DROŻDŻOWY / YEASTY (0740) ()

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
świeży chleb, drożdżowy, fermentacji, umami, siarkowy

Pochodzenie:
Drożdże.

Charakterystyka:
Aromat pozytywny w niektórych stylach piwa, w innych postrzegany za wadę. Jego źródłem są drożdże, które tworzą go na etapie fermentacji i podczas kondycjonowania piwa. Jego podstawą są aromaty siarkowe. Żywe drożdże dają aromat inny niż autoliza.

przyczyny powstawania:
– autoliza drożdży
– obecność drożdży w piwie
– użycie słabo flokującego szczepu drożdży
– wzburzenie piwa
– piwo zbyt młode

Możliwość eliminacji:
– zmiana szczepu drożdży na lepiej flokujące
– lepsza filtracja piwa przy rozlewie (obniżenie temperatury przed rozlewem, ostrożne przenoszenie pojemnika, rozlewanie w taki sposób, aby nie zasysać osadu).
– wydłużenie czasu fermentacji

Sposob degustacji:
Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Bierz krótkie wdechy, trzymając próbkę blisko nosa.