



Berliner weisse

Autor: Adam Szewczyk

Publ.: 2.09.2018, akt. 25.02.2019, ściągnięto 18.01.2020

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 7-12°Blg

Ekstrakt końcowy: 1-1.5°Blg

Zawartość alkoholu: 2.8-5% obj.

Goryczka: 3-6 IBU

Barwa: 4-8 EBC



Najbardziej znany styl spośród niemieckich piw kwaśnych. W czystej formie wciąż rzadko spotykany, ponieważ browary rzemieślnicze preferują jego owocowe lub chmielone na zimno wariacje, a oryginalny Berliner Kindl dostępny jest przeważnie w wersjach z syropami.

Wyróżniki stylu: Lekkie, pszeniczne, wysoko wysyczone piwo kwaśne. Przyjmuje się, że jest to piwo kwaśne ale nie dzikie, choć coraz częściej spotyka się wersje nawiązujące do piw historycznych zawierających drożdże *brettanomyces* które dodawały do profilu piwa nuty "funky".

Historia: Początki berliner weisse giną w mrokach dziejów. Pierwsze wzmianki o "berlińskim weissbier" można znaleźć już w tekstach z XVII wieku, a dobrze udokumentowane przykłady już od XVIII wieku. Początkowo było warzone w browarach, a za jego butelkowanie (a później czasem również i fermentację) odpowiadali właściciele gospód (podobnie jak w przypadku *gose*). Nie zawsze warzone było z użyciem słodu pszenicznego ponieważ *weisse* pierwotnie oznaczało po prostu piwo jasne warzone z użyciem słodu suszonego powietrzem. Do drugiej połowy XIX w. zdarzały się również przykłady wykorzystujące wędzony słód pszeniczny. Czasami w zasypie znajdował się także owies. Początkowo piwo było warzone metodą dekokcyjną. Z biegiem lat i w zależności od browaru metoda warzenia potrafiła mocno się różnić. Brzeczkę gotowano lub nie. Czasem chmielono zacier lub używano chmielu przy filtracji. Zacierano zarówno dekokcyjnie jak i infuzyjnie. Tak samo zmieniały się parametry piwa, takie jak barwa i moc. Pod koniec XIX wieku spotykane były nawet wersje osiągnące 16°Blg. Również fermentacja prowadzona była na różne sposoby. Czasem zaszczepiano piwo mieszankami kultur, a

czasem bakterie i drożdże dodawano oddzielnie. Fermentację początkowo prowadzono w browarze w drewnianych vatach (wielkie drewniane, otwarte kadzie) lub w gospodach w caskach (rodzaj niewielkich beczek). W późniejszych latach zaczęto stosować nowoczesne tanki stożkowe. Szczyt popularności berliner weisse przypada na XIX wiek. Za czasów napoleońskich nazywano je "Szampanem Północy". Później zaczęło stopniowo ustępować lagerom. Do roku 1980 pozostały już tylko trzy browary warzące ten styl w Berlinie. Do dzisiaj z historycznych reprezentantów przetrwało tylko "Berliner Kindl Weiss" które różniło się mocno od innych dawnych przedstawicieli stylu, głównie ponieważ przy jego produkcji nie używano drożdży z rodzaju *brettanomyces*.

Aromat: Obecnie przyjęta interpretacja stylu uznaje berliner weisse za piwo o dość czystym aromacie, w którym dominują produkty fermentacji mlekowej przywodzące na myśl kwaśne owoce (jak cytryny i kwaśne jabłka) oraz jogurt, lub - w połączeniu z nutami słodowymi oraz drożdżowymi w świeżych piwach - zaczyn piekarniczy. Aromaty te powinny występować w natężeniach od średnich do średniowysokich. Aromaty kiszane dozwolone są wyłącznie na niskim poziomie. Aromaty octowe są niedopuszczalne. DMS, diacetyl oraz aromaty siarkowe na poziomie wyższym niż niski są wadami. Niskie do średnich aromaty wnoszone przez słód pszeniczny intensyfikują wrażenie zaczynu piekarniczego. Estry owocowe pochodzące od pracy drożdży (cytryny, jabłka, gruszki) powinny występować na poziomie od niskiego do średniego. Wersje nawiązujące do historycznych przedstawicieli stylu mogą posiadać pewną (maksymalnie średnia intensywność) ilość "funkowych" nut na finiszu. Nuty chmielowe nie powinny być wyczuwalne.

Smak: Najwyraźniejszym elementem smaku jest kwaśność która wydaje się wyższa niż w innych piwach kwaśnych ze względu na małą złożoność bukietu. Jej intensywność powinna być na poziomie średnim do średniowysokiego. Jest to kwaśność czysto mlekowa. Octowość uznawana jest za wadę. Podobnie jak w aromacie w posmakach dominować będą nuty fermentacji mlekowej (cytryny, jogurt, czy kwaśne jabłka) oraz słodowość (świeży chleb na zakwasie, ciasto drożdżowe). Obie na poziomie od niskiego do średniego. W tle mogą pojawić się owocowe estry (cytryny, jabłka, gruszki) pochodzące od drożdży, również o intensywności od niskiej do średniej,

oraz smaki kiszone o maksymalnie niskim poziomie. Diacetyl, DMS i nuty siarkowe przekraczające poziom niski są wadami. W piwach nawiązujących do historycznych przedstawicieli stylu może pojawić się maksymalnie średniointensywny "funkowy" finisz. Chmielowość nie występuje.

Goryczka: Praktycznie niewyczuwalna. Kwaśność pełni jej rolę.

Wygląd: Kolor słomkowy do jasnożółtego. Od idealnie klarownego do zamglonego. Obfita biała, nietrwała piana.

Odczucie w ustach: Towarzysząca kwaśności owocowa cierpkość jest właściwa dla tego stylu. Podobnie wysokie nagazowanie. Ciało nikłe, wręcz wodniste.

Surowce i technologia: Obecnie przyjmuje się, że przynajmniej 30% zasypu powinien stanowić **stód pszeniczny**, a resztę **pilzneński**. Zakwaszenie może odbywać się na różne sposoby. Najprostszym jest dodanie kwasu mlekowego lub użycie siodu zakwaszającego jednak preferowane jest zakwaszanie piwa przy pomocy bakterii kwasu mlekowego. Zakwaszany w ten sposób może być zacier, brzeczka przednia, chmielona brzeczka czy nawet przefermentowane piwo. Gotowanie piwa nie jest wymagane. Fermentacja drożdżami górnymi o dość czystym profilu. W przypadku piw nawiązujących do receptur historycznych dopuszczona jest fermentacja drożdżami z rodzaju *brettanomyces*. Chmiel stosowany jest wyłącznie na goryczkę i w ilościach symbolicznych, stąd użyta odmiana nie ma praktycznie znaczenia, jednak tradycyjnie używa się odmian kontynentalnych.

Przykłady komercyjne: Berliner Kindl Schultheiss Brauerei "Berliner Kindl Weisse", Bayerischer Bahnhof "Berliner Style Weisse", Professor Fritz Briem 1809 "Berliner Weisse", Browar Łańcut "Berlińskie Kwaśne", Browar Łańcut "Das Is Kwass", Browar Profesja "Kanclerz", Piwojad "Brettliner"

Temperatura serwowania: 4-12°C

Szkło: goblet lub szeroka szklanka

Bibliografia:

- 2015 BJCP Style Guidelines
- Brewers Association Beer Style Guidelines
- Berliner Weisse: A local style close to extinction
- The History of Berliner Weisse
- Wpisy Rona Pattisona poświęcone berliner weisse

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Estry owocowe	○	●	●	●	○	○
Funky	●	●	●	●	○	○
Alkoholowość	●	○	○	○	○	○
Diacetyl	●	●	○	○	○	○
DMS	●	●	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5

Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Owocowe estry	○	●	●	●	○	○
Funky	●	●	●	●	○	○
Kwaśność	○	○	○	●	●	○
Diacetyl	●	●	○	○	○	○
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	○	●	●	○	○	○
Nasylenie	○	○	○	○	●	●

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