



Hvidtøl

Autor: Piotr Kucharski

Publ.: 17.09.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 13.04.2024

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 15-17°Blg

Ekstrakt końcowy: 10,0-12,5°Blg

Zawartość alkoholu: 1,7-2,25% obj.

Goryczka: 10-15 IBU

Barwa: 20-65 EBC



Duńskie ciemne piwo, we współczesnej postaci słodkie, niskoalkoholowe i zwykle dolnej fermentacji. W wersji historycznej powstawało z "białego" słodu (suszonego na wietrze lub powietrzu), choć paradoksalnie mogło też być ciemne; fermentowano je wówczas metodą górnej fermentacji.

Wyróżniki stylu: Piwo ciemne, słodkie, karmelowe, nieco zbliżone do polskiego "Karmi". Wersje jasne zdarzają się rzadko.

Historia: Zanim H.C. Jacobsen zrewolucjonizował w połowie XIX w. duński przemysł piwowarski, wprowadzając na szeroką skalę produkcję jasnych lagerów w typie niemieckim i tworząc markę, która wciąż dominuje na świecie, czyli Carlsberg, podstawowym stylem warzonym w Danii był właśnie hvidtøl. Uzyskiwano go wówczas ze słodu suszonego za pomocą wiatru lub powietrza, nazywanego tradycyjnie *hvidmalt* ("biały sód"), ponieważ zachowywał jasną barwę, w odróżnieniu od tradycyjnego słodu brązowego suszonego nad ogniem, cechującego się wyraźnym, niepożądanym wówczas dymnym charakterem. Zarówno piwa "białe", jak i "brązowe", mogły być słabe i mocne, jednak nowa technologia pomagała uzyskać wyższy ekstrakt z tej samej ilości surowca i „biały sód” był uważany za lepszy pod względem jakości. Co więcej, dzięki nowej metodzie dawało się uzyskać inny rodzaj brązowego słodu, pozbawionego źle widzianych aromatów wędzonych, co pozwoliło na warzenie piw ciemnych o innym profilu, choć wciąż paradoksalnie określanym mianem hvidtøl. Browarnicy stosujący tę metodę postanowili powołać wspólny szyld pozwalający im lepiej konkurować z importerami piw niemieckich i zaczęli się określać jako „hvidtøl bryggerier” – dosłownie „browary piwa białego”. Niestety w drugiej połowie XIX wieku hvidtøl otrzymał dwa poważne ciosy. Pierwszym była działalność wspomnianego H.C. Jacobsena i rozpowszechnienie przez

niego jasnych piw dolnej fermentacji, drugim natomiast nowy podatek narzucony na browary. Producenci lagerów poradzili sobie z nim, przerzucając nowe obciążenia na konsumentów, natomiast hvidtøl bryggerier wybrali inną drogę – część z nich przestawiła się na jasne piwa niemieckie, inni zaś zrezygnowali z mocnych odmian i obniżyli zawartość alkoholu do ok. 2,25%, żeby móc płacić według niższych stawek. Wbrew pozorom w tym szaleństwie była metoda, która pozwoliła im zachować wysoką produkcję i sprzedaż – ich słabe, słodkie piwa, stanowiące mutację dawnego hvidtøl, tradycyjnie spożywano wraz z alkoholami wysokoprocentowymi. Ta sytuacja uległa jednak zmianie w 1917, kiedy to wprowadzono nowy drakoński podatek, tym razem na mocne trunki. Po tym ciosie hvidtøl nie podniósł się już nigdy, a jego sprzedaż spadła z 32 milionów butelek w 1916 do zaledwie 2,4 milionów butelek w 1919. Powstała luka skwapliwie wykorzystali producenci jasnych piw dolnej fermentacji, obejmując jeszcze większy kawałek rynku alkoholowego. Od tamtych czasów hvidtøl pokutuje na obrzeżach duńskiego rynku piwnego. Znalazł sobie swoistą niszę na szpitalnych oddziałach położniczych, gdzie wciąż jeszcze podaje się go karmiącym matkom. Cieszy się też popularnością w okresie świąt Bożego Narodzenia, kiedy to pije się go do tradycyjnej świątecznej ryżowej kaszki risengrød (w tym okresie występuje czasami pod nazwą nisseøl - piwo świątecznych skrzatów). Stosuje się go także jako składnik chlebowej owsianki øllebrød albo przy pieczeniu ciast. Co więcej, w okresie świąt czasami podaje się go większym dzieciom. Obecnie paru producentów bez problemu zaspokaja ten niewielki segment rynku. Najważniejsza marka to dawny królewski Kongens Bryghus, teraz należący do Carlsberga. Rzemieślnicy nie wydają się szczególnie zainteresowani stylem, co w zasadzie nie dziwi, ale za wyjątkiem Refsvindinge Mørk Hvidtøl nie podejmuje się nawet prób odtworzenia jego historycznej odsłony. Podobny brak zainteresowania dawną odmianą można zaobserwować wśród piwowarów domowych, a szkoda, bo to właśnie oni we współpracy z rzemieślnikami mogliby doprowadzić do ciekawej rewitalizacji dawnej odsłony tego ściśle duńskiego stylu.

Aromat: Na pierwszym planie słodczy, karmel i nuty słodowe na poziomie wysokim. Można też często napotkać nuty biszkoptowe, orzechowe, chlebowe, melasowe, tostowe, czekoladowe, rodzynek, występujące w niższym natężeniu. W wyniku zastosowania ciemnych słodów możliwa kwaśność na poziomie do niskiego. Aromaty chmielowe i estrowe nie występują.

Smak: Przede wszystkim słodczy i karmel na wysokim poziomie, lekko tylko kontrowane słabą goryczką. Ciemne

słody dają nuty czekoladowe, kawowe i tostowe na poziomie od średniego do średniowysokiego, mogą też wprowadzić do piwa kwaśność na poziomie do niskiego. Brak estrów, brak smakowych nut chmielowych. W przypadku piw sztucznie dobarwianych karmelem mogą pojawić się nuty amoniakalne.

Goryczka: Goryczka na poziomie niskim, łagodna, służy do skontrolowania silnej słodyczy.

Wygląd: Kolor od żółtego do bursztynowego w przypadku rzadko spotykanej odmiany jasnej (*lyst hvidtøl*) lub ciemnobrązowy w znacznie popularniejszej wersji ciemnej (*mørkt hvidtøl* albo po prostu *hvidtøl*). Piwo klarowne. Piana średnio obfita, od złamanej bieli, poprzez beżową, do brązowej, trwałość od średnioniskiej do średniowysokiej.

Odczucie w ustach: Piwo zazwyczaj gęste od znacznych ilości nieprzefermentowanych cukrów, z wysoką pełnią, zazwyczaj z niewyczuwalnym alkoholem, z wysyceniem od średniego do wysokiego.

Surowce i technologia: Tradycyjnie hvidtøl był piwem górnej fermentacji. Współcześnie większość browarów warzy go na drożdżach lagerowych. Zamiast historycznego "białego słodu" używa się ciemniejszych rodzajów słodu, np. karmelowych, **monachijskich** i **czekoladowych**, które wzbogacają smak i kolor. Zawartość alkoholu pozostaje mniejsza niż 2,25%, co uzyskuje się za pomocą przerwania fermentacji, a tym samym procesu przetwarzania cukrów prostych na alkohol. Z tego powodu w gotowym produkcie pozostaje sporo cukrów reszkowych. Tańsze marki często produkuje się na bazie surowców niesłodowych, takich jak cukier albo kukurydza. W składzie zdarza się karmel, co pozwala domniemywać, że podstawę stanowi piwo jasne i kolor oraz profil smakowo-zapachowy uzyskuje się właśnie dzięki temu dodatkowi.

Przykłady komercyjne: Kongens Bryg "Mørkt Hvidtøl", Hancock "Hvidt-Øl No. 1", Vestfyen "Mørkt Hvidtøl", Ceres "Hvidtøl", Refsvindinge "Mørk Hvidtøl".

Szkło: Piwo nie cieszy się uznaniem koneserów, trudno więc mówić o sugerowanym szkłe. Na zdjęciach promocyjnych najczęściej pojawia się w wąskich pokalach.

Bibliografia:

<http://www.breweryhistory.com/journal/archive/140/Denmark.pdf>.

https://en.wikipedia.org/wiki/Beer_in_Denmark#Hvidt%C3%B8l.

<https://da.wikipedia.org/wiki/Hvidt%C3%B8l>.

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Alkoholowość	●	○	○	○	○	○
Paloność	●	●	○	○	○	○
Karmelowość	○	○	○	○	●	●
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
Paloność	●	●	○	○	○	○

Mleczność	●	○	○	○	○	○
Karmelowość	○	○	○	○	●	●
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	○	○	○	●	●	●
Nasycenie	○	○	○	●	●	●
Rozgrzewanie alkoholowe	●	○	○	○	○	○

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