Witbier

Autor: Dorota Chrapek
Publ.: 13.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 29.03.2024

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 11-13°Blg
Ekstrakt końcowy: 2-3°Blg
Zawartość alkoholu: 4,5-5,5% obj.
Goryczka: 8-20 IBU
Barwa: 4-8 EBC

Witbier, inaczej zwany *bierè blanche* (czyli piwo białe), to bardzo lekkie, orzeźwiające piwo warzone z dużym udziałem niesłodowanej pszenicy oraz z dodatkiem przypraw.

Wyróżniki stylu: Lekkie, orzeźwiające, zmętnione, wysokonasycone, bardzo jasne ale o przyjemnym owocowo-przyprawowym aromacie i niskiej goryczce. Duży udział niesłodowanej pszenicy wpływa na znaczne zmętnienie oraz nadaje piwu charakterystyczny smak. Barwa, poziom goryczki, zmętnienie i wysycenie podobne jak w przypadku bawarskiego weissbiera. Aromat i smak owocowy i przyprawowy witbiera pochodzą bardziej z użytych dodatków niż z procesu fermentacji. Charakter przyprawowy jest bardziej pieprzowy, niż goździkowy, a owocowość ma bardziej cytrusowy niż bananowo-gruszkowy charakter z jakim spotkamy się w weissbierze.

Historia: Piwa białe, warzone przed wiekami na terenie Brabancji, były pszenicznymi piwami fermentacji spontanicznej, leżakującymi w drewnianych beczkach. Piwowarzy doprawiali je rozmaitymi owocami i ziołami. W czasach podbojów kolonialnych zaczęli używać *curaçao* i kolendry, a fermentację spontaniczną z czasem zastąpiła fermentacja szczepami drożdży górnej fermentacji, o wyraźnym przyprawowym profilu. W latach powojennych witbiera zastąpił wszechobecny pilzner. W 1957 r. zamknięty został ostatni browar warzący piwo białe. Dzięki wysiłkom Pierra Celisa udało się w latach 60. XX w. wznowić jego produkcję. Celis wykupił urządzenia z jednego z zamkniętych browarów w miasteczku Hoegaarden i, z pomocą byłego piwowara tegoż browaru, rozpoczął produkcję piwa o nazwie "Hoegaarden White". Piwo to było warzone z użyciem mniej więcej równych proporcji słodu jęczmiennego i niesłodowanej pszenicy i doprawiane skórką gorzkiej pomarańczy i kolendrą. Niektóre źródła spekulują nad dodatkiem trzeciej przyprawy, Michael Jackson podejrzewał, że może to być kminek.

Aromat: Na pierwszy plan wysuwa się słodowa słodkość na poziomie średnioniskim do śerdniowysokiego, czasami z nutami miodu i/lub wanilii, uzupełniona zbożowymi, przyprawowymi aromatami pochodzącymi od pszenicy. Przyjemny zapach kolendry na średnim poziomie, któremu często towarzyszą nuty przyprawowe, ziołowe, pieprzowe. Aromat skórki pomarańczowej lub innych cytrusów powinien być wyczuwalny. Aromat chmielowy o ziołowo-przyprawowym charakterze na poziomie niskim jest opcjonalny, ale nie powinien maskować innych aromatów. Aromaty pochodzące od przypraw nie powinny być zbyt mocne, powinny dobrze komponować się ze słodkimi aromatami pochodzącymi od słodu oraz aromatami owocowymi i przyprawowymi pochodzącymi z procesu fermentacji. Szynkowe, selerowe, warzywne aromaty pochodzące czasami z kolendry (złej jakości, źle przechowywanej) są nieakceptowane. Wyczuwalny aromat goździkowy jest uznawany za wadę.

Smak: Na pierwszym planie średnioniska do średniowysokiej, przyjemna słodowa słodycz, która może kojarzyć się ze smakiem miodu bądź wanilii. Średnio intensywny smak cytrusów oraz przypraw. Posmaki przyprawowe powinny być obecne, ale na poziomie średnioniskim, nie powinny przykrywać innych smaków. Opcjonalny jest lekko kwaśny smak. Posmaki chlebowe, surowego ziarna pszenicy mogą również być obecne. Finisz wytrawny, czasami kwaśny, orzeźwiający. Smak dzięki niesłodowanemu ziarnu gładki, kremowy. Odczucie słodyczy wynika raczej z braku chmielowej goryczki niż z pozostałości cukrów resztkowych. Posmaki szynkowe, mydlane, selerowe, warzywne są niedopuszczalne. Chmielowe posmaki zazwyczaj nieobecne, jeśli występują to na niskim poziomie i mają charakter ziołowo-przyprawowy.

Goryczka: Goryczka chmielowa niska, nie powinna utrzymywać się do finiszu. Goryczka pochodząca od cytrusów nie powinna być wyczuwalna.

Wygląd: Barwa od bardzo jasno żółtej do jasnozłotej . Piwo zamglone, przez co wydaje się mleczne, białawo-żółte. Piana biała, kremowa, bardzo gęsta, wysoka i długo utrzymująca się.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska, do średniej. Tekstura kremowa, aksamitna. Wysycenie wysokie. Finisz wytrawny, czasami kwaśny. Piwo ma być bardzo orzeźwiające, nie może być wodniste i puste w smaku, ale nie może też być ciężkie i lepkie.

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi niesłodowana pszenica i słód pilzneński zazwyczaj w proporcjach

zbliżonych do 50/50. Częstym dodatkiem do zasypu jest owies w ilości 5-10%. Słód podstawowy musi mieć dużą siłę diastatyczną (min. ~150), aby poradzić sobie z rozłożeniem skrobi z surowca niesłodowanego. Słód pszeniczny nie da takich efektów, jak niesłodowana pszenica, ale często jest widywany w recepturach jako dodatek. Opcjonalnie można zastosować niewielkie ilości (do 5%) ciemniejszych słodów, takich jak monachijski, cookie, red ale. Nadają one pełni, wnoszą związki melanoidynowe i kojarzące się z nimi aromaty świeżo pieczonego chleba. Do zasypu, zgodnie z Reinheitsgebot, można dodać nieco słodu zakwaszającego, który poprawi pracę enzymów i rozjaśni barwę gotowego piwa. Do chmielenia używamy chmielu szlachetnego, dającego czystą goryczkę. Najczęściej stosowanymi odmianami są Saaz, Hallertauer, Styrian Goldings, East Kent Golding. Tradycyjnie używanymi dodatkami do witbiera są kolendra i skórka gorzkiej pomarańczy - *curaçao*. Dla nadania złożoności mogą też być stosowane niewielkie ilości innych przyprawy takich jak skórka słodkiej pomarańczy, aframon madagaskarski, rumianek, trawa cytrynowa, pieprz, kmin rzymski, anyż, imbir, kardamon. Drożdże pyliste (o niskiej flokulacji), dość głęboko odfermentowujące, wytwarzające profil zapachowy o charakterze przyprawowym, fenolowym. Dla nadania kwasowości można zastosować dodatek kwasu mlekowego lub ograniczoną fermentację mlekową.

Przykłady komercyjne: Hoegaarden Wit, Blanche de Bruxelles, St. Bernardus "Witbier", Blanche de Namour, Limburgse "Witte", Kormoran "Podróże Kormorana Witbier"

Komentarz: Witbier najlepszy jest świeży, nie nadaje się do długiego przechowywania. Wersje mocno przyprawowe, mocno nachmielone lub/i kwaśne nie są dobrymi przykładami stylu.

Tabela natężeń:

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

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Owocowe estry	○	○	●	●	○	○
Fenole	○	●	●	○	○	○
Kolendra	○	○	○	○	○	○
Kwaśność	○	●	●	○	○	○

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)