WĘDZONY / SMOKY (0423) (gwajakol, 2-me-toksyfenol)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
wędzony bekon, grill, wędzony śledź, ognisko, oscypek, kiełbasa

Pochodzenie:
Słód, błędy przy warzeniu, zakażenie.

Charakterystyka:
Gwajakol pojawia się w piwie za pośrednictwem surowców, które miały kontakt z dymem – głównie ziarno lub słód wędzony podczas słodowania. Podczas zacierania i gotowania brzeczki aromat ten ulega ekstrakcji i przenika do piwa. Aromat dymny może pojawić się również z udziałem bakterii lub dzikich drożdży na etapie fermentacji. Jest pożądany w niektórych wędzonych piwach.

przyczyny powstawania:
– zakażenie dzikimi drożdżami/bakteriami
– użycie wędzonego słodu lub innych wędzonych produktów

Możliwość eliminacji:
– zwiększenie reżimu higienicznego w browarze

Sposob degustacji:
Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Bierz krótkie wdechy, trzymając próbkę blisko nosa. Możesz również wyczuć ten aromat podczas degustacji.

Typowe stężenie w piwie:
10–400 µg/l

Próg wyczuwalności:
15 µg/l

Typowe stężenie w piwie:
Gwajakol jest jednym z paru dość blisko połączonych fenoli, takich jak 4-winylogwajakol (goździk) i eugenol (również goździk i przyprawy), z którymi może się mylić.