



## Festbier

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 27.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 13-15°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 2,5-4°Blg

**Zawartość alkoholu:** 5-6,2% obj.

**Goryczka:** 25-35 IBU

**Barwa:** 7-15 EBC



Festbier to nazwa oficjalnego stylu warzonego na okoliczność Oktoberfestu, chociaż piwa z "fest" w nazwie warzy się także z okazji innych świąt (Annafest, Wielkanoc, różne jubileusze, święta miast itd.).

**Wyróżniki stylu:** Mocne, jasne, pełne, czyste, bawarskie piwo dolnej fermentacji. Zasadniczo jest to wzmocniona wersja stylu helles (monachijskie jasne). Od koźlaka majowego różni się mniejszą mocą, ekstraktem i pełnią. Od **marcowego** różni się mniej złożoną słodowością i jaśniejszą barwą.

**Historia:** Stosunkowo nowy styl stworzony przez browar Paulaner na potrzeby Oktoberfestu w latach 70. Do roku 1990 na Oktoberfest lane było piwo Marcowe, które zastąpiono jaśniejszym i mniej złożonym festbierem ze względu na jego większą pijalność i, prawdopodobnie, na zwiększoną liczbę turystów odwiedzających festiwal, przyzwyczajonych do jasnych lagerów. Prawo niemieckie oraz UE ogranicza możliwość użycia nazwy oktoberfestbier do sześciu monachijskich browarów: Spaten-Franziskaner-Bräu, Augustiner, Paulaner, Hacker-Pschorr, Hofbräu i Löwenbräu. Nazwa festbier nie podlega takim regulacjom.

**Aromat:** Średnioniska do średniej słodowość o charakterze jasnego chleba, zboża. Niski do średnioniskiego ziołowy, korzenny lub kwiatowy charakter chmielowy. Czysty lagerowy aromat. Brak estrów owocowych, diacetylu i nut siarkowych.

**Smak:** Średnia do średniowysokiej chlebowa lub zbożowa słodowość bez nut ciemniejszych słodów (prażonych, karmelowych). Oddaje charakter **słodu pilzneńskiego** i sprawiać może wrażenie lekko słodkiego. Średnioniska ziołowa, korzenna lub kwiatowa chmielowość od niemieckich, szlacheńskich odmian. Balans zdecydowanie słodowy. Czysty profil lagerowy. Brak estrów owocowych, diacetylu i nut siarkowych.

Finisz wytrawny do półwytrawnego, krótki, orzeźwiający, czysty. Ze względu na wysoką zawartość jonów chlorkowych w monachijskiej wodzie piwo może się wydawać słodsze niż wskazywałoby na to wysokie odfermentowanie.

**Goryczka:** Średnia, chmielowa, krótka, niezalegająca, oddaje pole słodowości.

**Wygląd:** Żółte do złotego. Klarowne. Piana biała o średniej do średniowysokiej trwałości, obfitości i zwartości.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnia. Pijalne i orzeźwiające pomimo swojej mocy. Najwyżej niskie rozgrzewanie alkoholowe. Wysycenie średnie do średniowysokiego.

**Surowce i technologia:** **Słód pilzneński**, możliwe niewielkie dodatki **słodu wiedeńskiego** lub **monachijskiego**. Niemieckie szlachetne chmiele. Średnio zmineralizowana woda ze zwiększoną zawartością chlorków. Czyste niemieckie drożdże dolnej fermentacji. Zacieranie dekokcyjne nie jest tradycyjne dla tego stylu.

**Przykłady komercyjne:** Spaten-Franziskaner-Bräu "Oktoberfest Bier", Augustiner "Oktoberfest", Paulaner "Oktoberfest Bier", Hacker-Pschorr "Superior Festbier", Hofbräu München "Oktoberfestbier", Löwenbräu "Oktoberfest Bier", Lidl Perlenbacher "Festbier", St. Georgen Bräu "Annafestbier", Würzburger "Festbier".

**Temperatura serwowania:** 7°C

**Szkló:** Półlitrowy lub litrowy kufel, najczęściej z ozdobnymi falistymi ściankami

### Tabela natężeń:

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
<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	○	○	○	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○

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