Jasne mocne (světlý speciál)

Autor: Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 1.01.2019, akt. 22.02.2019, ściągnięto 29.01.2026

Parametry:
Ekstrakt początkowy: 13-15°Blg
Ekstrakt końcowy: 3-4°Blg
Zawartość alkoholu: 5,2-6,7% obj.
Goryczka: 40-50 IBU
Barwa: 10-18 EBC

Najmocniejsza wersja standardowych czeskich jasnych piw dolnej fermentacji.

Wyróżniki stylu: Złote, zbalansowane, średniej mocy, codzienne czeskie piwo dolnej fermentacji. Podobne do bawarskiego Festbier, ale w mniejszym stopniu odfermentowane i produkowane przy wykorzystaniu czeskich surowców i technologii.

Historia: Popularny styl warzony przez większość czeskich browarów, niezależnie od wielkości. Speciálem nazwać można każde piwo o mocy wyższej lub równej 13°Blg, a także piwa z dodatkami, niezależnie od ekstraktu. Opis odnosi się jednak do tego, co najczęściej jest rozumiane pod tą nazwą, czyli jasnego piwa bez dodatków o ekstrakcie 13-15°Blg. Piwa w tym stylu często warzone są na najważniejsze czeskie święta (Świętego Wacława, Boże Narodzenie itp.).

Aromat: Zbalansowany aromat lekko słodkiego słodu o charakterze świeżego, jasnego chleba i kwiatowo-ziołowego, lekko korzennego chmielu. Oba aspekty powinny być na poziomie średnim do średniowysokiego. W tle mogą pojawić się aromaty tostowe lub lekko karmelowe. Niskie estry owocowe o charakterze czerwonego jabłka lub gruszki mogą wzbogacić aromat, podobnie jak niski poziom alkoholu w mocniejszych wersjach. Diacetyl dopuszczalny na niskim poziomie. Piwa o tej mocy najczęściej są długo leżakowane, więc wszelkie aromaty typowe dla świeżych piw, tj. aldehyd octowy lub siarkowodór są wadą. Z drugiej jednak strony, niepożądane są również wszelkie aromaty wynikające z utlenienia piwa.

Smak: Chlebowo-ziołowy, o średniej do średni wysokiej intensywności. W stylu tym ważny jest balans pomiędzy słodkimi nutami słodowymi a chmielem. Bukiet może być dopełniony niskimi nutami owocowymi (czerwone jabłko, gruszka) lub alkoholowymi. Diacetyl na niskim poziomie nie jest wadą. Finisz półwytrawny, średnio długi, z dominacją chmielu.

Goryczka: Średniowysoka, chmielowa, lekko ostra, długa, wybijająca się ponad słodycz,.

Wygląd: Złote do jasnobursztynowego, klarowne. Piana barwy białej, obfita, zwarta i trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do średniowysokiej. Tekstura może być trochę lepka ze względu na stosunkowo niski poziom odfermentowania. Wysycenie średnie do wysokiego. Może być lekko rozgrzewające. Cierpkość jest wadą.

Surowce i technologia: Słód pilzneński, czasem z dodatkiem niewielkiej ilości jasnych słodów karmelowych lub słodu monachijskiego. Chociaż czeskie browary rzemieślnicze warzące jasne speciále coraz częściej eksperymentują z amerykańskimi odmianami chmielu, to piwo w tej kategorii powinno wykazywać charakter wyłącznie czeskich odmian, w szczególności chmielu żateckiego. Piwa wyraźnie cytrusowe, tropikalne lub w inny sposób odbiegające od tradycyjnie czeskich powinny być zgłoszone do kategorii nowofalowy pils. Drożdże dolnej fermentacji produkujące pełne, słodowe piwa. Tradycyjnie warzone dekokcyjnie i fermentowane tyle dni, ile wynosił ekstrakt początkowy, następnie długo leżakowane. Woda miękka lub chlorkowo-siarczkowa.

Przykłady komercyjne: Poutník "Speciál 14%", Dalešice "Májový ležák", Albrecht "Svatomartinský speciál", Svijany "Kvasničák", Bernard "Nefiltrovaná 14", Březňák "Světlý speciál", Bohemia Regent "Kníže", Svijany "Kníže", Kozel "Kvasnicový speciál", Dobruška "Kačenčina 14%", Primátor "Výroční speciál 14°", Litovel "Sváteční speciál 13°", Černá Hora "Kvasar", Svijany "Baron 15 %", Radegast "Extra hořká 15", Łańcut "14", Amber "Żywe"

Temperatura serwowania: 8-10°C

Szkło: Półlitrowa szklanka lub kufel

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Estry owocowe	●	●	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
Diacetyl	●	●	○	○	○	○

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	●	●	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○

Owocowe estry	●	●	○	○	○	○
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)