Ciemne pełne (tmavý ležák)

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 2.01.2019, akt. 22.02.2019, ściągnięto 29.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 11-12°Blg
Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5°Blg
Zawartość alkoholu: 4,3-5% obj.
Goryczka: 20-35 IBU
Barwa: 50-70 EBC

Standardowy czeski ciemny lager. Dobrze zbalansowany i całkiem złożony.

Wyróżniki stylu: Pełne, ciemne, zbalansowane, słodowo-chmielowe, czeskie piwo dolnej fermentacji. Od bawarskiego dunklesa różni się lepszym balansem aspektów słodowych i chmielowych oraz najczęściej większą złożonością smaku.

Historia: Ciemne piwa dolnej fermentacji znane są w Czechach od wieków. Do dzisiaj są popularne i spotykane w większości gospód.

Aromat: Średni aromat słodowo-chmielowy. Słodowość ma charakter skórki ciemnego chleba, tostowy, orzechowy, z nutami karmelowymi, czekoladowymi lub kawowymi na poziomie niskim do średnioniskiego. Aromat chmielowy na poziomie średnioniskim do średniego ma typowo czeski charakter: ziołowy, korzenny lub kwiatowy. Bukietu dopełniają niskie lub średnioniskie nuty owocowe (rodzynki, winogrona) ze słodu i niskiego poziomu estrów. Dopuszczalny niski diacetyl.

Smak: Smak chlebowy, tostowy, orzechowy dominuje na średnim poziomie. Do tego dochodzą nuty czekoladowe, karmelowe lub kawowe na poziomie do średnio niskiego. Smak rodzynek lub winogron na poziomie do średnio niskiego. Mogą pojawić się nuty lukrecji lub anyżu, te powinny być jednak w tle. Chmiel na poziomie średnioniskim do średniego, zazwyczaj mniej intensywny niż nuty słodowe, ale nieznacznie. Dopuszczalny niski diacetyl. Piwo może mieć minimalnie podniesioną kwasowość ze względu na dodatek ciemnych słodów. Słodycz może przeważać w smaku lub być na równi z goryczką. Finisz półwytrawny, średnio długi, czekoladowo-chlebowo-chmielowy.

Goryczka: Średnioniska do średniej, chmielowa i lekko palona, średniodługa, łagodna.

Wygląd: Brązowe do prawie czarnego. Klarowne. Piana biała do jasnobrązowej, obfita, zwarta, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia, aksamitna tekstura, wysycenie średnie do średniowysokiego.

Surowce i technologia: Słód pilzneński z dodatkiem ciemnych słodów karmelowych, słodów czekoladowych lub niewielkiej ilości palonego jęczmienia. Czeski chmiel. Drożdże dolnej fermentacji o średnio wysokich parametrach odfermentowania. Tradycyjnie warzone dekokcyjnie.

Przykłady komercyjne: Staropramen "Tmavý ležák", Postřižinské "Tmavý ležák", Budweiser Budvar "Tmavý ležák", Ferdinand "Tmavý ležák", Bohemia Regent "Tmavý ležák".

Tabela natężeń:

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