



KWAS MLEKOWY / LACTIC ACID (0930) (kwas 2-hydroksypro- panowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

kwaśne mleko, jogurt

Pochodzenie:

Mikroorganizmy, dzikie drożdże, dodatek kwasu.

Charakterystyka:

Aromat ten tworzy się najczęściej podczas zacierania, kiedy brzezka zostaje zakażona przez bakterie mlekowe. Może zostać również wytworzony przez mikroorganizmy na etapie fermentacji lub leżakowania piwa. Jest wyznacznikiem niektórych stylów, w szczególności lambików, sour ale, berliner weisse czy gueze. Kwas mlekowy odgrywa ważną rolę, nadając piwu kwaśny smak i wpływając na balans. Jest niezbędny w pewnej ilości, w zbyt wysokiej koncentracji uznawany za wadę. Aromat kwasu mlekowego jest typowy dla stoutów i mocnych piw górnej fermentacji.

przyczyny powstawania:

- zakażenie mikrobiologiczne lub dzikimi drożdżami
- dodanie zbyt dużej ilości kwasu lub słoju zakwaszającego

Możliwość eliminacji:

- poprawienie reżimu higienicznego
- dodanie mniejszej ilości kwasu/surowców zawierających kwas mlekowy

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakryj naczynie dłonią, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Unieś dłoń i weź jeden, długi wdech. Możesz również wyczuć ten aromat, degustując próbkę.