



Bawarskie jasne (helles)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 1.01.2019, akt. 22.02.2019, ściągnięto 14.04.2021

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-12,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-3°Blg

Zawartość alkoholu: 4,1-5,6% obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 5-10 EBC



Najpopularniejszy styl w południowych Niemczech. Codzienne pełne piwo o słodowym smaku, pokazujące sztuk bawarskich piwowarów.

Wyróżniki stylu: Jasne, czyste, słodowe, pełne, orzeźwiająca bawarskie piwo. Gładkie, pijalne, wytrawne, o wyczuwalnej, ale wycofanej chmielowości i goryczce. Mniej chmielowe, bardziej słodowe i pełniejsze od niemieckiego pilznera.

Historia: Stworzone w monachijskim browarze Spaten w 1894 roku jako konkurencja dla piw pilzneńskich. Po II wojnie światowej stało się najpopularniejszym stylem piwa w południowych Niemczech.

Aromat: Średnioniski aromat słodowy o charakterze zbożowym, jasnego chleba. Słodowość pochodzi ze **słodu pilzneńskiego** - nuty prażone, ciemnego chleba, tostowe, karmelowe są niedopuszczalne. Niski do średnioniskiego aromat niemieckich szlachetnych chmieli o ziołowym lub kwiatowym charakterze. Czysty lagerowy charakter jest najbardziej odpowiedni, ale dopuszczalne są niskie nuty DMS i/lub H2S. Brak estrów owocowych, diacetylu. Piwo powinno być pite świeże, więc wyraźne aromaty wynikające ze starzenia się są wadą.

Smak: Średnioniski smak słodowy o zbożowym lub chlebowym charakterze. Sprawiać może wrażenie lekko słodkiego, za co odpowiadać może użycie wody o mineralizacji zbliżonej do wody monachijskiej, bogatej w jony chlorkowe. Niskie do średnioniskich nuty niemieckich ch-

mieli kontrastują ze słodowością tworząc złożony profil, skupiony jednak na słodach. Piwo powinno mieć gładki, wytrawny, krótki finisz zachęcający do kolejnego łyka. W finiszu tym wyczuwalne powinny być zarówno nuty słodowe, jak i chmielowe.

Goryczka: Średnioniska, chmielowa. Nie może być gryząca i zalegająca. W finiszu jest odrobinę mniej wyczuwalna niż słodowość, którą kontruje i to dzięki niej piwo nie sprawia wrażenia słodkiego i jest wysoko pijalne.

Wygląd: Barwa słomkowa do jasnożółtej. Klarowne. Piana biała o średniej do średniowysokiej trwałości, obfitości i zawartości.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia, tekstura lekka, ale nie wodnista. Wysycenie średnie do średniowysokiego.

Surowce i technologia: Całość zasypu stanowi **słód pilzneński**, niemieckie ziołowe lub kwiatowe chmiele, czyste niemieckie drożdże dolnej fermentacji. Zacieranie dekokcyjne nie jest typowe dla tego stylu.

Przykłady komercyjne: Augustiner Lagerbier "Hell", Hacker-Pschorr "Münchner Gold", Löwenbräu "Original", Paulaner "Premium Lager", Spaten "Premium Lager", Weihenstephaner "Original"

Temperatura serwowania: 5-7°C

Szkło: Kufel

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	●	○	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
DMS	●	●	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	●	○	○	○
Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
DMS	●	●	○	○	○	○
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)