Altbier

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 31.01.2019, akt. 24.02.2019, ściągnięto 20.04.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 11-13°Blg
Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5°Blg
Zawartość alkoholu: 4,5-5,5% obj.
Goryczka: 30-50 IBU
Barwa: 25-50 EBC

Altbier (lub w skrócie alt) to niemieckie piwo górnej fermentacji produkowane i spożywane głównie w Düsseldorfie i północnej Westfalii. Jeden z niewielu niemieckich stylów górnofermentacyjnych, które przetrwały "lagerową rewolucję".

Wyróżniki stylu: Półciemne, raczej gorzkie, chmielowo-słodowe, zbalansowane, sesyjne niemieckie piwo górnej fermentacji. Od angielskich bitterów i pale ale różni się niższą zawartością estrów oraz innym profilem chmielowym oraz słodowym. Od belgijskich pale ale różni się najczęściej wyższą goryczką, mocniej zaakcentowanym aspektem chmielowym i czystszym profilem fermentacji.

Historia: Nazwa *Altbier* ("stare piwo") odnosi się do metod fermentacji piwa sprzed wynalezienia maszyn chłodniczych w 1873 roku. Wynalazek ten umożliwił browarom produkcję piwa dolnej fermentacji bez potrzeby budowy głębokich piwnic lub jaskiń lodowych, co też nie zawsze zresztą było możliwe, jak na przykład w okolicach Düsseldorfu, gdzie brakowało zarówno wzgórz, ułatwiających budowę jaskiń, jak i zamarzających na zimę jezior. Wynalazek technologii chłodniczych przypieczętował dominację lagerów na kontynencie europejskim, a "nowe piwo" stało się ulubionym napojem każdej klasy społecznej. Piwa górnej fermentacji, szczególnie ciemniejsze, nazywano "starym piwem", co w tych zachłyśniętych nowoczesnością i postępem latach brzmiało raczej mało pochlebnie. Mieszkańcy Düsseldorfu jednak się nie zrazili, patriotyzm lokalny wziął u nich górę i kontynuują oni po dziś produkcję tego półciemnego specjału.

Aromat: Średnioniski do średniego aromat niemieckich ciemnych słodów podstawowych o charakterze tostowym, orzechowym, skórki chleba. Aromat niemieckich lub czeskich chmieli na podobnym poziomie o owocowym, korzennym, ziołowym lub kwiatowym charakterze. Oba aspekty powinny być dobrze zbalansowane, żaden nie może wyraźnie dominować. W tle wyczuwalne estry, na poziomie od niskiego do średnioniskiego, kojarzące się z wiśnią, gruszką lub jabłkiem. Poza tym profil czysty, mogą się jednak pojawić niskie aromaty siarkowe pochodzące z wody użytej do produkcji.

Smak: Złożony, chlebowy, tostowy, ewentualnie lekko orzechowy smak słodowy na poziomie średnim. Średnioniski do średniego smak niemieckiego lub czeskiego chmielu o owocowym, kwiatowym, korzennym lub ziołowym charakterze. Estry wiśniowe, gruszkowe lub jabłkowe na poziomie najwyżej średnioniskim. Pomimo wyraźnego, jak na piwo o takim ekstrakcie, smaku słodowego, alt nie powinien być słodki, ani sprawiać wrażenia niedofermentowanego, a goryczka powinna balansować wszelką słodycz, jaka może się pojawić. Finisz może się wahać od wytrawnego do półwytrawnego, długo się utrzymywać i mieć orzechowo-chmielowy charakter. Niedopuszczalne są nuty słodów palonych, diacetylu, DMS. Niski mineralny lub siarkowy charakter jest dopuszczalny ze względu na skład wody używanej do warzenia w Düsseldorfie.

Goryczka: Średnia do średniowysokiej, chmielowa. Najczęściej gładka, ale może być lekko ostra. W bardziej gorzkich piwach może być wyczuwalna jeszcze dłuższy czas po przełknięciu. Według informacji browaru Uerige, ich altbier jest najbardziej gorzkim piwem produkowanym w Niemczech. Inne piwa w tym stylu cechują się raczej goryczką na poziomie średnim.

Wygląd: Czerwonopomarańczowe do ciemnomiedzianego, klarowne. Piana beżowa, obfita, zwarta, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia. Aksamitne i lekkie w odbiorze. Wysycenie może się wahać od średnioniskiego, w przypadku piw serwowanych tradycyjnie w lokalach w Düsseldorfie, do średniowysokiego, w przypadku piw butelkowych.

Surowce i technologia: Wśród producentów alta występuje duża różnorodność co do wyboru surowców, ale najczęściej podstawą będzie słód pilzneński z dodatkiem słodu monachijskiego i niewielkiej ilości słodów karmelowych. Niektóre browary dodają słodu czekoladowego dla pogłębienia barwy lub słodu pszenicznego, żytniego, czy orkiszowego dla uzyskania unikatowego charakteru. Do chmielenia najczęściej używa się chmielu z regionu Spalt, ale mogą to być inne, zbliżone odmiany niemieckie lub czeskie. Drożdże górnej fermentacji, najlepiej niemieckie, produkujące stosunkowo mało estrów. Woda o podwyższonej zawartości chlorków i siarczanów jest najbardziej zgodna z oryginałem. Zacieranie zmiennotemperatur-

owe, najczęściej dekokcyjne. Fermentacja w temperaturach pomiędzy 15 a 20°C.

Przykłady komercyjne: Uerige "Altbier", Diebels "Alt", Füchschen "Alt", Schlüssel "Alt", Schlösser "Alt", Schumacher "Alt".

Komentarz: Za ok. 50% sprzedaży alta odpowiadają browary restauracyjne skupione na starym mieście w Düsseldorfie. Altbier tradycyjnie rozlewany jest grawitacyjnie z drewnianych beczek, do których przelewany jest z tanków leżakowych na krótko przed wyszynkiem. Dwa do trzech razy w roku (3. wtorek marca oraz 3. wtorek października lub września i listopada) warzony jest tzw. *Sticke Alt* o ekstrakcie ok. 14°Blg. i zawartości alkoholu 6-6,5%. Legenda głosi, że takie piwo w tajemnicy (słowo *Sticke* lub *Stike* znaczy "tajemnica") warzyli mnisi na okres postu, kiedy to mogli się żywić wyłącznie płynnym pokarmem.

Temperatura serwowania: 8-12°C

Szkło: 250 ml cylindryczna szklanka

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	○	●	●	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	○	○
Słodowość	○	○	○	●	○	○
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	●	●	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	○	○
Nasycenie	○	○	●	●	●	○

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)