Kolońskie (kölsch)

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 4.02.2019, akt. 24.02.2019, ściągnięto 19.04.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 11-12°Blg
Ekstrakt końcowy: 2-3°Blg
Zawartość alkoholu: 4,5-5,0% obj.
Goryczka: 25-35 IBU
Barwa: 4-10 EBC

Według Kolońskiego Stowarzyszenia Browarników, autorów Konwencji Kolońskiej: "Kölsch to jasne, wysokoodfermentowane, chmielowe, krystalicznie czyste, pełne piwo górnej fermentacji, podawane w tzw. *Stange*. Warzone według Niemieckiego Prawa Czystości wyłącznie w browarach Kolonii i tych z najbliższych okolic, które dzięki wieloletniej tradycji warzenia piwa zasłużyły sobie na to prawo".

Wyróżniki stylu: Jasne, klarowne, chmielowe, rześkie, orzeźwiające, niemieckie piwo górnej fermentacji. Chronione Oznaczenie Geograficzne miasta Kolonii i okolic. Od niemieckiego pilsa różni się podwyższoną zawartością estrów. Od angielskich golden ale różni się głównie innym profilem chmielowym oraz najczęściej niższą słodowością.

Historia: Chociaż historycy datują początek warzenia piwa w Kolonii ma 873 r., jego współczesna historia liczy sobie dopiero kilkadziesiąt lat. Do czasu upowszechnienia się chmielu jako surowca piwowarskiego w XV w. w tym biskupim mieście warzono wyłącznie gruity (piwa z dodatkiem różnorodnych ziół, wśród których czasem pojawiał się chmiel). Wciąż były to jednak piwa górnej fermentacji - zdobywające popularność w Bawarii lagery nie miały szans powstać w regionie Dolnego Renu ze względu na brak możliwości tworzenia odpowiednio chłodnych piwnic. Miało na to wpływ głównie nieodpowiednie ukształtowanie terenu i brak jaskiń, spotykanych w Bawarii. W roku 1603 kolońska rada miasta oraz gildia piwowarów wprost zakazały eksperymentów z produkcją piwa dolnej fermentacji. Rozwój piwowarstwa był stabilny, a w 1870 r. w Kolonii zanotowano rekordową liczbę 135 browarów. Były to małe zakłady, które dzisiaj nazwalibyśmy browarami restauracyjnymi i produkowały (według wyliczeń z początku XVIII w.) 6 różnych rodzajów piwa. Były to jednak trunki zbliżone raczej do stylu altbier (technicznie rzecz biorąc kölsch to też altbier, czyli "piwo starego typu", ale żaden kolończyk tego nie przyzna), ciemne, słodowe, niżej odfermentowane, często mocniejsze i bardziej gorzkie. Wynalazek maszyny chłodniczej w 1873 r. i następująca w jego następstwie "inwazja lagerów" zmiotła z rynku większość małych browarów i niemal skazała piwo kolońskie na zapomnienie (który to los spotkał większość niemieckich stylów górnej fermentacji). W roku 1900 wokół katedry działało już tylko 46 browarów, do 1925 r. liczba ta spadła do 24, a udział piwa kolońskiego w lokalnym rynku wyniósł niecałe 5%. Sama nazwa nie pojawia się jednak ani razu aż do przełomu XIX i XX w., skąd pochodzą pierwsze etykiety ze słowem *Kölsch*, jako określeniem stylu.

Renesans stylu rozpoczął się krótko po II Wojnie Światowej, dzięki staraniom Hansa Sion, wieloletniego prezesa Kolońskiego Stowarzyszenia Browarników, który zastał na rynku już tylko dwa browary produkujące lokalny styl i postanowił przywrócić mu świetność. Rozumiał, że z jednej strony receptury i cechy charakterystyczne piwa kolońskiego są niedopasowane do współczesnych trendów i upodobań konsumentów. Z drugiej zaś strony nie chciał naśladować wielkich producentów pilsów i piw eksportowych z Dortmundu i Bawarii, ponieważ w tej konkurencji miejscowi browarnicy nie mieliby równych szans. Należało stworzyć unikatowy koloński styl, który do starego piwa kolońskiego miał się jak golden ale do porteru. Długie lata przekonywania miejscowych browarników do nowego stylu dały zaskakujący efekt: już w 1960 r. produkowano 500 tys. hl kölscha, a w połowie lat sześćdziesiątych sam browar Küppers warzył 1 mln hl. W 1984 r. Kolońskie Stowarzyszenie Browarników opublikowało Konwencję Kolońską, określająca czym ma być Kölsch i kto może go produkować. Po prawdzie, to o samym piwie w całym tekście konwencji jest kilka słów, reszta traktuje o użyciu nazwy i karach przewidzianych za zrobienie tego nieprawidłowo. Piwo kolońskie otrzymało Chronione Oznaczenie Geograficzne i od tego czasu może być warzone tylko w Kolonii i kilku browarach w okolicy. Obecnie piwo kolońskie produkowane jest w ilościach przekraczających 2 mln hl (rekord padł jednak w latach 80. z wynikiem 3,8 mln hl) i stanowi aż 90% spożywanego piwa w Kolonii, gdzie stało się nieodłącznym elementem kultury. Ponad 50% kölscha spożywane jest w lokalach, gdzie polewany jest do 200 ml prostych szklanek, bez rączki, grawitacyjnie z dwudziestolitrowych drewnianych beczek napełnianych zaraz przed rozlewem.

Aromat: Średnioniski do średniego aromat chmielowy, o ziołowym, owocowym lub kwiatowym charakterze. Aromat słodowy, czysty, chlebowy, wyczuwalny w tle, na poziomie niskim do średnioniskiego. Bukiet uzupełniają estry owocowe o charakterze jabłkowym, gruszkowym lub winogronowym (białe winogrona lub białe wino), które mogą być prawie niewy-

czuwalne do średnioniskich. Piwo jest delikatne w aromacie i wyraźnie traci na wartości w miarę starzenia. Dlatego też piwo kolońskie należy pić bardzo świeże.

Smak: Subtelny, zbalansowany smak, złożony z średnioniskich do średnich ziołowych, owocowych lub kwiatowych nut chmielowych, średnioniskiej chlebowo-zbożowej słodowości oraz estrów owocowych, najczęściej o charakterze białego wina. Te ostatnie mogą być prawie niewyczuwalne lub być na poziomie do średnioniskiego. Rześki, wytrawny, krótki finisz z wyczuwalnym chmielem w posmaku. Wszelka słodycz jest niezgodna ze stylem. Piwo przy swojej wytrawności może się wydawać lekko kwaskowe, choć w rzeczywistości nie powinno takie być. Dopuszczalny jest niski smak siarczanowy, związany z użyciem typowej dla Kolonii wody. Piwo nie jest przeznaczone do długiego przechowywania.

Goryczka: Średnioniska do średniej, chmielowa, gładka, może minimalnie zalegać.

Wygląd: Barwa słomkowa do złotej, klarowne (istnieją niefiltrowane wersje nazywane *Wiess*, ale ten opis ich nie dotyczy). Piana biała, drobna, zwarta, obfita i trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej. Lekka, rześka tekstura. Wysycenie średnie do średniowysokiego.

Surowce i technologia: Do 100% słodu pilzneńskiego w zasypie. Dopuszczalny niewielki dodatek słodu pszenicznego. Chmiel niemiecki z rejonów Kerpen i Düren w regionie Dolnego Renu, może być zastąpiony odmianami Spalt lub Tettnanger. Drożdże działające w niskich zakresach temperatur górnej fermentacji, mocno odfermentujące, o stosunkowo czystym profilu. Zacieranie jednotemperaturowe lub z kilkoma przerwami, unikać należy jednak dekokcji, która mogłaby uczynić profil zbyt słodowym. Fermentacja w temperaturach 13-16°C.

Przykłady komercyjne: "Bischoff Kölsch", "Dom Kölsch", "Früh Kölsch", "Gaffel Kölsch", "Ganser Kölsch", "Gilden Kölsch", "Küppers Kölsch", "Mühlen Kölsch", "Päffgen Kölsch", "Peters Kölsch", "Reissdorf Kölsch", "Richmodis Kölsch", "Sester Kölsch", "Sion Kölsch", "Sünner Kölsch", "Zunft Kölsch"

Temperatura serwowania: 9-10°C

Szkło: 200 ml cylindryczna szklanka (Kölsch-Stange)

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)