



## Czeskie półciemne (polotmavé)

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 11.12.2018, akt. 27.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 11-13°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 3-4°Blg

**Zawartość alkoholu:** 4,4-5,4% obj.

**Goryczka:** 25-35 IBU

**Barwa:** 18-32 EBC



Czeska interpretacja piwa półciemnego, wykorzystująca regionalne surowce, w szczególności chmiel Saaz (Žatecký). Zbalansowane, słodowo-chmielowe piwo. W wielu browarach warzone tylko sezonowo.

**Wyróżniki stylu:** Zbalansowane, aromatyczne, bursztynowe, czeskie piwo dolnej fermentacji. Od lagera wiedeńskiego i **marcowego** różni się wyższą chmielowością oraz słodszy profilem słodowym.

**Historia:** Opis stylu odnosi się zarówno do pełnych i mocnych czeskich piw półciemnych (odpowiednio polotmavý ležák i polotmavý speciál). Podczas, gdy browary, które mają w swojej ofercie *ležák* produkują go najczęściej przez okrągły rok, to *speciál* często jest piwem warzonym z okazji świąt (Świętego Wacława, Świętego Wawrzyńca, Bożego Narodzenia, Wielkanocy itd.), także przez browary, które na co dzień nie oferują piw półciemnych. Pomimo to, piwa z kategorii *speciál* są nie mniej popularne niż *ležák*. Istnieją przykłady czeskich piw półciemnych o ekstrakcie przekraczającym 13°Blg, są one jednak rzadkie, podobnie jak *polotmavé výčepní* - o gęstości początkowej poniżej 11°Blg. W ostatnich latach popularne staje się warzenie *speciálów* (i w mniejszym stopniu *ležáków*) z dodatkiem słołu wędzonego. Niniejszy opis nie przewiduje jednak takich zasypów.

**Aromat:** Zbalansowany profil słodowo-chmielowy. Obie cechy na poziomie średnioniskim do średniego. Słodowość może przyjmować charakter od rzeźkiego, tostowego, orzechowego lub chlebowego (skórka chleba), po słodszy, ciastkowy lub lekko karmelowy. Mogą też występować aromaty śliwek, jagód, miodu, toffi lub marmolady na poziomie najwyższym niskim. Chmiel wyłącznie czeski, najczęściej Saaz (Žatecký), o

rozpoznawalnym kwiatowo-ziółowym charakterze. Profil fermentacyjny czysty, z najwyższym niskim poziomem estrów lub diacetylu, bez aromatów siarkowych.

**Smak:** Podobny do aromatu, średnio intensywny, zbalansowany smak złożony z aromatycznych, melanoidynowych nut słodowych przywodzących na myśl skórkę razowego chleba, orzechy lub tosty oraz kwiatowej, ziółowej, czasem też lekko ziemistej lub korzennej chmielowości. Do tego dochodzą niekiedy słodsze nuty ciastkowo-karmelowe, toffi, miodowe (nie mylić jednak z miodowością w wyniku utlenienia) lub owocowe (śliwka, rodzynki, winogrona, marmolada), nie są one jednak wymagane. Estry i diacetyl dopuszczalne na niskim poziomie. Piwo może być lekko słodkie, ale goryczka zawsze powinna dominować. Finisz półwytrawny do wytrawnego, średnio długi, raczej chmielowy, choć niskie posmaki tostowe lub karmelowe mogą pozostać.

**Goryczka:** Średnioniska do średniej, chmielowa, może być nieco ostra i minimalnie zalegająca.

**Wygląd:** Barwa złotopomarańczowa do jasnomiedzianej. Klarowne. Piana biała, zwarta, obfita, trwała.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnia. Wysycenie średnioniskie do średniowysokiego. Aksamitna, kremowa tekstura, może być minimalnie lepka ze względu na zastosowane słody karmelowe.

**Surowce i technologia:** Podstawą jest **słód pilzneński**. Dodatkowo stosuje się **słód monachijski** i najczęściej także słody karmelowe. Te ostatnie nie powinny jednak stanowić istotnej części zasypu. Chmiel czeski, najczęściej Saaz (Žatecký). Czyste drożdże dolnej fermentacji. Tradycyjnie stosuje się zacieranie dekokcyjne w celu uzyskania złożonego profilu słodowego oraz długie gotowanie. Niekiedy piwa w tym stylu produkowane są przez zmieszanie jasnego i ciemnego piwa warzonego w browarze.

**Przykłady komercyjne:** Všerad "Polotmavý ležák 11°", Bohemia Regent "Český granát", Únětický "Jarní jantar 11", Bernard "Polotmavá 12", Maxmilian "Polotmavý speciál 13°", Holba "Šerák sváteční polotmavý speciál 13%", U Dvou Koček "Polotmavý speciál"

**Temperatura serwowania:** 8-10°C

**Szkło:** Kufel lub szklanka

**Tabela natężeń:**

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