



DROŹDŹOWY / YEAS- TY (0740) ()

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

świeży chleb, drożdżowy, fermentacji, umami, siarkowy

Pochodzenie:

Drożdże.

Charakterystyka:

Aromat pozytywny w niektórych stylach piwa, w innych postrzegany za wadę. Jego źródłem są drożdże, które tworzą go na etapie fermentacji i podczas kondycjonowania piwa. Jego podstawą są aromaty siarkowe. Żywe drożdże dają aromat inny niż autoliza.

przyczyny powstawania:

- autoliza drożdży
- obecność drożdży w piwie
- użycie słabo flokującego szczepu drożdży
- wzburzenie piwa
- piwo zbyt młode

Możliwość eliminacji:

- zmiana szczepu drożdży na lepiej flokujące
- lepsza filtracja piwa przy rozlewie (obniżenie temperatury przed rozlewem, ostrożne przenoszenie pojemnika, rozlewanie w taki sposób, aby nie zasysać osadu).
- wydłużenie czasu fermentacji

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Bierz krótkie wdechy, trzymając próbkę blisko nosa.