Nowofalowy pils

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 1.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 19.04.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 10-14°Blg
Ekstrakt końcowy: 2-4°Blg
Zawartość alkoholu: 4,3-6,2% obj.
Goryczka: 30-45 IBU
Barwa: 6-16 EBC

Styl ten jest reinterpretacją klasycznego pilznera, polegającą na zastosowaniu nowych odmian chmielu. Stworzone dla osób, które albo dopiero przekonują się do chmielowych aromatów kojarzonych ze sztandarowymi produktami "piwnej rewolucji" albo tych, którzy już są do nich przekonani, ale na równi z nimi cenią sobie tradycyjne smaki.

Wyróżniki stylu: Zbalansowane, słodowo-chmielowe, jasne, orzeźwiające, sesyjne, nowofalowe piwo dolnej fermentacji. Może być bardziej zbliżony do czeskich lub do niemieckich piw dolnej fermentacji. Na ich tle wyróżnia się odmiennym profilem chmielowym pochodzącym najczęściej z nowofalowych odmian amerykańskich lub z regionu zachodniego Pacyfiku. Od APA różni się bardziej wyrazistym profilem słodowym, niższą zawartością estrów i wyższą dozwoloną zawartością aromatycznych substancji siarkowych i diacetylu. Nie należy tego stylu mylić z american pale lager, który jest równie wyraźnie chmielowy, ale nieraz bardziej gorzki oraz często charakteryzuje się niską słodowością.

Aromat: Na pierwszy nos pojawiają się nuty nowofalowych chmieli - najczęściej owocowe, cytrusowe, kwiatowe lub żywiczne, ale przy obecnej różnorodności inwencja piwowara nie powinna być w tym wymiarze ograniczona. Aromaty te powinny być na poziomie średnim do średnio wysokiego. Na drugim planie pojawia się słodowość na poziomie średnioniskim do średniego, o chlebowym lub zbożowym charakterze z najwyżej średnioniskimi nutami orzechów, herbatników lub miodu (ze słodu, nie z utlenienia). Dopuszczalne są aromaty charakterystyczne dla europejskich oryginałów, w szczególności diacetyl (nieobecny do średnioniskiego), H_2S (nieobecny do niskiego) lub DMS (nieobecny do niskiego). Poza tym profil czysty, bez wyraźnych estrów ani alkoholu.

Smak: Bogata i złożona chlebowa słodowość z nutami orzechów, tostów lub miodu, skrzyżowana z różnorodnością smaków nowofalowych chmieli. Bardziej niż w przypadku aromatu, smak powinien charakteryzować się równowagą pomiędzy słodowością, a charakterem chmielowym. Obie cechy powinny być na poziomie średnim oraz zgodnie ze sobą współgrać. Jedynie w piwach o najniższym ekstrakcie początkowym słodowość może być na poziomie średnioniskim i ustępować nieco chmielom. Trzeba mieć na uwadze, że nie wszystkie nowofalowe chmiele muszą pasować do reszty profilu, podobnie zbyt agresywne chmielenie na zimno może nadać niepożądanych trawiastych posmaków i zepsuć balans. Finisz średnio długi z wyczuwalnymi wpływami zarówno słodu, jak i chmielu. Najczęściej wytrawny, lecz w zależności od ekstraktu początkowego, użytych surowców i (nie)obecności diacetylu w odczuciu może się wahać w kierunku wytrawnego lub półwytrawnego. Dopuszczalne są nuty diacetyl (nieobecny do średnioniskiego), H_2S (nieobecny do niskiego) lub DMS (nieobecny do niskiego). Poza tym profil czysty.

Goryczka: Średnia do średniowysokiej, chmielowa, nie szorstka, może lekko zalegać po przełknięciu.

Wygląd: Od złotej do ciemnozłotej. Może być lekko zamglone ze względu na chmielenie na zimno lub całkowicie klarowne. Piana obfita, biała, zwarta i trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia, tekstura lekka, gładka. Piwo rześkie. Brak szorstkości, cierpkości czy uczucia lepkości. Obecność diacetylu może uczynić piwo śliskim na podniebieniu i nie jest to wadą. Nasycenie średnie do średniowysokiego.

Surowce i technologia: Zasyp składać się może w 100% ze słodu pilzneńskiego. Dopuszczalny jest niewielki dodatek jasnych słodów karmelowych lub ciemniejszych słodów bazowych (wiedeński, monachijski). Zacieranie dekokcyjne może pomóc wydobyć bardziej złożone aromaty słodowe. Solidna dawka nowofalowych chmieli. Najlepiej pochodzenia amerykańskiego lub nowozelandzkiego, ale dopuszczalne są też nowe odmiany europejskie, jeśli ich profil jest zbliżony do profilu chmieli zza oceanu(ów). Wydawać się może, że do bardziej wytrawnych i czystszych pilsów w stylu niemieckim pasować będą lepiej chmiele cytrusowe lub kojarzące się z bardziej soczystymi owocami, natomiast bardziej słodowe pilznery w stylu czeskim skorzystają na chmieleniu odmianami dającymi aromaty owoców tropikalnych, ale inwencja piwowara nie powinna być tą sugestią ograniczona. Chmielenie na zimno jest dopuszczalne, ale powinno być stosowane ostrożnie i z umiarem, aby nie uczynić piwa zbyt trawiastym i nie przykryć całkiem jego strony słodowej. Drożdże dolnej fer-

mentacji przeznaczone do pilznerów czeskich lub niemieckich pilsów.

Przykłady komercyjne: Mikkeller "Keeper American Pilsner", Avery Joe's "Premium American Pilsner", Brokreacja "The Cop", PINTA "Oki Doki", Waszczukowe "American Pils", Pinta "Yes, Pils!".

Temperatura serwowania: 8-10°C

Szkło: Półlitrowa szklanka, shaker lub kufel

Tabela natężeń:

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

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

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