Wędzone marcowe (rauchmaerzen)

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 2.01.2019, akt. 27.05.2019, ściągnięto 25.04.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 13-15°Blg
Ekstrakt końcowy: 3-5°Blg
Zawartość alkoholu: 5-6,2% obj.
Goryczka: 20-30 IBU
Barwa: 22-45 EBC

Niemieckie piwo o średniej mocy i słodowym charakterze, wzbogacone o mniej lub bardziej intensywne nuty dymu wędzarniczego.

Wyróżniki stylu: Wędzone, słodowe, niemieckie piwo dolnej fermentacji.

Historia: Tradycyjny styl wywodzący się z Frankonii. Popularny także w innych częściach Bawarii oraz w Czechach, w Polsce znacznie rzadziej spotykany niż rodzime wędzone grodziskie. Najbardziej znanym przedstawicielem stylu jest "Aecht Schlenkerla Rauchbier Maerzen".

Aromat: Średni do średniowysokiego aromat słodowy o chlebowym, razowym charakterze połączony ze średnioniskimi do wysokich nutami wędzonymi, które mogą kojarzyć się z wędlinami lub oscypkiem. Wędzenie torfem jest niezgodne ze stylem. Wędzoność może być na podobnym poziomie, co chlebowe nuty słodowe lub dominować profil. Czysty charakter lagerowy, bez estrów, diacetylu, aromatów siarkowych. Dopuszczalny niski, nie przeszkadzający poziom alkoholu. Niski aromat niemieckich szlachetnych odmian chmielu (ziołowy, kwiatowy) w tle.

Smak: Średni do średniowysokiego smak słodowy. Słodowość powinna być złożona, melanoidynowa, tostowa, ale najwyżej nisko karmelowa. Średnioniski do wysokiego smak wędzony, który może kojarzyć się z wędlinami lub oscypkiem. Smaki torfowe są niezgodne ze stylem. Wędzoność może dominować w smaku lub może być na poziomie innych słodowych smaków w piwie i jedynie wzbogacać jego bukiet. Czysty charakter lagerowy bez estrów, diacetylu, aromatów siarkowych. Dopuszczalny niski poziom alkoholu, nie powinien być jednak ostry. Niski poziom niemieckich szlachetnych odmian chmielu (ziołowy, kwiatowy) może być wyczuwalny. Z początku piwo może sprawiać wrażenie słodszego, ale finisz powinien być długi, wytrawny, a w najmocniejszych wersjach wytrawny lub półwytrawny. Dominują w nim eleganckie nuty słodowe, połączone z wyraźnymi nutami dymnymi.

Goryczka: Średnioniska, powinna zapewniać balans dla słodowości, tak żeby piwo nie wydawało się słodkie. Chmielowa, łagodna, średnio długa.

Wygląd: Czerwonopomarańczowe do ciemnomiedzianego. Klarowne. Piana biała do beżowej, średniowysoka do wysokiej, zwarta, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do średniowysokiej. Wysycenie średnie. W mocniejszych wersjach możliwe niskie, nieostre rozgrzewanie alkoholowe. Gładkie. Substancje wprowadzone do piwa w trakcie wędzenia mogą powodować wrażenie lekkiej oleistości, śliskości na języku.

Surowce i technologia: Głównie słód monachijski lub wiedeński w wersji standardowej i wędzonej. Słód wędzony (najczęściej olchą, ale dopuszczalne są też inne drzewa liściaste) może stanowić 20-100% zasypu, może ewentualnie być uzupełniony słodem pilzneńskim i minimalną ilością słodu karmelowego. Tradycyjnie zacierane dekokcyjnie. Szlachetne niemieckie, czeskie lub polskie chmiele. Czyste drożdże dolnej fermentacji.

Przykłady komercyjne: Aecht Schlenkerla "Rauchbier Märzen", Spezial "Rauchbier Märzen", Drei Kronen "Memmelsdorf Stöffla", Rittmayer "Hallerndorfer Raiterla Rauchbier", Wagner-Bräu "Kemmern Kuckuck", 7 Stern "Bamberger Rauchbier", Fischer "Rauchbier", Reblitz "Räucherla", Libocký pivovar "Nakuřovaný Šárecký divoch", Uherský Brod "Sváteční kouřový ležák", PINTA "Dymy Marcowe", Browar Widawa "Rauchmarzen".

Temperatura serwowania: 10-12°C

Szkło: Półlitrowa szklanka lub kufel

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
Wędzonka	○	○	●	●	●	●
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○

Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
Wędzonka	○	○	●	●	●	●
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	○	○	○	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○

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