



## Leichtbier

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 27.06.2019, akt. 3.04.2023, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 7-12°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 1,0-4,0°Blg

**Zawartość alkoholu:** 2-3,2% obj.

**Goryczka:** 15-25 IBU

**Barwa:** 4-10 EBC



Niemiecka odmiana piwa o niskiej zawartości alkoholu. Stylem bazowym mogą być piwa zarówno dolnej, jak i górnej fermentacji.

**Wyróżniki stylu:** Piwem bazowym najczęściej jest helles lub pils, jednak mogą to być też np. koelsch lub weizen. Leichtbier zawiera jednak o 30-50% mniej alkoholu i kalorii niż styl bazowy. Opis dotyczy także starszego *Schankbier*, który jest jasnym piwem w stylu hellesa lub pilsa o zawartości ekstraktu od 7 do 11°Plato i dopóki zawartość alkoholu nie przekracza ram określonych w niniejszym opisie, takie piwa też mogą być klasyfikowane jako leichtbier, bez konieczności stosowania technik dealkoholizacyjnych.

**Historia:** Piwo lekkie, odpowiedź na zmieniające się trendy w stylu życia i pośrednio w picciu piwa, na fali których powstały takie napoje piwne, jak np. radler. Piwo coraz częściej ma służyć orzeźwieniu, a jego odurzające właściwości są kwestią uboczną. Styl ten jednak nie przyjął się zbyt dobrze i nie jest zbyt popularny (w 2018 r. ponad 85% respondentów w Niemczech odpowiedziało, że nigdy w życiu go nie próbowało).

**Aromat:** Zależny od stylu, najczęściej o niskiej do średnioniskiej słodowości i podobnej chmielowości. Lekkie wersje weizena będą się charakteryzowały średnioniskim do średniego aromatem banana i goździka. Profil innych odmian leichtbiera powinien być czysty i pozbawiony wyraźnych aromatów estrowych lub fenolowych. Diacetyl, aromaty siarkowe i związane z utlenieniem (papierowe) nie są dopuszczalne w żadnej odmianie stylu.

**Smak:** Podobnie jak w aromacie, smak będzie zależny od stylu bazowego i zawierał jego cechy charakterystyczne. Wszystkie jednak powinny być wytrawne i zbalansowane lub o balansie przechylonym w stronę słodowości. W przypadku piw

pszenicznych dopuszczalna jest niska kwaskowość.

**Goryczka:** Od niewyczuwalnej do średnioniskiej, chmielowa, gładka, krótka.

**Wygląd:** Barwa słomkowa do złotej, klarowne. Piana biała, średnio trwała do trwałej, drobna do średniopęcherzykowej, średnio obfita do wysokiej.

**Odczucie w ustach:** Pełnia niska do średniej, pijałne, może być wodniste. Wysokie wysycenie zwiększa odczucie orzeźwienia.

**Surowce i technologia:** Technologia produkcji odpowiada stylowi bazowemu. Wcześniej kończona jest jednak fermentacja lub piwo jest dealkoholizowane. W warunkach domowych można przeprowadzić zacieranie w wysokich temperaturach (ok. 72°C), co skutkować będzie wyższą produkcją niefermentowalnych dekstryn, a mniejszą cukrów prostych. W efekcie piwowar otrzyma piwo o stosunkowo niskiej zawartości alkoholu i wyższej pełni.

**Przykłady komercyjne:** Brauerei Beck & Co. "Beck's Light", Bitburger "Bitburger Light", Mahr's Braeu "Mahr's Leicht", Paulaner "Münchner Hell Leicht", Paulaner "Premium Leicht".

**Temperatura serwowania:** 7°C

**Szkló:** Zależna od stylu bazowego

### Tabela natężeń:

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Estry owocowe	●	●	●	●	○	○
Fenole	●	○	●	●	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Owocowe estry	●	●	●	●	○	○
Fenole	●	○	●	●	○	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	●	●	●	●
Trwałość piany	○	○	●	●	●	●
Poziom zmętnienia	●	●	●	●	○	○
<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
Natężenie	●	●	●	○	○	○
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	●	●	○	○
Nasycenie	○	○	○	○	○	●

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