



American wheat

Autor: Maciej Hus

Publ.: 10.09.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 18.04.2024

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10-13,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 1-3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4,0-5,5% obj.

Goryczka: 15-30 IBU

Barwa: 4-20 EBC



Jasne i orzeźwiające piwo o wyraźnym, chmielowym aromacie. Choć jego pierwowzorem były niemieckie piwa pszeniczne, amerykańska wersja nie przejawia cech pochodzących od drożdży, za to charakteryzuje się owocowością i żywicznością, które pochodzą od amerykańskich odmian chmielu. Nuty chmielowe uzupełniają smaki pochodzące od słodu - ciasteczkowe i zbożowe. Może występować w wersji słodkiej i wytrawnej, obficie chmielonej.

Wyróżniki stylu: W porównaniu z niemieckim weissbier posiada wyższą goryczkę, niższą estrowość i brakuje w niej nut fenolowych. Akcenty, typowe dla niemieckich piw pszenicznych (bananowe i goździkowe), w przypadku tego stylu są niepożądane. Bywa porównywane do blonde ale, jednak z wyczuwalnymi posmakami pochodzącymi od słodu pszenicznego.

Historia: Piwa pszeniczne nie były obce Amerykanom ze względu na mnogość niemieckich imigrantów i kultywowanych przez nich piwowskich tradycji. Na początku XX wieku próbowali odtworzyć ten tradycyjny styl w USA. Ich wysiłki ostatecznie pogrzebała prohibicja alkoholowa wprowadzona w 1919 roku. Po jej zniesieniu w 1933 r., piwo pszeniczne nie wróciło do łask z uwagi na nastroje antyniemieckie po I wojnie światowej, a także ze względu na gusta konsumentów, którzy preferowali jasne piwa dolnej fermentacji.

Po II Wojnie Światowej zaczęto importować piwa pszeniczne z Niemiec, jednak dopiero rozkwit piwowarstwa rzemieślniczego w Stanach Zjednoczonych stał się przyczynkiem do powstania pierwowzorów american wheat. Największą popularność zdobyły, inspirując inne browary, Anchor Wheat z Anchor Brewing (pojawiało się na rynku w 1983 r.) oraz Widmer Weizen (1984 r.). Posiadały kilka cech wspólnych. Filtrowane, bowiem obawiano się, że konsumentom przyzwyczajonym do piw

klarownych nie spodoba się widoczne zmętnienie. (Warto dodać, że browar braci Widmer uwarzył także niefiltrowaną wersję swojego piwa pszenicznego, które do dziś jest w stałej ofercie). Fermentowane bez udziału niemieckich drożdży, dedykowanych do piw pszenicznych. Browar Anchor użył drożdży, które stosował do innych piw górnej fermentacji, a Widmer - szczepu stosowanego przy wyrobie piw w stylu Altbier. Ostatnim wspólnym mianownikiem było użycie nowych odmian chmielu wnoszących cytrusowe posmaki i aromaty.

Aromat: Aromat słodowy (niski do średniego), przejawiający się nutami pszenicy, ciastek, krakersów i chleba. Owocowa estrowość od niskiej do średniej. Nuty typowe dla bawarskich piw pszenicznych - banany i goździki - są niepożądane, tak samo i inne fenole. Aromaty chmielowe od niskich po wysokie. Chmielowość może występować pod postacią nut cytrusowych, owocowych, kwiatowych, korzennych.

Smak: Słodowość niska do średniowysokiej. Objawia się smakiem pszenicy, zboża, chleba, ciastek, krakersów. Możliwa słodycz pochodząca od cukrów resztkowych. Lekkie estry owocowe. Nuty bananowe, landrynkowe, fenole (w tym goździki) niepożądane. Chmielowość od niskiej do średniej. Może być owocowa, kwiatowa lub korzenna w zależności od użytych odmian. Balans zrównoważony między słodowością i chmielowością, jednak często przesunięty w stronę tej drugiej. Finisz może być lekko słodki, ale częstokroć bywa wytrawny i chmielowy.

Goryczka: Niska do średniej, średnio długa, nie zalega, ale często wyczuwalna na finiszu.

Wygląd: Barwa może być od słomkowej do jasnoburszynowej. Zwykle klarowne, jednak możliwe są warianty lekko i wyraźnie zmętnione (jak niemieckie piwa pszeniczne). Piana najczęściej jest biała, obfita i trwała.

Odczucie w ustach: American wheat charakteryzuje się pełnią smacową na poziomie od niskiego do średniego. Wysycenie dwutlenkiem węgla jest najczęściej średnie do wysokiego. Jest gładkie i rześkie. Brak szorstkości, cierpkości czy oblepiania. Bardzo pijalne i orzeźwiające.

Surowce i technologia: Kluczowym elementem zasypu jest **słód pszeniczny**. Stanowi z reguły nie mniej niż 30%, jednak często jest go więcej - nawet 50-60%. Reszta zasypu to jasne słody jęczmienne (**pilzneński**, **pale ale**). Możliwy jest dodatek niesłodowanej pszenicy dla uwypuklenia aromatów i smaków pochodzących od tego zboża. Stosuje się także niewielkie ilości

ci słodów karmelowych, jednak należy zachować ostrożność z ich stosowaniem, aby zbyt nie zaciemnić barwy piwa, a także aby nie było za słodkie. Chmienie można przeprowadzić z użyciem europejskich lub aromatycznych odmian amerykańskich. Skład mineralny wody nie ma większego znaczenia, pod warunkiem, że nie posiada ona niepożądanych posmaków np.: chloru. Drożdże do american wheat powinny być możliwie neutralne, nie produkujące dużej ilości estrów i w ogóle fenoli. Dopuszczalne jest użycie drożdży górnej fermentacji, jak i lagerowych. Zacieranie infuzyjne, może być jednoetapowe lub sterowane temperaturowo. Czas gotowania brzezki standardowy - 60-75 minut. Na goryczkę nie powinno dawać się zbyt dużo chmielu, aby nie była zbyt wysoka. W kolejnych dawkach porcje chmielu mogą być większe (zwłaszcza te dodawane na aromat po gotowaniu lub podczas chłodzenia brzezki). Przy fermentacji najważniejszy jest wybór odpowiedniego szczepu. Warto przeprowadzać fermentację w niskich zakresach temperatury dla uniknięcia nadmiernej ilości estrów i fenoli w gotowym piwie.

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

Przykłady komercyjne: Anchor "Summer Beer", Pracownia Piwa "Hey Now", Browar PINTA "Sanraja", AleBrowar "Be Like Mitch", Brokreacja "The Farmer", Profesja "Młynarz".

Komentarz: Warto zwrócić uwagę na różnicę w podejściu do tego stylu przez browary w Polsce i w USA. Podczas gdy w Stanach Zjednoczonych piwa reprezentujące ten styl są często nachmienne w stopniu niskim, o tyle w Polsce styl wyewoluował w stronę piw mocniej chmielonych, przypominających american pale ale.

Temperatura serwowania: 8-10°C

Szkło: shaker, szklanka pintowa, weizen, szkło degustacyjne

Bibliografia:

- [Wątek na piwo.org poświęcony american wheat](#)
- [Klasyfikacja piwnych stylów według PSPD](#)
- [Cykl artykułów na temat american wheat autorstwa Doroty Chrapek](#)
- [Opracowanie dostępne w serwisie kegerator.com](#)
- [Jamil Zainasheff: "American Wheat" - artykuł dostępny na stronie magazynu Brew Your Own](#)
- Stan Hieronymus: *Brewing with Wheat*, Brewers Publications, Boulder, 2010.

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	○	●	●	●	○	○
Nasylenie	○	○	○	●	●	●