



## Ciemne lekkie (tmavé výčepní)

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 13.12.2018, akt. 24.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 10-11°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2-3°Blg

**Zawartość alkoholu:** 3,8-4,6% obj.

**Goryczka:** 15-28 IBU

**Barwa:** 40-60 EBC



Najlżejszy z popularnych ciemnych czeskich stylów piwa. Lekko karmelowe, bez nut palonych, przeznaczone do szybkiego spożycia, nie do długiej degustacji.

**Wyróżniki stylu:** Lekkie, sesyjne, nieco słodkie, lekko karmelowe, ciemne czeskie piwo dolnej fermentacji. Słabsze, mniej złożone i mniej intensywne niż mocniejsze czeskie ciemne piwa. Pozbawione lekkich palonych nut schwarzbiera. Podobne do bawarskich piw ciemnych, ale z mocniejszym aspektem chmielowym.

**Historia:** Tradycyjny czeski styl. Choć nie tak popularny jak piwa jasne, to wciąż znajduje się w portfolio wielu czeskich producentów.

**Aromat:** Średnioniski aromat skórki ciemnego chleba, w tle niski aromat karmelowy. Ziołowy, korzenny lub kwiatowy aromat chmielowy na poziomie niskim do średnioniskiego, na drugim planie względem aromatów słodowych. Dopuszczalny niski diacetyl, który nie może dominować. Poza tym aromat czysty, bez wyraźnych estrów i aromatów siarkowych.

**Smak:** Średnioniski chlebowy (skórka ciemnego chleba), razowy, może być lekko orzechowy. W tle niskie nuty karmelu. Chmiel na drugim planie, na niskim lub średnioniskim poziomie, o ziołowym, kwiatowym lub korzennym charakterze. Dopuszczalna lekka owocowość od ciemnych słodów oraz niski diacetyl. Brak ewidentnych estrów i aromatów siarkowych. Goryczka może być równa lub nieco słabsza od słodczy, która powinna być wyczuwalna na poziomie do średnioniskiego. Finisz półwytrawny do wytrawnego, krótki, chlebowy.

**Goryczka:** Niska do średnio niskiej, krótka, łagodna, ch-

mielowa.

**Wygląd:** Miedziane do ciemnobrązowego. Klarowne. Piana biała do jasnobrązowej, zwarta, średnio obfita, trwała.

**Odczucie w ustach:** Pełnia niska do średnioniskiej. Aksamitna tekstura. Wysycenie średnioniskie do średniowysokiego.

**Surowce i technologia:** **Słód pilzneński**, jasne i ciemne słody karmelowe, niewielki dodatek słodów czekoladowych bez łuski, czasem używa się też słodów monachijskich. Niekiedy barwione karmelem. Chmiel Saaz (Žatecký). Drożdże dolnej fermentacji dające słodowy profil.

**Przykłady komercyjne:** Velké Popovice "Černý Kozel", Jihlava Ježek "Výčepní Tmavé", Starobrnno "Černé", Chodovar "Zámecké Černé", Poličské "Hradební Tmavé Výčepní", Bakalář "Tmavé Výčepní", Konrad "Premium Dark Lager Beer", Krušovice "Černé", Krakonoš "Tmavé Výčepní", Litovel "Dark", Zlatý Bažant "Tmavé Výčepné".

**Temperatura serwowania:** 7-9°C

**Szkło:** Kufel

### Tabela natężeń:

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	●	○	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	●	○	○	○
Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
<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	○	●	●	○	○	○
Nasylenie	○	○	●	●	●	○

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