



Bawarskie ciemne (dunkles)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 1.01.2019, akt. 22.06.2019, ściągnięto 7.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-14°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,8-4,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4-5,5% obj.

Goryczka: 22-30 IBU

Barwa: 32-56 EBC



Niemieckie pełne piwo o ciemnomiedzianej lub brązowej barwie, lekko słodkie i sycące. Do końca XIX w. najpopularniejszy styl piwa w Niemczech.

Wyróżniki stylu: Ciemne niemieckie pełne piwo dolnej fermentacji, słodkawe, sycące, nisko wysyczone, łagodne. Ciemniejsze i słodsze od marcowego. Również słodsze, mniej orzeźwiająca, pełniejsza i mniej czekoladowe od schwarzbiera. Mniej złożone i mniej chmielowe niż ciemne piwa czeskie. Charakteryzujące się mniejszym ekstraktem i zawartością alkoholu oraz nieraz wyższą słodyczą od koźlaka.

Historia: Tradycyjny bawarski styl, który dominował na niemieckich stołach do końca XIX w. Za ciemny kolor odpowiada w dużej mierze metoda produkcji zakładająca wielokrotną dekokcję i intensywne, długie gotowanie.

Aromat: Średni do średniowysokiego złożony aromat słodowy o charakterze ciemnego chleba, skórki od chleba, często z nutami czekolady, ciastek czekoladowych, kakao. Dopuszczalne średnioniskie aromaty karmelu lub toffi. Niedopuszczalne aromaty kawowe, palone. Niska ziołowa, kwiatowa lub korzenna chmielowość może być wyczuwalna, ale nie jest wymagana. Czysty profil fermentacji, bez estrów, aromatów siarkowych. Dopuszczalny niski diacetyl.

Smak: Złożona słodowość dominuje charakter piwa. Powinna być na średnim poziomie i zawierać nuty skórki lub okruszków chleba. Charakter ten często uzupełniają nuty karmelowe, toffi, winogronowe, rodzynekowe, kakaowe. Najczęściej w smaku wyczuwalny jest niski poziom aromatów szlachetnych niemieckich chmieli, ale brak tego elementu nie jest wadą. Finisz krótki, półwytrawny do półsłodkiego, skontrolowany jednak

goryczką, chlebowy lub kakaowo-ciasteczkowy. Dopuszczalny niski diacetyl.

Goryczka: Średnioniska, chmielowa, zapewnia odpowiednią kontrolę dla słodkawego finiszu.

Wygląd: Ciemnomiedziane do ciemnobrązowego. Klarowne. Piwna beżowa do jasnobrązowej, zwarta, obfita, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do średniowysokiej. Gładkie, kremowe, sycące, ale nie lepkie. Wysycenie średnioniskie.

Surowce i technologia: Głównie **słód monachijski** (do 100%), **słód pilzneński**, **parzony**, ewentualnie niewielkie ilości **słodów czekoladowych** i/lub karmelowych. Szlachetne niemieckie chmiele. Czyste niemieckie drożdże dolnej fermentacji. Tradycyjnie stosuje się zacieranie dekokcyjne (nawet trójwarowe) oraz długie, intensywne gotowanie.

Przykłady komercyjne: Ayinger "Altbairisch Dunkel", Ettaler "Kloster Dunkel", HackerPschorr "Alt Munich Dark", Weltenburger Kloster "Barock Dunkel", Kormoran "Ciemne", Pinta "Czarna Dziura", Książęce "Ciemne Łagodne".

Temperatura serwowania: 8-12°C

Szkło: Kufel, szklanka

Tabela natężeń:

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

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