



Dortmunder Export

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 25.01.2019, akt. 4.03.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12-14°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-3°Blg

Zawartość alkoholu: 5,0-6,0% obj.

Goryczka: 25-30 IBU

Barwa: 6-12 EBC



Jasny lager z Zagłębia Ruhry, charakteryzujący się słodszy i bardziej mineralnym smakiem niż piwa w stylu pilzneńskim lub monachijskim.

Wyróżniki stylu: Jasne, słodowe, mineralne, pełne niemieckie piwo dolnej fermentacji. Jego charakter zdeterminowany jest przez specyfikację wody użytej do warzenia. W przeciwieństwie do miękkiej i prawie pozbawionej składników mineralnych wody w Pilźnie, dortmundzka charakteryzowała się wysoką zawartością siarczanów i chlorków. Pierwszy z tych jonów, który w dużym nasyceniu może uczynić goryczkę ostrą i nieprzyjemną, wymusił na piwowarach użycie mniejszej ilości chmielu, co poza smakiem wpłynęło także na aromat piwa. Chlorki natomiast spowodowały, że piwo sprawiało wrażenie słodszy i bardziej słodowego. Słowo "Export" w nazwie oznacza, że ekstrakt początkowy piwa był wyższy niż w przypadku piwa pełnego (*Vollbier*), a niekoniecznie, że było warzone na eksport, choć obie te okoliczności najczęściej chodziły w parze. Piwo jest bardziej słodowe, słodsze i mniej chmielowe niż *niemiecki pilsner*, *helles* czy *festbier*. Od dwóch pierwszych stylów jest też bardziej ekstraktywne i najczęściej mocniejsze.

Historia: Dortmunder export (dortmunder helles lub w skrócie dort) po raz pierwszy został uwarzony w 1843 roku przez Heinricha Wenkera i jego ojca w browarze „Krone am Markt”. Choć ten istniał od 1430 r., a rodzina Wenker zakupiła zakład w 1729, to wcześniej warzone było w nim piwo górnej fermentacji podobne do stylu *altbier* (prawdopodobnie m.in. tzw. *adambier*, czyli mocny, długo leżakowany, lekko kwaśny dortmundzki *altbier* - jeden z wielu zapomnianych niemieckich stylów). Młody Heinrich uczył się nowych technologii piwowarstwa (w szczególności metod dolnej fermentacji) w Monachium i Wiedniu - największych wówczas ośrodkach piwowarskich Europy Środkowej. Były to czasy wielkich zmian w europejskiej gospodarce ogółem i piwowarstwie w szczególności.

ci. Zaczęły powstawać, istniejące do dziś, ogromne (jak na ówczesne czasy) zakłady stosujące przemysłowe technologie produkcji piwa, najnowsze odkrycia naukowe, metody organizacji pracy i narzędzia pozyskiwania funduszy. Bogaczące się społeczeństwo domagało się wysokiej jakości trunków. Triumfy świeciły więc lagery - piwa rzeńskie, o czystym i powtarzalnym smaku, uzyskanym dzięki coraz lepszemu rozumieniu procesów fermentacji. W 1842 r. powstało pierwsze piwo w stylu pilzneńskim, które stało się dla Heinricha inspiracją dla nowego lagera warzonego w rodzinnym browarze.

Zmienia się również Dolina Ruhry, którą zapełniły kopalnie, koksownie i huty. Stare średniowieczne miasta przekształcały się w wielkie ośrodki przemysłowe, zamieszkałe w większości przez przyjezdnych robotników, którym należało dostarczyć dobrego piwa - również w ilościach przemysłowych. W 1870 r. region ten zamieszkiwało ponad 3 miliony ludzi, co czyniło go najgęściej zamieszkałym i najbardziej uprzemysłowionym w całej Europie. Na przełomie wieków dortmundzkie browary (a tych przed I WŚ było 28), w szczególności Dortmunder Union-Brauerei (r. zał. 1870) i Dortmunder Actien-Brauerei (DAB, r. zał. 1868) produkowały niekiedy po kilkaset tysięcy hektolitrow piwa rocznie, co czyniło miasto największym ośrodkiem piwowarskim świata. Piwo dortmundzkie stało się synonimem napoju robotniczego i do tego nawiązywały etykiety, plakaty oraz cała promocja tamtejszych browarów. Produkcja jednak przewyższała - i tak nie małe - lokalne potrzeby, w związku z czym browar DAB postanowił skupić się na eksporcie, czyniąc piwo dortmundzkie jedną z najbardziej rozpoznawanych na świecie marek (obok *piwa wiedeńskiego* i *monachijskiego*). W efekcie I WŚ nastąpiły fuzje browarów, przez co ich liczba spadła do ośmiu, ale produkcja wcale nie malała, a na przełomie lat 20. i 30. XX w. sam tylko DAB produkował ponad milion hektolitrow rocznie (Union-Brauerei ponad 770 tys. hl). Koniec boomu piwnego przyniósł kolejny globalny konflikt i zniszczenia, jakie alianckie bombardowania wyrządziły w całym zagłębiu Ruhry. Poziom produkcji z lat trzydziestych osiągnięto ponownie dopiero pod koniec lat 50.

Wraz z końcem epoki wielkich kopalni i hut, piwo dortmundzkie zaczęło tracić na popularności na rzecz niemieckich pilsów, które nowej klasie średniej nie kojarzyło się tak przaśnie, jak robotniczy Dortmunder. Nawet lokalne browary poszły za ciosem i zaczęły warzyć jasne lagery na modłę ogólnoswiatową, a stary dort został niemal zapomniany, poza małymi browarami w eponimicznym mieście oraz w Holandii, gdzie styl się uchował, jako osobny byt. Obecnie styl utrzymuje stabilną pozycję, odpowiadając za ok. 10% całkowitego spożycia piwa w Niemczech.

Aromat: Średni aromat słodowy z nutami świeżego jasnego chleba, zboża, miodu, opcjonalnie orzechów. Średnioniski aromat chmielowy o charakterystyce typowej dla szlachetnych odmian niemieckich (ziołowy, owocowy, korzenny, kwiatowy). Najczęściej występować będą niskie do średnioniskich nuty siarkowe (H₂S, siarczany), choć nie są wymagane. Poza tym profil czysty, bez estrów, alkoholi i diacetylu.

Smak: Dominuje złożony smak słodowy o charakterze świeżej bagietki, zboża, miodu, orzechów na poziomie średnim, z dopuszczalnymi niskimi nutami karmelowymi. Na drugim planie, na poziomie średnioniskim pojawia się szlachetny niemiecki chmiel. Nuty siarkowe (H₂S i siarczany) najczęściej na poziomie niskim, choć nie muszą występować. Poza tym czyste w smaku, typowo lagerowe. Piwo może sprawiać z początku wrażenie słodkiego, choć finisz powinien być półwytrawny, słodowo-mineralny, a wszelka słodycz powinna być w posmaku skutecznie skontrowana goryczką - piwo nie może sprawiać wrażenia mdłego.

Goryczka: Średnioniska do średniej (wrażenie goryczy intensyfikuje obecność siarczanów). Chmielowo-mineralna, gładka, tylko trochę zalegająca.

Wygląd: Jasnożółte do złotego, klarowne. Piana biała, obfita, zwarta i trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia, zastosowanie twardej wody ma też wpływ na teksturę piwa, która jest typowa dla wysokozmineralizowanej wody zdrojowej. Wysycenie średnie do średniowysokiego.

Surowce i technologia: Słód **pilzneński** może stanowić 100% zasypu. Opcjonalnie niewielki dodatek jasnych sładów karmelowych i **red ale** lub ciemniejszych sładów podstawowych (**wiedeński, monachijski**). Szlachetne niemieckie odmiany chmielu (Hallertau, Spalt, Tettnang). Drożdże dolnej fermentacji dające czyste, klarowne, słodowe piwa. Wysoko zmineralizowana woda z dużą zawartością chlorków i siarczanów, twarda, ale o niskiej alkaliczności resztkowej. Tradycyjnie zacierane dekokcyjnie.

Przykłady komercyjne: "DAB", Dortmunder Kronen "Export", Dortmunder Union "Export", Browar Waszczukowie "Janusz Moczywąs", Profesja "Inżynier"

Temperatura serwowania: 7-9°C

Szkło: Półlitrowa szklanka lub kufel

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	○	○
Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość 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)