



## Dunkles weissbier

**Autor:** Maciej Hus

Publ.: 12.09.2018, akt. 22.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 11-14°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2,0-3,5°Blg

**Zawartość alkoholu:** 4,5-5,5% obj.

**Goryczka:** 10-18 IBU

**Barwa:** 28-45 EBC



Ciemne piwo pszeniczne, nazywane także dunkelweizen. Charakteryzuje się nutami bananów (octan izoamylu) i goździków (4-winylogwajakol) typowymi dla niemieckich piw pszenicznych. Smak wzbogacony o nuty słodowe pochodzące od słodu pszenicznego i jęczmiennych (w tym: **wiedeński, monachijski**), co korzystnie wpływa na pełnię piwa. Musujące, o bujnej pianie.

**Wyróżniki stylu:** Ciemniejsze i z bardziej rozbudowaną bazą słodową niż **weissbier**. Często mówi się, że styl ten jest połączeniem tego, co najlepsze w bawarskim piwie pszenicznym (nuty drożdżowe) i ciemnym piwie monachijskim (nuty słodowe). Dodatek ciemniejszych słodów jęczmiennych (**monachijskiego** i/lub **wiedeńskiego**) nadaje mu głęboki, bogaty charakter słodu jęczmiennego, który nie występuje w **weissbier**. Z drugiej strony, ich udział w zasypie często zmniejsza odczucie nut pochodzących od drożdży (goździki i banany). Posiada wiele elementów wspólnych z jasnymi piwami typu **weissbier** - pienistość, zmętnienie i wysoki poziom nagazowania.

**Historia:** Historycznie starsza wersja pszenicznych piw warzonych w Bawarii, zanim zaczęto na dużą skalę produkować jasne sody pszeniczne i jęczmienne. Choć edykt książęcy z 1516 roku nakazywał używać wyłącznie jęczmienia, wody i chmielu, książęta bawarscy posiadali przywilej warzenia piwa pszenicznego, który mogli cedować na wskazane osoby i pobierając z tego tytułu opłaty. Z czasem ich popularność zaczęła spadać. w XIX wieku Georg Schneider odkupił prawo do warzenia piwa pszenicznego od władców bawarskich. Później inne browary z tego regionu zaczęły je warzyć. W XX w., po II Wojnie Światowej, popularność piwa pszenicznego była bardzo niska i zaczęła rosnąć dopiero od lat 70. Co ciekawe, młodzi Niemcy preferowali jasną wersję tego piwa, na przekór swoim rodzicom i dziadkom. Styl ten na chwilę obecną jest mniej popularny od swojego jaśniejszego wariantu. Szersze omówienie

historii bawarskich piw pszenicznych dostępne jest [tutaj](#).

**Aromat:** Poziom **fenoli** i estrów (banan) na poziomie od niskiego do średniowysokiego. Balans pomiędzy nimi i intensywność mogą być zróżnicowane, jednak w najlepszych przykładach stylu są odpowiednio zbalansowane. Mogą występować także nuty waniliowe i/lub słabe nuty gumy balonowej oraz akcenty orzechowe, czekoladowe, karmelowe, cytrusowe, inne przyprawowe (gałka muszkatołowa, cynamon); na poziomie niskim do średniego, jednak nie powinny one dominować. Aromaty chmielowe od niskich do braku. Mogą posiadać postać nut kwiatowych lub ziołowych. dobrze zaznaczone są aromaty użytych słodów na poziomie od niskiego do średniego, choć mogą być też wysokie. Słodowość objawia się pod postacią chleba, zboża i karmelu. Aromat pochodzące od słodów mogą redukować odczucie obecnych estrów i fenoli. Brak związków siarki i **diacetylu**.

**Smak:** Podobnie jak w aromacie również w smaku występuje różnie zbalansowany charakter drożdżowy, objawiający się pod postacią nut **goździkowych** i bananowych. Estry i fenole na poziomie od niskiego do średniowysokiego, mogą być uzupełnione lekkimi nutami gumy do żucia, waniliowymi, korzennymi. Smak dopełnia słodowość, która może wahać się od niskiej do średniej. Cechują ją nuty chleba, zboża, ziarna, karmelu, tostowe, skórki chlebowej. Z uwagi na bogaty aromat piwo może wydawać się słodsze niż w rzeczywistości. Nuty palone są niepożądane. Podobnie ze związkami siarki i **diacetylem**. Goryczka chmielowa od niskiej do braku. Aromat chmielu (kwiatowy, ziołowy) także na poziomie niskim do braku. Musujące, pijalne.

**Goryczka:** Niska, często niewyczuwalna lub lekko wyczuwalna na finiszu. Pochodzi o szlachetnych, nisko goryczkowych odmian niemieckich.

**Wygląd:** Dunkles weissbier może występować w barwie od bursztynowej, przez miedzianą po brązową. Cechą tego stylu jest wyraźne zmętnienie pochodzące od użytych słodów oraz drożdże zawieszane w piwie, choć poziom zmętnienia może być zróżnicowany. Piana jest bujna, drobnopełcherzykowa, trwała. Jej barwa może być biała po beżową.

**Odczucie w ustach:** Pełnia od średnioniskiej do średniej. Odczucie pełni może być potęgowane przez posmaki wnoszone przez sody karmelowe oraz drożdże. Może być ostre na finiszu z uwagi na akcenty drożdżowe oraz wysokie nagazowanie. Musujące i dobrze pijalne.

**Surowce i technologia:** Zasy, podobnie jak w przypadku jasnych piw pszenicznych, stanowi co najmniej 50% **słodu pszenicznego** (jasnego, ciemnego oraz **karmelowego**). Istnieją piwa, w których udział tego słodu wynosi nawet 70%. Pozostałą część stanowią słody jęczmienne - także jasne i ciemne. Obok **słodu pilzneńskiego**, stosowany bywa **słód wiedeński, monachijski**, słody karmelowe i **palone** (te ostatnie dodaje się w bardzo niewielkich ilościach). Czasami stosowany jest także **słód red ale** jako substytut zacierania dekokcyjnego. Przy takim zasypie warto zwrócić uwagę, aby siła enzymów była wystarczająca. Stosowane chmiele to najczęściej szlachetne odmiany niemieckie, jednak surowiec ten nie odgrywa tu kluczowej roli, podobnie jak woda. Należy wybierać drożdże dedykowane do tego stylu, które cechują się dużą produkcją fenoli o aromacie i smaku goździka (4-winylogwajakol) oraz estrów - nuty bananowe (octan izoamylu). Wiele ze szczepów tego rodzaju drożdży cechuje także niska flokulacja. Tradycyjnie stosowano zacieranie dekokcyjne, jednak dziś coraz rzadziej korzysta się z tej skomplikowanej i czasochłonnej metody. W schemacie zacierania bywa stosowana specyficzna dla tego rodzaju piw przerwa zwana ferulikową. Jej cel to wytworzenie kwasu ferulikowego - prekursora **4-winylogwajakolu**. Powinna ona trwać co najmniej 15 minut w temperaturze 44°C. Jej zasadność w schemacie zacierania jest dyskusyjna i często bywa pomijana. Istotne jest także pH zaciera - powinno wynosić ok. 5,7. Przy stosowaniu zacierania infuzyjnego, ważne jest, aby zacierać tak, by piwo było wytrawne. W przypadku fermentacji istotne jest trzymanie się odpowiednich temperatur, aby uniknąć niepożądanych nut, które mogą zdominować aromat i smak. Ważna jest także ilość zadawanych drożdży w kontekście produkcji konkretnych aromatów - goździka i banana. Szerze omówienie wskazówek dotyczących fermentacji dostępne jest na blogu Doroty Chrapek. W niemieckiej tradycji do refermentacji stosowano dodatek brzezki zamiast cukru czy miodu. Tę w fazie wysokich krążków nazywano *Kräusen*, a tę niepoddaną fermentacji - *Speise*.

**Przykłady komercyjne:** Erdinger "Weissbier Dunkel", Franziskaner "Hefe-Weisse Dunkel", Hacker-Pschorr "Weisse Dark", Paulaner "Hefeweissbier Dunkel", Weihenstephaner "Hefeweissbier Dunkel".

**Komentarz:** Jak inne bawarskie piwa pszeniczne, serwuje się je w specjalnym, dedykowanym szkle, które jest wąskie oraz wysokie i rozszerza się ku górze, aby pomieścić obfitą pianę. Istotny jest także sposób nalewania z butelki. Celem tego rytuału jest wzbudzenie osadu drożdżowego z dna oraz wytworzenie odpowiedniej piany na powierzchni piwa. Podczas nalewania zmianie ulega kąt trzymania szkła, a przed wlaniem ostatniej porcji piwa zawartość butelki ulega zamieszaniu.

Piwa tego rodzaju najlepiej jest spożywać, gdy są świeże, bowiem z czasem aromaty banana i goździka słabną. Poza tym, piwa pszeniczne nie posiadają potencjału do długiego leżakowania.

**Temperatura serwowania:** 4-7°C

**Szkło:** weizen

## Bibliografia:

- Wątek na piwo.org zawierający opracowanie stylu według BJCP oraz polskie tłumaczenie.
- Klasyfikacja stylów piwnych według PSPD.
- Florian Klemp: Hefeweizen and Dunkelweizen, w : All About Beer Magazine, Volume 29, 2008, Issue 4.
- Jamil Zainasheff: Dunkelweizen - artykuł dostępny na stronie magazynu Brew Your Own.
- Stan Hieronymus: Brewing with Wheat, Brewers Publications, Boulder, 2010.
- Eric Warner: German Wheat Beer, Brewers Publications, Boulder, 1998.

## Tabela natężeń:

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Chmielowość</b>	●	●	○	○	○	○
<b>Słodowość</b>	○	●	●	●	○	○
<b>Estry owocowe</b>	○	●	●	●	●	○
<b>Fenole</b>	○	●	●	●	●	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Chmielowość</b>	○	●	○	○	○	○
<b>Słodowość</b>	○	●	●	●	○	○
<b>Owocowe estry</b>	○	●	●	●	●	○
<b>Fenole</b>	○	●	●	●	●	○
<b>Kwaśność</b>	●	●	○	○	○	○
<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Obfitość piany</b>	○	○	○	●	●	●
<b>Trwałość piany</b>	○	○	○	●	●	●
<b>Poziom zmętnienia</b>	○	○	○	●	●	●
<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Natężenie</b>	●	●	○	○	○	○
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
<b>Pełnia</b>	○	○	●	●	○	○
<b>Nasylenie</b>	○	○	○	●	●	●

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