



Jasne lekkie (světlé výčepní)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 25.07.2018, akt. 24.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 10-11°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 3,2-4,2% obj.

Goryczka: 20-35 IBU

Barwa: 5-12 EBC



Lekkie, orzeźwiające, sesyjne czeskie piwo. Pomimo niskiego ekstraktu i umiarkowanego nachmienia jest bogate w smaku i aromacie. Ulubiony styl piwa w Czechach, który można znaleźć w ofercie prawie każdego czeskiego browaru. Opis stylu odnosi się zarówno do najpopularniejszych "dziesiątek", jak i do nieco rzadszych "jedenastek", które poza zawartością ekstraktu i alkoholu zachowują podobną charakterystykę.

Wyróżniki stylu: Mniejsza zawartość ekstraktu i alkoholu oraz niższa goryczka niż w czeskich jasnych pełnych "dwunastkach". Bardziej słodowe, słodsze i mniej chmielowe niż niemiecki pils. Mniej wytrawne i bogatsze w aromatyczne produkty fermentacji niż monachijskie jasne.

Historia: Josef Groll, piwowar browaru w Pilźnie, produkował dwa rodzaje jasnego piwa: *výčepní* oraz "lezak". Były to prawdopodobnie odpowiednio piwa o 10 i 12°Blg. Od tej pory (lata 40. XIX wieku) te dwa rodzaje odpowiadają za prawie całą czeską konsumpcję piwa. Chociaż słowo *výčepní* znaczy "wyszynk", to nie ma to związku ze sposobem podawania tego piwa, a wyłącznie z jego ekstraktem, analogicznie do niemieckiego *Schankbier*.

Aromat: Średnioniski do średniego aromat słodowy o charakterze świeżego jasnego chleba lub zboża, opcjonalnie z niskimi nutami orzechowymi lub miodowymi. Średnioniski do średniego aromat czeskiego chmielu (kwiatowy, ziołowy, korzenny). Estry owocowe, o charakterze czerwonych jabłek lub gruszek, na maksymalnie niskim poziomie. Jako, że jest to piwo przeznaczone do picia raczej na świeżo, wszelkie aromaty wynikające z utlenienia są wadą, podobnie jak aromaty wynikające z niedoleżakowania, poza diacetylem na poziomie najwyżej niskim oraz niskim siarkowodorem. Niedopuszczalne

są inne aromaty siarkowe oraz aldehyd octowy. Ze względu na fakt, że czeskie piwa produkowane są nieraz w zakładach liczących sobie ponad 150 lat, w oryginalnych przedstawicielach tego stylu czasem wyczuwalne są aromaty piwniczne, ziemiste i/lub metaliczne. W przypadku piw domowych nie powinny one raczej występować. Piwa tego rodzaju często sprzedawane są w zielonych butelkach, co może być umyślną praktyką producentów, którzy w ten sposób chcą upewnić się, że piwo się szybciej naświetli, uzyskując aromat pożądany przez niektórych klientów. Na konkursach, efekty naświetlenia piwa będą jednak uznawane za wadę.

Smak: Średnioniska do średniej, chlebowa lub zbożowa słodowość. Średnioniski do średniego smak czeskiego chmielu (kwiatowy, ziołowy, korzenny). Estry owocowe na maksymalnie niskim poziomie o charakterze czerwonych jabłek lub gruszek. Balans może wahać się od zrównoważonego do umiarkowanie słodowego. Dopuszczalny diacetyl na poziomie maksymalnie niskim. Szczególnie diacetyl, który nadaje piwu dodatkową gładkość i pozorną pełnię może uczynić piwo nawet bardziej złożonym, nie jest jednak wymagany. Finisz półwytrawny, krótki do średnio długiego.

Goryczka: Goryczka średnioniska do średniej, chmielowa, lekko ostra. Powinna być wyważona tak, by współgrać z ekstraktem końcowym, równoważąc słodycz w finiszu. Nie powinna nalegać.

Wygląd: Barwa żółta do złotej, klarowne. Piana drobna, obfita, biała, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej. Wysycenie średnie. Piwo może być minimalnie lepkie od cukrów resztkowych oraz oleiste od diacetylu.

Surowce i technologia: **Słód pilzneński** i czeski chmiel (głównie żatecki). Dopuszczalny niewielki dodatek najjaśniejszych sładów karmelowych w celu podbicia pełni, jednak należy się starać, by cała pełnia wynikała z odpowiednio przeprowadzonego zacierania, które tradycyjnie odbywa się dekokcyjnie. Czyste lub umiarkowanie estrowe czeskie drożdże dolnej fermentacji, która poprowadzona jest w niskich temperaturach i może powodować pozostawanie w piwie diacetylu. Mięka, nisko zmineralizowana woda.

Przykłady komercyjne: Únětický pivovar "Únětické pivo výroční 10°", Svijany "Desítka", Svijany "Máz", Šnajdr "Vykatálená 10", Dalešice "Osvald", Rychtář "Chasník", Chodovar "Pašerák", Kocour "studentská 10°", Budweiser "Budvar

světlé výčepní", Pinta "Pierwsza Pomoc"

Komentarz: Niefiltrowane wersje nazywane są czasem Kwasnićák

Temperatura serwowania: 7-9°C

Szkło: Kufel lub szklanka

Tabela natężeń:

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