



## Jasny lager

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 30.12.2018, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 10-12,5°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 0-2°Blg

**Zawartość alkoholu:** 4,6-6,2% obj.

**Goryczka:** 17-25 IBU

**Barwa:** 4-12 EBC



Najpopularniejszy obecnie styl piwa, odpowiadający za ponad 90% światowego spożycia. Produkowany w niemal każdym kraju na świecie, z myślą o masowym konsumencie. Pozbawiony wyraźnych charakterystyk aromatycznych i smakowych, odfermentowany w najwyższym możliwym stopniu w celu osiągnięcia jak najwyższej zawartości alkoholu z jak najmniejszej ilości surowca.

**Wyróżniki stylu:** Jasne, orzeźwiające, mocno odfermentowane piwo dolnej fermentacji. Choć nazwa "jasny lager" technicznie mogłaby się odnosić także do tradycyjnych czeskich lub niemieckich piw jasnych, w tym przypadku mowa jest o masowo produkowanym piwie, będącym sztandarowym produktem wielkich transnarodowych koncernów. Od innych jasnych piw dolnej fermentacji różni się niższą pełnią, niższą goryczką, mniej złożonym aromatem i smakiem oraz wyższym poziomem odfermentowania. Ważną cechą stylu jest też jego wysoka "pikalność" - piwo powinno "wchodzić jak woda".

**Historia:** Historia stylu zaczęła się w USA i była w dużym stopniu związana z prohibicją, Wielkim Kryzysem lat 30. oraz II Wojną Światową. W warunkach wysokich cen surowców i ograniczonego popytu, kluczowym celem browarów stało się maksymalne ograniczenie kosztów produkcji. Aby to uzyskać, stosowano tańsze zamienniki siodu (np. kukurydza, ryż) i ograniczano ilość dodawanego chmielu. Po II Wojnie Światowej rozpowszechniła się technologia **High Gravity Brewing**, polegająca na warzeniu brzezki o wyższym ekstrakcie i rozcieńczanie jej przed rozlewem. Pozwala to zaoszczędzić czas i energię potrzebną w procesie warzenia. Obecnie styl ten zdominował światowy rynek piwa, głównie ze względu na niskie koszty produkcji i atrakcyjną cenę, która dla klienta końcowego często jest niewiele wyższa od ceny butelkowanej wody. Atutem jest też mało złożony smak, który trafia do jak najszerzej grupy konsumentów.

**Aromat:** Niski do średnioniskiego łagodny aromat słodowy - chlebowy, zbożowy, czasem lekko ziarnisty. Aromaty chmielowe nie występują w ogóle lub są obecne na poziomie niskim i mają ziołowy, korzenny lub kwiatowy charakter. Aromat uzupełniony jest najczęściej niskimi estrami jabłkowymi, gruszkowymi lub bananowymi. Profil fermentacyjny raczej czysty, z dopuszczalnym niskim siarkowodorem lub niskim **DMS**.

**Smak:** W smaku pojawia się niska do średnioniskiej chlebowa słodowość z możliwymi nutami tostowymi, kukurydzianymi, biszkoptowymi. Chmiel wyczuwalny na poziomie od braku do średnioniskiego, o charakterze korzennym, ziołowym lub kwiatowym. Często występuje niski poziom owocowych estrów (jabłko, gruszka, banan). Ani chmiel ani sód nie powinny wyraźnie dominować. Dopuszczalny niski poziom **DMS**, **siarkowodoru**. Poza tym profil czysty. Finisz wytrawny, krótki, neutralny smakowo.

**Goryczka:** Niska do średnioniskiej, chmielowa, łagodna, krótka.

**Wygląd:** Barwa słomkowa do jasnożółtej, klarowne. Piana biała, średnio zwarta, raczej niska i nietrwała.

**Odczucie w ustach:** Pełnia niska, tekstura wodnista, wysycenie wysokie.

**Surowce i technologia:** Według polskiej konwencji (nieposiadającej mocy prawnej, ale wciąż powszechnie stosowanej) co najmniej 55% zasypu powinien stanowić **sód pilzneński**. W innych krajach ten odsetek często jest jednak niższy, ale także w Polsce pojawiały się "piwa" z zerowym udziałem siodu. Resztę surowców fermentujących uzupełniają takie dodatki, jak niesłodowany jęczmień, kukurydza, ryż, lokalne zboża, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, kukurydziany itd. Chmiel dodawany głównie na goryczkę, gdzie głównym kryterium jest cena za mg alfa kwasów. Chmiel aromatyczny to najczęściej tradycyjne odmiany czeskie, polskie lub niemieckie. Coraz powszechniej stosuje się gotowe ekstrakty chmielowe, co pozwala zminimalizować straty na warzelnii, skrócić proces produkcji i zapewnić większą kontrolę nad finalnym produktem. Najczęściej produkowane metodą **HGB**. Dokładnie filtrowane i pasteryzowane w celu przedłużenia przydatności do spożycia. Wielkie koncerny browarnicze dzielą tę kategorię piwa na segmenty premium, mainstream i ekonomiczne, różniące się zawartością siodu w zasypie (w przypadku segmentu premium jest to 100%, tzw. *all malt*) oraz czasem produkcji. Producenci rozlewają niektóre swoje marki do zielonych butelek m.in. w

celu uzyskania charakterystycznego aromatu skunksa, kojarzącego się niektórym konsumentom z piwem z wyższej półki.

**Przykłady komercyjne:** Heineken "Heineken", Carlsberg "Carlsberg", Anheuser-Busch InBev SA/NV "Miller", Anheuser-Busch InBev SA/NV "Budweiser", Asahi "Tyskie Gronie", Heineken "Żywiec", Carlsberg "Okocim Premium", Asahi "Lech Premium", Asahi "Żubr", Heineken "Warka", Heineken "Tatra", Carlsberg "Harnaś"

**Temperatura serwowania:** 5-7°C

**Szkło:** Szklanka

**Tabela natężeń:**

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