



Albae cerevisiae

Autor: Magdalena Bergmann

Publ.: 26.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12-15°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4°Blg

Zawartość alkoholu: 4,5-6% obj.

Goryczka: 15-25 IBU

Barwa: 4-12 EBC



Rekonstrukcja stylu historycznego - białego piwa (tak bowiem należy tłumaczyć jego łacińską nazwę, czyt. *albe cerewizje*) pszenicznego, warzonego na przełomie XVI-VII w., na obszarze dzisiejszego województwa kujawsko-pomorskiego, którego znaczna część leżała wówczas na terenach Prus Królewskich. Rzeńskie, jasne pszeniczne ale, w którego aromacie i smaku, nutom słodowo-zbożowym towarzyszy dodatek ziół.

Wyróżniki stylu: W porównaniu z innymi stylami piw pszenicznych, zakorzenionymi w tradycji europejskiej, cechą wyróżniającą *albae cerevisiae* jest przede wszystkim obecność smaków i aromatów pochodzących od ziół, wynikająca z ówczesnej technologii produkcji piwa. Styl cechuje się niższym poziomem estrów i fenoli niż *weissbier/hefe-weizen* oraz większą pełnią niż *witbier*. Ziołowość, obecna w smaku i aromacie, jest jego cechą dystynktywną tak, jak w przypadku *grodzkiego* wędzoność, a w *berliner weisse* czy *gose* - kwaśność.

Historia: Wzmianki o *albae cervesiae*, jako białym, pszenicznym piwie, pojawiają się w pracy historyka z UMK, prof. Andrzeja Klondera pt. „Browarnictwo w Prusach Królewskich - 2. połowa XVI-XVII w.” z 1983 r. oraz w dokumentach znajdujących się w zbiorach Archiwum Państwowego w Toruniu. Do czasów współczesnych nie zachowała się jednak szczegółowa receptura piwa. Niniejszy opis stylu należy traktować więc jako rekonstrukcję historyczną, dokonaną na podstawie fragmentarycznie dostępnych informacji oraz kontekstu wiedzy o piwowarstwie historycznym. Uwzględniona została specyfika ówczesnego wyrobu piwa (stosowanie ziół zamiast chmielu bądź chmiel tylko jako jeden ze składników mieszanek ziołowych, brak świadomości roli drożdży i izolacji określonych szczepów) oraz wynikająca z pruskich wpływów kulturowych na Kujawach i Pomorzu popularność słodu pszenicznego jako surowca zasypu.

Aromat: Aromaty ziołowe (m.in. macierzanka, lipa, krwawnik, tatarak, bez - patrz sekcja "Surowce") średnie do średniowysokich. Pochodzące od pszenicznej części zasypu nuty jasnego pieczywa i zbożowe na poziomie od średnioniskiego do średniego. Poziom estrów owocowych w aromacie (jabłka, morele, brzoskwinie, owoce cytrusowe) powinien być średnioniski do średniego. W niektórych przykładach ziołowości mogą towarzyszyć nuty przyprawowych fenoli (pieprz, gałka muszkatołowa) pochodzących od drożdży na poziomie średnioniskim do średniego. Aromaty pochodzące od słodu, ziół i estrów powinny się harmonijnie uzupełniać, jednakże z lekkim balansem w stronę ziołowości. Aromat chmielowy maksymalnie na niskim poziomie. Brak **diacetylu** i **DMS**.

Smak: Podstawą bukietu smakowego powinny być nuty słodowo-zbożowe: przede wszystkim jasne pieczywo pszenne, możliwe także akcenty herbatnikowe/biszkoptowe, na poziomie średnim do średniowysokiego. Zgodnie z przekazem historycznym oryginalne *albae cerevisiae* było bowiem piwem "bardziej słodkim niż gorzkim". Na drugim planie, podobnie jak w aromacie, nuty ziołowe (deskryptory jak wyżej) i ewentualnie fenolowe (pieprz, gałka muszkatołowa) na poziomie średnioniskim bądź średnim. Smaki estrowe (jabłka, morele, brzoskwinie, cytrusy) powinny mieć poziom średnioniski do średniego. Może pojawić się podwyższona kwasowość związana z pszenicznym charakterem piwa - maksymalnie na niskim poziomie. Taki sam poziom powinny mieć smaki chmielowe. Zarówno balans, jak i finisz piwa powinny iść w stronę słodowości. Brak **diacetylu** i **DMSu**.

Goryczka: Od niskiej do średnioniskiej, pochodząca od mieszanki chmielu i ziół, delikatna, krótka. Nie może dominować, pozostawiać wrażenia zalegania, ostrości czy ściągnięcia.

Wygląd: Barwa od jasnej do żółtozłotej. Klarowność od średnioniskiej do średniowysokiej. Zamglenie i zmętnienie nie stanowią wady. Biała, drobnopełcherzykowa, trwała i wysoka piana.

Odczucie w ustach: Piwo powinno cechować się średnią pełnią, dawać odczucie rzeźkości. Wysycenie średnioniskie do średniego. Niewskazana jest szorstkość i ostrość, uczucie rozgrzewania, bądź też ciężkości i wyklejania.

Surowce i technologia: Piwo w zasypie powinno mieć minimum 75% **słodu pszenicznego**, który odpowiada za jasną barwę, zmętnienie i zbożowo-słodowo-chlebowy charakter. Uzupełnieniem może być dowolny jasny sład jęczmienny. Zale-

cane są chmiele polskie bądź niemieckie oraz zioła lokalne, bardziej aromatyczne niż gorzkie, m.in. przykładowo: macierzanka, krwawnik, kłącze kuklika, kwiat dziewanny, kłącze tataraku, liście poziomki, kwiat lipy. Wniosą pożądany ziołowy charakter w smaku i aromacie, nie mogą jednak dominować ani dawać silnej goryczki - unikać należy zatem ziół stosowanych do produkcji gruitów takich jak np. piołun czy lawenda. Dla oddania historycznego charakteru piwa wskazane są drożdże tworzące wyraźne estry i fenole – optymalne będą szczepy stosowane do piw belgijskich (niezalecane zaś te do [hefe-weizenów/weissbier](#)).

Przykłady komercyjne: Czarna Owca - *Albae cerevisiae*, Browar Zamkowy Cieszyn - Biała Dama

Komentarz: Zainteresowanie *albae cerevisiae* jest efektem dążeń piwowarów domowych, zrzeszonych w Kujawsko-Pomorskim Oddziale Terenowym PSPD, do nagłośnienia i wypromowania stylu, który stanowiłby wyróżnik regionu na piwnej mapie Polski. Od początku Flisackiego Konkursu Piw Domowych (2015 r.), rozgrywanego rotacyjnie w różnych miastach województwa, styl stanowi jego stałą kategorię. Dzięki eksperymentalnym warkom przygotowywanym przez członków KPOT PSPD oraz najlepszym piwom z kolejnych edycji konkursu, stało się możliwe stopniowe weryfikowanie oczekiwanych cech piwa z jego uwarzonymi współcześnie przykładami i dostosowanie wzorca do dzisiejszych warunków. Popularyzacja wiedzy o stylu przełożyła się na jego obecność na innych imprezach (np. Owidzki Konkurs Piw Domowych od 2017 r.) i pierwsze warki komercyjne (Browar Czarna Owca).

Bibliografia:

- Andrzej Klonder „Browarnictwo w Prusach Królewskich - 2. połowa XVI-XVII w.,” Wrocław, 1983, Zakład im. Ossolińskich.

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	○	○	●	●	○	○
Fenole	○	○	●	●	○	○
Ziołowy	○	○	○	●	●	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Owocowe estry	○	○	●	●	○	○
Fenole	○	○	●	●	○	○
Ziołowy	○	○	●	●	○	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Objętość piany	○	○	○	●	●	●
Trwałość piany	○	○	○	●	●	●
Poziom zmętnienia	●	●	●	●	●	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	●	●	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasylenie	○	○	●	●	○	○

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