



## Ciemne mocne (tmawy specjal)

**Autor: Przemysław Szczepańczyk**

Publ.: 2.01.2019, akt. 22.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 13-14°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 3-4°Blg

**Zawartość alkoholu:** 5-6% obj.

**Goryczka:** 22-35 IBU

**Barwa:** 50-70 EBC



Najmocniejszy z tradycyjnych ciemnych czeskich stylów. Złożona słodowość z czekoladowymi, karmelowymi i rodzynekowymi nutami dominuje profil.

**Wyróżniki stylu:** Ciemne, mocne, słodowe, złożone, czeskie piwo dolnej fermentacji. W charakterze może być bliższe **schwarzbiera** lub **dunklesa**, ale zawsze będzie od nich słodsze oraz bardziej intensywne i bardziej złożone w smaku.

**Historia:** Popularny styl w Czechach, który warzy tam więcej browarów niż lżejsze ciemne style, jednakowoż w mniejszych ilościach. Podobnie jak jaśniejsze czeskie piwa z kategorii **speciál**, w wielu browarach jest to piwo sezonowe lub świąteczne. Zdarza się, że ekstrakt przekracza 14°Blg, a piwowarzy stosują niekiedy do swoich **speciálów** dodatki w postaci np. kawy lub słodów palonych. Gros piw w tym stylu znajduje się jednak w przedziale 13-14°Blg i pozbawiony jest dodatków. Takiego właśnie piwa dotyczy niniejszy opis.

**Aromat:** Średniowysoki, złożony aromat słodowy, z nutami ciemnego chleba, pumpernikla, czekolady, kawy. Aromaty lukrecji, anyżu, rodzynek, winogron, śliwek na poziomie do średnioniskiego, pochodzące zarówno ze słodu, jak i z fermentacji. Aromat czeskiego chmielu niski do średnioniskiego. Dopuszczalny niski diacetyl oraz niski poziom alkoholu, który w połączeniu z innymi aromatami może kojarzyć się z winem, likierem lub słodką owocową nalewką. Poza tym profil czysty, bez nut siarkowych ani śladów utlenienia.

**Smak:** Dominuje złożona słodowość na średniowysokim poziomie. Charakter słodowy składa się z mieszanki smaków czekolady, orzechów, kawy, ciemnego chleba, pumpernikla, karmelu, rodzynek, winogron. Najczęściej 2 lub 3 z tych nut

dominują, a reszta pozostaje w tle. Charakteru dopełniają alkohol i owocowe estry z fermentacji na poziomie niskim, nadające piwu nieco winny charakter. Czeski chmiel jest wyczuwalny w tle, na poziomie do średnioniskiego, o kwiatowym, ziołowym lub korzennym charakterze. Finisz półwytrawny do półsłodkiego, średnio długi, czekoladowy, chlebowy, winny i lekko chmielowy.

**Goryczka:** Średnioniska do średniej, łagodna. Chmielowa, trochę palona z lekkim udziałem alkoholu. Krótka do średniodługiej, kontrastująca ze słodyczą, ale jej nie przesłaniająca.

**Wygląd:** Ciemnobrązowe do niemal czarnego. Klarowne. Pianą beżowa do jasnobrązowej, zwarta, obfita, trwała.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnia do średniowysokiej. Tekstura może być trochę lepka. Wysycenie średnie do średniowysokiego. Możliwe niskie rozgrzewanie alkoholowe.

**Surowce i technologia:** **Słód pilzneński** z dodatkiem słodów aromatycznych, jasnych i ciemnych słodów karmelowych, słodów czekoladowych, palone ziarna zbóż mogą być używane w niewielkich ilościach, ale ostra paloność jest niepożądana. Czeski chmiel. Drożdże dolnej fermentacji. Tradycyjnie warzone dekokcyjnie i długo leżakowane.

**Przykłady komercyjne:** Maxmilian "Tmawy speciál 14°", Lod' "Monarchie 13°", Mamut "13° tmawy speciál", Podklášterní pivovar Třebíč "Urban tmawy speciál", Opat "Tmawy Speciál", Rohozec "Skalák tmawy speciál", Rambousek "Tmawy speciál", Permon "Tmawy speciál 14°", Kout na Šumavě "Koutský tmawy speciál 14°"

**Temperatura serwowania:** 8°C

**Szkło:** Kufel

### Tabela natężeń:

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	●	○
Estry owocowe	○	●	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
Diacetyl	●	●	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	●	○
Owocowe estry	●	●	○	○	○	○
Kwaśność	○	○	○	○	○	○
Diacetyl	●	●	○	○	○	○
<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○

<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Nateżenie</b>	○	○	●	●	○	○
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Pełnia</b>	○	○	○	●	●	○
<b>Nasylenie</b>	○	○	○	●	●	○
<b>Rozgrzewanie alkoholowe</b>	●	●	○	○	○	○

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