

Opisy stylów do konkursu Uwarz Sobie Kaufland

1. Session IPA

Gęstość początkowa: 10-13 Blg

Goryczka: 40 – 80 IBU

Kolor: 5-35 EBC

Alkohol objętościowo: 3-6%

Aromat:

Przede wszystkim chmielowy i swoisty dla odmian chmielu wykorzystanych do produkcji piwa. Mogą to być zatem zarówno aromaty owoców egzotycznych, cytrusów, tropikalne, żywiczne typowe dla amerykańskich chmieli wykorzystywanych do tego typu piw najczęściej albo aromaty owocowe, rustykalne, kwiatowe swoiste dla odmian np. europejskich. Aromat chmielowy może być delikatnie uzupełniany aromatem słodowym, zbożowym, ciasteczkowym, a nawet lekko karmelowym lecz nie powinien on dominować, ani przeważać w bukietcie piwa. Estry na delikatnym poziomie są akceptowalne. Piwo powinno być pozbawione diacetylu.

Wygląd:

Jasne, klarowne lub delikatnie zamglone. Na pewno nie powinno być mętne. Kolor od bardzo słomkowego do złotego. Piana powinna być bujna, biała i trwała.

Smak:

Intensywny i zdecydowanie chmielowy. Smaki obecne w piwie powinny być swoiste i charakterystyczne dla użytych do produkcji piwa odmian chmielu. Lekka słodowość może kontrolować chmielowy charakter produktu. Bardzo delikatne posmaki karmelowe uzupełniające bukiet są akceptowalne. W piwie nie powinny być obecne smaki i aromaty powszechnie uważane za wady piwa takie jak siarkowodor, diacetyl, siarczek dimetylu itp.

Goryczka:

Od średniej do wysokiej. Zdecydowana, intensywna, mocna, aczkolwiek krótka i niezalegająca.

Odczucie w ustach:

Treściwość powinna być od niskiej do średniej. Piwo nie powinno mieć ciężkiego ciała. Produkt powinien być lekki, pijalny i orzeźwiający.

Surowce:

Bazę piwa stanowi słód pale ale i/lub pilzneński. Słody karmelowe, jeśli zostaną użyte, powinny stanowić niewielki procent zasypu, gdyż wysoka treściwość i intensywne 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.

2. Witbier z przyprawami

Gęstość początkowa: 11-14 Blg

Goryczka: do 30 IBU

Kolor: do 10 EBC (chyba, że dodatek będzie przyciemniał barwę piwa)

Alkohol objętościowo: 4-7%

Aromat:

Bazą piwa powinien być aromat typowy i swoisty dla piw typu witbier tj. - umiarkowana słodkość (często wraz z delikatnymi nutami miodu i/albo wanilii) wraz z lekkimi, zbożowymi, przyprawowymi aromatami pszenicy, często z lekką kwaskowatością. Umiarkowany perfumowy zapach kolendry, często połączony ze złożonym aromatem ziołowym przypraw, albo pieprzową nutką na drugim planie. Umiarkowany aromat skórki cytrusowej, cytrusowa pomarańczowa owocowość. Słaby przyprawowo-ziołowy aromat chmielowy jest opcjonalny, ale nigdy nie powinien przysłonić innych cech. Brak dwuacetylu. Warzywne, selerowe, albo szynkowe aromaty nie są mile widziane. Aromaty przypraw powinny dobrze mieszać się z owocowymi, kwiatowymi i słodkimi aromatami i powinny być mocne. Ponadto aromat powinien być wzbogacony o paletę wykorzystanych przypraw i dodatków.

Wygląd:

Kolor od bardzo jasno słomkowego do bardzo jasno złotego. Piwo jest bardzo mętne co wynika z obecności skrobi i/lub drożdży, i nadaje mleczny, biało-żółty wygląd. Gęsta, kremowo-biała piana. Piana powinna utrzymywać się długo.

Smak:

Bazą piwa powinny być smaki typowe dla typowego piwa w stylu witbier tj. - przyjemna słodycz (z nutami miodu i/albo wanilii) i smak skórki cytrusowej, pomarańczowej owocowości. Orzeźwiająca, rześkie z wytrawnym, często kwaśnym finisz. Może posiadać smak pszeniczny. Opcjonalnie może być lekko mleczno-kwaskowe. Smaki ziołowo-przyprawowe, pochodzące od kolendry i innych przypraw są powszechne, powinny jednak być subtelne i zrównoważone, nie dominujące. Przyprawowe i ziemiste posmaki chmielu mogą występować na poziomie od niskiego do ich braku, a jeśli są wyczuwalne, nie powinny kłócić się ze smakami pochodzącymi od przypraw. Goryczka chmielowa może być słaba do średnio słaba (jak w Hefeweizen) i nie powinna wpływać na orzeźwiająca aromaty owoców i przypraw, i nie powinna utrzymywać się do finiszu. Goryczka pochodząca od pomarańczy nie powinna występować. Warzywne, selerowe, szynkowe, albo mydlane smaki i zapachy są nieodpowiednie. Brak dwuacetylu. Podstawa ta powinna być wzbogacona o zbalansowany aromat wykorzystanych przypraw.

Goryczka:

Bardzo niska do niskiej. Goryczka powinna balansować ewentualne słodkie aromaty obecne w piwie. Może być ona chmielowa lub pochodząca od przypraw wykorzystanych do produkcji piwa.

Odczucie w ustach:

Surowce:

Bazą piwa powinny być tradycyjne surowce wykorzystywane do produkcji piw w stylu witbier. A więc zasyp powinien składać się z około 50% niesłodowanej pszenicy (tradycyjnie „miękką białą zimową” pszenica) i 50% jasnego słodu jęczmiennego (przeważnie słodu pilzneńskiego). W niektórych wersjach używa się 5-10% owsa. Przyprawy takie jak świeżo mielona kolendra i

Curaçao, czasami skórka z pomarańczy dla uzupełnienia słodkiego aromatu, który jest tu charakterystyczny. Inne przyprawy takie (rumianek, kmin rzymski, cynamon, aframon madagaskarski) mogą być użyte by nadać złożoności ale są dużo mniej istotne. Drożdże górnej fermentacji, które są skłonne do łagodnej przyprawowej fermentacji. W niektórych przypadkach praktykowana jest bardzo ograniczona fermentacja mlekowa, albo dodanie kwasu mlekowego. Ponadto aromat i smak można wzbogacić o niekonwencjonalne przyprawy lub dodatki.

3. Fruit Weizen

Gęstość początkowa: 10 – 14 Blg

Goryczka: do 30 IBU

Kolor: do 10 EBC (chyba, że dodatek będzie przyciemniał barwę piwa)

Alkohol objętościowo: 4-7%

Aromat:

W aromacie powinny być wyczuwalne nuty pochodzące od owoców, mogą przybierać różną intensywność w zależności od użytego gatunku. Niekiedy obecny lekki aromat słodu 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.

Wygląd:

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

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, w pełni dopuszczalne.

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.

Surowce:

Podstawą jest sód 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. Chmiel tradycyjne europejskie lub nowofalowe, należy pamiętać aby nie zdominowały aromatu i smaku piwa. Drożdże górnej fermentacji dedykowane do weizena.