ŚCIĄGAJĄCY / ASTRINGENT (1340) ()

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
suchy liść herbaty, taniny, garbnikowy, czerwone wino, cierpki, dębowy, wanilia, pestki winogron

Pochodzenie:
Garbniki wypłukane ze słodu, chmielu, drewna, twarda woda, zioła, przyprawy, owoce, drożdże.

Charakterystyka:
Wiele piw powoduje ściągające odczucie w ustach, efekt ten jest najwyraźniejszy w słabszych, lub głęboko odfermentowanych piwach. Pożądany w wielu stylach, w tym w pilznerach, jednak w zbyt wysokim stężeniu uznawany jest za wadę i obniża pijalność piwa. Odpowiadające za ten aromat polifenole (zwykle taniny) znajdują się w chmielu i słodzie; w ustach reagują z proteinami błony śluzowej, powodując ściągające wrażenie. Zbyt wysokie stężenie tej substancji może oznaczać, że do piwa dostały się substancje chemiczne używane do czyszczenia tanków. Polifenole mogą powodować proteinowe zmętnienie piwa. Mogą tworzyć utlenione alkohole fuzlowe.

przyczyny powstawania:
– użycie zbyt drobno ześrutowanego słodu
– wypłukanie garbników z łuski (uczucie cierpkości) poprzez zbyt długie wysładzanie, zbyt gorącą wodą (>76°C) lub wodą o zbyt wysokim pH (>6 pH)
– woda do zacierania i wysładzania zawiera zbyt dużo siarczanów
– nieusunięcie gorącego osadu z brzeczki przed fermentacją
– zbyt długo gotowany dekokt
– zakażenie piwa
– autoliza drożdży
– zbyt duża ilość alkoholu, za wysokie odfermentowanie

Możliwość eliminacji:
– użycie dobrze ześrutowanego słodu
– obniżenie ilości siarczanów w wodzie
– poprawienie procesu warzenia (w szczególności etap śrutowania, filtracji, wysładzania i zacierania) i warunków higienicznych w browarze
– usunięcie gorącego osadu z brzeczki przed fermentacją
– zmniejszenie ilości cukrów prostych w brzeczce

Sposob degustacji:
Weź do ust około 20-25 ml piwa i przed połknięciem rozprowadź je po powierzchni całej jamy ustnej, uczucie ściągania powinno być wyczuwalne. Następnie przełknij próbkę.