



Kristallweizen

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 22.01.2019, akt. 4.07.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-14°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-3°Blg

Zawartość alkoholu: 4,2-6,1% obj.

Goryczka: 10-20 IBU

Barwa: 4-14 EBC



Kristallweizen (inaczej *Kristall Weizen* lub *Kristall Weißbier*) to filtrowana, musująca, rześka wersja klasycznego bawarskiego piwa pszenicznego, nazywana czasem bawarskim szampanem ze względu na swój łagodny, owocowy smak i wysokie wysycenie. Rozlewany do wysokich szklanek rozszerzających się ku górze. Jako orzeźwiający napój na lato podawany jest w niskiej temperaturze, niekiedy z dodatkiem plasterka cytryny. Ten ostatni zwyczaj, choć popularny w przypadku tego stylu, nie jest jednak zgodny ze sztuką.

Wyróżniki stylu: Pszeniczne, owocowo-korzenne, klarowne, orzeźwiające, pełne niemieckie piwo górnej fermentacji. Od klasycznego *Hefe-Weissbier* różni się tym, że jest klarowne, mniej gęste, trochę mniej intensywne w aromacie i smaku oraz bardziej wysyczone.

Historia: Pierwsze piwo w tym stylu uwarzone zostało w 1924 roku w browarze Edelweißbrauerei Oskar Farny w miejscowości Kißlegg. Podobnie jak inne niemieckie piwa pszeniczne, po drugiej wojnie światowej kristallweizen został niemal zapomniany. Jego renesans rozpoczął się w roku 1965 i przez najbliższe dwie dekady to właśnie ten styl był najpopularniejszą odmianą bawarskiego piwa pszenicznego, inaczej niż dzisiaj, kiedy weißbier kojarzony jest jednoznacznie z mętym, drożdżowym hefeweizenem.

Aromat: Średni do wysokiego aromat estrów owocowych, z dominującą pozycją octanu-izoamylu (banan), uzupełnione aromatami gruszki, brzoskwini, moreli, mirabelek, liczi lub gumy balonowej. Średnioniski do średniowysokiego aromat goździków. Bukiet mogą wzbogacać niskie aromaty kwiatowe lub waniliowe. Słodowość w tle, na poziomie średnioniskim, o chlebowym, pszenicznym charakterze. Chmiel praktycznie niewyczuwalny. Możliwa niska kwasowość. Nuty siarkowe są wadą.

Smak: Pierwsze skrzypce będą grały estry (szczególnie bananowe) na poziomie średnim do wysokiego. Chlebowy, pszeniczny słodowość powinna być na poziomie średnioniskim do średniego i stanowić kontrę dla estrów, podobnie jak średnioniskie do średniowysokich nuty goździkowe. Ze względu na zwiększoną zawartość owocowych estrów, piwo może się wydawać słodkie, ale nigdy nie powinno faktycznie takie być. Finisz wytrawny, krótki, bananowo-goździkowy, może być nieco kwaskowy ze względu na dużą zawartość CO₂, wysokie odfermentowanie i dużą zawartość słoju pszenicznego. Chmiel niewyczuwalny. Nuty siarkowe są wadą.

Goryczka: Niska lub praktycznie niewyczuwalna.

Wygląd: Barwa złota, klarowne. Biała, obfita, zwarta i trwała piana jest jednym ze znaków rozpoznawczych stylu.

Odczucie w ustach: Pełnia niska do średnioniskiej. Lekka, niemal wodnista tekstura. Wysokie wysycenie z wyraźnym efektem musującym.

Surowce i technologia: Co najmniej 50% powinien stanowić **słód pszeniczny**, resztę **słód pilzneński**. Symboliczna dawka dowolnego chmielu. Bawarskie drożdże przeznaczone do fermentacji piw pszenicznych lub mieszanka takich drożdży i mniej wyrazistych szczepów górnej fermentacji. Tradycyjnie zacierane dekokcyjnie z przerwą ferulikową w temp. ok. 44°C, choć obecnie coraz częściej uznaje się je za niepotrzebne. Czasem fermentowane w niższych temperaturach, aby ograniczyć produkcję estrów.

Przykłady komercyjne: Weihenstephaner "Kristallweissbier", Tucher "Kristall Weizen", Schneider Weisse "Mein Kristall", Hofbräu "Kristall Weisse", Maisel's Weisse "Kristall", Franziskaner "Weissbier Kristallklar", Paulaner "Weissbier Kristallklar", König Ludwig "Weissbier Kristall", Erdinger "Kristall", Leżajsk "Pszeniczne Klarowne", Kasztelan "Pszeniczne Niepasteryzowane".

Temperatura serwowania: 7°C

Szkło: Weizenglas

Tabela natężeń:

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

Fenole	○	○	●	●	●	○
Kwaśność	●	●	●	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	○	●
Trwałość piany	○	○	○	○	○	●
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Nateżenie	●	●	○	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	●	●	○	○	○
Nasylenie	○	○	○	○	○	●

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