KWAŚNY / SOUR (0920) (kwas cytrynowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
kwasowy, cytryna, zsiadłe mleko

Pochodzenie:
Zakażenie bakteryjne lub dzikimi drożdżami, drożdże, dodatek kwasu czy owoców.

Charakterystyka:
Kwaśny jest jednym z podstawowych smaków, odczuwamy go w ustach i w zapachu. Wszystkie piwa są kwaśne (zwykle 4,2-4,5 pH). Wpływa na to m.in. kwas węglowy rozpuszczony w piwie, który ma bardzo niski indeks kwasowości, dlatego im mocniej nagazowane piwo, tym będzie kwaśniejsze. W przypadku lambików czy Berliner Weisse pH może spaść aż do 2-3,2. Ciemne piwa są kwaśniejsze, ze względu na dodatek palonych słodów. Poniżej 4 pH kwaśność zaczyna być przykra i zwraca na siebie uwagę. Niektóre aromaty zwiększają lub zmniejszają nasze odczucie kwaśności. Zgodnie z zasadą synergii, obniżone pH może wpływać na poziom wyczuwalności niektórych substancji (np. kwasu masłowego). W wyższej koncentracji może podrażnić błonę śluzową. Do opisania kwaśności stosuje się indeks kwasowości, który odpowiada temu, jak bardzo kwaśna jest dana substancja względem kwasu solnego, wypełniającego nasz żołądek. Kwaśność wpływa na balans piwa, zwykle zwiększa jego pijalność. Dzięki opóźnieniu procesów starzenia zwiększa trwałość piwa, chroni je też przed zakażeniami i rozwojem bakterii. W niektórych przypadkach jest wyznacznikiem stylu.

przyczyny powstawania:
– powodowana przez bakterie Lactobacillus, Pediococcus, Acetobacter oraz drożdże (te tworzą zwykle bezwonne kwasy organiczne)
– wysokie nasycenie CO2
– zbyt duży dodatek słodu zakwaszającego, kwasu mlekowego, cytrynowego lub fosforowego podczas zacierania
– drożdże złej jakości
– zbyt długie zacieranie (powyżej dwóch godzin)
– dodatek owoców

Możliwość eliminacji:
– poprawienie warunków higieny w browarze
– użycie drożdży dobrej jakości
– użycie mniejszej ilości kwasów/słodów zakwaszających, lepsza kontrola pH
– chmiel zawierający dużo alfa kwasów ogranicza rozwój bakterii mlekowych
– obniżenie nasycenia CO2

Sposob degustacji:
Zakręć szklanką, aby uwolnić aromat, a następnie weź krótkie wdechy, trzymając piwo blisko nosa. Podczas degustacji najbardziej intensywnie kwaśność powinniśmy czuć po bokach języka. Niskie pH pobudza wydzielanie śliny.

Typowe stężenie w piwie:
90-300 mg/l

Próg wyczuwalności:
170 mg/l