystanych do produkcji piwa. Powinien być on uzupełniany przez aromat słoju pszenicznego przywodzącego na myśl jasne pieczywo lub delikatną kwaskowość. W aromacie powinny być obecne nuty goździkowe, fenolowe i/lub bananowe charakterystyczne dla wykorzystania drożdży do niemieckich piw pszenicznych lecz powinny one dobrze korespondować i balansować się z aromatem dodanych owoców. W aromacie nie powinny pojawiać się aromaty diacetylu, DMS-u, siarki oraz innych wad fermentacyjnych. Nuty owocowe, kwiatowe, przyprawowe, ziemiste lub cytrusowe pochodzące z chmielu są akceptowalne na poziomie od niskiego do średnio-niskiego, lecz nie powinny one dominować aromatu dodanego owocu lub nut pochodzących z wykorzystania drożdży do piw pszenicznych.

Wygląd:

Bazowo piwo powinno charakteryzować się barwą od słomkowej do złotej. Ewentualne zabarwienie piwa w wyniku dodania mocno barwiącego owocu jak np. czarna porzeczka jest w pełni akceptowalne. Piwo może być klarowne, opalizujące lub mętne. Piana powinna być obfita, trwała i drobnopełcherzykowa.

Smak:

Smak owocu wykorzystanego do produkcji piwa powinien być wyraźnie zaznaczony. Ewentualne smaki pszenicznych bułek i/lub nut charakterystycznych dla wykorzystanego do fermentacji szczepu drożdży są w pełni akceptowalne lecz nigdy nie powinny dominować nad aromatem owocowym. Złożona słodowość w smaku jest akceptowalna lecz ponownie – nie powinna ona zaburzać owocowego charakteru piwa wynikająca z dodatku. W piwie nie powinny być obecne wady takie jak diacetyl, DMS, siarka i/lub inne.

Goryczka:

Od niskiej do średnio-niskiej. Goryczka powinna tylko balansować ewentualne słodkie smaki wynikające np. z dodatku owoców. Nie powinna dominować i psuć owocowego charakteru piwa. Goryczka nie może być długa, nieprzyjemna i zalegająca.

Odczucie w ustach:

Piwo może posiadać szerokie spektrum treściwości. Od wytrawnego i bardziej orzeźwiającego do pełniejszego, bardziej owocowego. Nie powinno natomiast być zdecydowanie słodkie. Kluczowym powinien być balans pomiędzy smakiem dodanego owocu, a nutami i charakterem pszenicy w stylu bawarskim. Wysycenie od średniego do wysokiego. Piwo powinno być sesyjne i pijalne.

Surowce:

Zasyp do produkcji piwa powinien składać się ze słoju pszenicznego co najmniej w 50%. W pozostałej części całe spektrum słoju podstawowych jest akceptowalne. Słody karmelowe jeśli wykorzystywane powinny stanowić małą część zasypu. Wykorzystanie nowofalowych odmian chmielu jest akceptowalne, lecz nieobowiązkowe. Owoce użyte do uwarzenia piwa mogą zostać dodane w dowolnej formie oraz na każdym etapie procesu produkcji piwa. Wykorzystanie drożdży do bawarskich piw pszenicznych jest wymagane. Nieakceptowalne jest wykorzystanie surowców innych niż woda oraz jej modyfikatory, sól, niesłodowane zboże, płatki zbożowe, chmiel, drożdże oraz owoce (akceptujemy zest cytrusów), a więc piwo nie może zawierać laktozy lub innych cukrów niefermentowalnych.

3. Tea IPA

Gęstość początkowa: 12 - 16Blg

Goryczka: 40 – 100 IBU

Kolor: 5-35 EBC

Alkohol objętościowo: 4-8%

Aromat:

Piwo powinno w aromacie posiadać przede wszystkim niuansy chmielowe pochodzące z dodatku nowofalowych odmian chmielu – owoce egzotyczne, cytrusy, żywica – które zostaną wzbogacone o ziołowość, owocowość lub inne aromaty charakterystyczne dla wykorzystanej odmiany herbaty. Między chmielowością, a aromatami herbacianymi powinien zostać zachowany balans. Estry owocowe pochodzące z fermentacji są akceptowalne od poziomu niskiego do średniego lecz nie powinny dominować nad chmielowością i nutami herbaty. W piwie nieakceptowalne są nuty DMS, diacetylu, fenoli, kwasu izowalerianowego pochodzącego ze starego chmielu, cebuli, czosnku i siarki. Wszelkie inne aromaty wpływające negatywnie na odbiór chmielowości i aromatu herbaty będą traktowane jako smaki niepożądane.

Wygląd:

Od słomkowej do herbacianej, herbaciano-bursztynowej. Piwo może być klarowne lub mętne w zależności od wykorzystanej odmiany drożdży. Piana powinna być trwała, drobnopęcherzykowa i co najmniej średnio obfita.

Smak:

Piwo powinno być zdominowane przez smaki chmielowe pochodzące z nowofalowych odmian chmielu – cytrusy, owoce egzotyczne, żywica. Obecność smaków karmelowych, chlebowych, melanoidynowych jest akceptowalna lecz powinna ewentualnie urozmaicić bukiet chmielowo-herbaciany, aniżeli nad nim dominować. Piwo powinno posiadać zaznaczony smak herbaty. Ewentualne delikatne smaki taniniczne i łodygowe wynikające z dodatku herbaty będą akceptowalne lecz nie powinny wybijać się przed szeregiem chmielowości oraz nie powinny być nadmiernie ściągające i nieprzyjemne. Piwo powinno mieć charakter wytrawny lub zbalansowany w zależności od zaproponowanej wariacji. Estry i owocowość w smaku jest akceptowalna przy czym powinna wpasowywać się w chmielowo-herbaciany charakter piwa i nie dominować.

Goryczka:

Od średniej do bardzo wysokiej. Goryczka powinna być krótka oraz niezalegająca lub delikatnie zalegająca. Smaki łodygowe, piółunowe oraz inne są akceptowalne tylko na niskim poziomie, a ponadto nie powinny być one nieprzyjemne i nie powinny psuć ogólnego odbioru piwa.

Odczucie w ustach:

Treściwość od niskiej do średniej. Nasycenie od niskiego do średniego. Nawet dla egzemplarzy o sporej zawartości herbaty piwo powinno być pijalne i sesyjne.

Surowce:

Jasne słody podstawowe, a ponadto jasne słody karmelowe i specjalne są akceptowalne. Nowofalowe odmiany chmielu są akceptowalne lecz nieobowiązkowe. Można zastosować zarówno neutralne drożdże górnej fermentacji tworzące czysty profil piwa jak i nowofalowe, słaboflokulujące drożdże wprowadzające dodatkowe smaki owocowe i tropikalne. Nieakceptowalne jest wykorzystanie surowców innych niż woda oraz jej modyfikatory, sól, niesłodowane zboże, płatki zbożowe, chmiel, herbata (akceptujemy też yerbę itp.) oraz drożdże.