Kellerbier (zwickelbier)

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 14.08.2018, akt. 27.06.2019, ściągnięto 24.04.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 12-14°Blg
Ekstrakt końcowy: 3-4°Blg
Zawartość alkoholu: 4,5-5,5% obj.
Goryczka: 25-35 IBU
Barwa: 18-38 EBC

W najbardziej ogólnym znaczeniu kellerbier oznacza dowolne piwo niefiltrowane. Można więc natknąć się na kellerweizen, kellerbock, kellerpils itd. Opis dotyczy jednak najbardziej powszechnej i tradycyjnej odmiany frankońskiej, znanej także pod nazwą zwickel (lub zwickl w zależności od rejonu). Najczęściej podawane prosto z beczki, w której fermentowało. Beczka może być otwarta (niezakorkowana - ungespundet) przez cały okres fermentacji, dzięki czemu piwo w mniejszym stopniu nasyca się CO_2.

Wyróżniki stylu: Bawarskie pełne piwo dolnej fermentacji, niefiltrowane, bursztynowe, mętne, nisko nagazowane, świeże, słodowo-chmielowe. Bardziej słodowe i ciemniejsze od niemieckiego pilznera. Bardziej chmielowe od marcowego. Niżej nasycone, o nieco gęstszej teksturze, ze względu na obecność drożdży (w przypadku piw domowych nie będzie więc różnicy) i bardziej mętne niż oba te style.

Historia: Nazwa kellerbier oznaczała oryginalnie piwo przechowywane w piwnicach pod lub w sąsiedztwie browaru i rozlewane prosto z beczek. Pito je głównie latem, kiedy nie było innej możliwości zapewnienia odpowiedniej temperatury i trwałości wyrobu. Do XIX w. style kellerbier i marcowe były tożsame i do tej pory oba style dzielą wiele cech wspólnych. Różnią się głównie sposobem podania i poziomem dojrzałości. Można powiedzieć, że zwickel to "oryginalne" marcowe.

Aromat: Średnioniski do średniego aromat niemieckich słodów bazowych (monachijskich) - chlebowy, tostowy, razowy, skórki lub suchych okruszków chleba. Nuty karmelowe, prażone, palone są wadą. Średnioniski do średniego aromat niemieckich szlachetnych chmieli, najczęściej korzenny, trawiasty, ziołowy. Możliwe co najwyżej niskie aromaty pochodzące z fermentacji, takie jak diacetyl lub siarkowodór. Absolutnie niedopuszczalne są aromaty związane ze starzeniem się piwa (karton, papier).

Smak: Dobry balans pomiędzy złożonymi chlebowymi nutami słodowymi, a trawiastym, ziołowym lub korzennym charakterem chmielu. Obie cechy na poziomie średnioniskim do średniego. Słodowość powinna posiadać nuty skórki lub okruszków chleba. Niedopuszczalne nuty karmelowe, prażone, palone. Możliwe co najwyżej niskie aromaty piwniczne oraz pochodzące z fermentacji diacetyl i siarkowodór. Poza tym czysty lagerowy charakter. Ze względu na swą złożoną słodowość początkowo może się wydawać słodkie, ale finisz jest wytrawny, gładki, chlebowy.

Goryczka: Średnia, chmielowa, może być lekko ostra, by nadać kontrast słodowości, niezalegająca.

Wygląd: Bursztynowo-pomarańczowe do miedzianego. Zmętnienie niskie do średniowysokiego. Piana biała do beżowej, zwarta, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej. Tekstura gładka, kremowa ze względu na obecność drożdży, może być lekko śliskie na podniebieniu od diacetylu. Wysycenie niskie do średnio niskiego. Dobrze odfermentowane, bez wrażenia lepkości.

Surowce i technologia: Głównie słód monachijski jasny, ewentualnie uzupełniony słodem pilzneńskim i/lub wiedeńskim. Rzadko zacierane dekokcyjnie. Szlachetne niemieckie chmiele. Czyste niemieckie drożdże dolnej fermentacji.

Przykłady komercyjne: Mahrs Bräu "Kellerbier Ungespundet Hefetrüb", Kulmbacher Monchshof "Kellerbier", Ayinger "Kellerbier", Brauerei Spezial "Ungespundetes".

Temperatura serwowania: 7-9°C

Szkło: Stein

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○
Diacetyl	●	●	○	○	○	○

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
Karmelowość	●	●	○	○	○	○

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)