



Bawarskie jasne (helles)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 1.01.2019, akt. 10.10.2022, ściągnięto 19.04.2024

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-12,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-3°Blg

Zawartość alkoholu: 4,1-5,6% obj.

Goryczka: 15-25 IBU

Barwa: 5-10 EBC



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

Wyróżniki stylu: Jasne, czyste, słodowe, pełne, orzeźwiające 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 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 chmieli 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: Niska do średnioniskiej, 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 zwartości.

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	●	○	○	○	○	○
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)