KWAS MLEKOWY / LACTIC ACID (0930) (kwas 2-hydroksypropanowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
kwaśne mleko, jogurt

Pochodzenie:
Mikroorganizmy, dzikie drożdże, dodatek kwasu.

Charakterystyka:
Aromat ten tworzy się najczęściej podczas zacierania, kiedy brzeczka 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 guese. 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 słodu zakwaszającego

Możliwość eliminacji:
– poprawienie reżimu higienicznego
– dodanie mniejszej ilości kwasu/surowców zawierających kwas mlekowy

Sposob 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.