



Lager wiedeński

Autor: Maciej Hus

Publ.: 25.09.2018, akt. 23.05.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 12-13,5°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4,7-5,5% obj.

Goryczka: 18-30 IBU

Barwa: 18-30 EBC



Lager o ciemnej barwie i średniej mocy. Cechuje go średnia chmielowa goryczka i gładka, złożona słodowość pochodząca od słodów podstawowych, a nie specjalnych.

Wyróżniki stylu: Ciemne piwo o obfitej i trwałej pianie, klarowne i zbalansowane między słodowością, a chmielowością. Przejawia podobieństwa do niemieckiego **piwa marcowego** - podobny jest charakter słodowości (aromat i smak), jednak mniej alkoholowe, posiada wyraźniejszy aromat chmielowy i goryczkę. Lager wiedeński jest także mniej słodowy i chmielowy niż **czeskie półciemne**. Wersje amerykańskie piw wywodzących się od lagera wiedeńskiego (american amber lager) mogą być trochę mocniejsze, wytrawniejsze i bardziej goryczkowe, w przeciwieństwie do europejskiego pierwowzoru. Dawniej warzone w Meksyku ciemne lagery miały wiele wspólnego z tym austriackim stylem piwa, jednak z czasem ich zasyp oraz smak ewoluowały. W efekcie dziś są o wiele słodsze niż dawniej, a stosowanie różnej maści dodatków sprawia, że choć posiadają ciemną barwę, nie prezentują już takiego bogatego słodowego smaku.

Historia: Z powstaniem wiedeńskiego lagera związana jest postać Antona Drehera (1810-1863). W 1820 r., po śmierci ojca, wyruszył na wędrowną uczyć się zawodu w różnych miejscach w Europie. Kształcił się jako piwowar m. in. w londyńskim browarze Barclay & Perkins Co. Ltd. Podczas podróży po Europie, której celem było zdobywanie praktyki piwowarskiej, poznał Gabriela Sadlmayera II (syna właściciela browaru Spaten), z którym zaprzyjaźnił się i wymieniał doświadczenia. Wyuczony się z fachu w oparciu o angielski sposób słodowania, jako jeden z pierwszych piwowarów z powodzeniem stosował jej na kontynencie. W wieku 26 lat Anton Dreher zaczął samodzielnie zarządzać browarem po wykupieniu udziałów matki. Swoją wersję lagera opracował na przełomie lat 1840/1841 i początkowo piwo nosiło nazwę *Swechater Lager*,

dopiero później zyskało swoją współczesną nazwę. Zyski z działalności Drehera lokował w inne browary, które wykupywał na własność w różnych rejonach Austro-Węgier.

Po kilku dekadach święcenia triumfów w Europie, po I WŚ styl ten stał się rzadkością. Również dziś popularniejszy jest po drugiej stronie Oceanu Atlantyckiego, a dokładniej w Meksyku, gdzie rozpropagowany został przez austriackich imigrantów (a zwłaszcza piwowarów) oraz za sprawą interwencji francuskiej i osadzeniu przez Napoleona III w Meksyku jako władcy Maksymiliana I (pochodzącego z rodu Habsburgów). Choć jego rządy trwały zaledwie trzy lata (1864-1867), a on sam został stracony, za jego rządów lager wiedeński stał się bardzo popularny. Z czasem styl ewoluował, stając się coraz słodszy. Jego zasyp modyfikowano poprzez coraz większy udział dodatków niesłodowanych (głównie kukurydzy), przez co współczesne wersje nie posiadają już takiej bogatej i złożonej słodowości jak europejskie pierwowzory.

Aromat: Złożona słodowość (nuty chleba, ciastek, tostowe) na poziomie średniowysokim. Aromaty chmielowe od braku do niskich. Mogą występować pod postacią nut kwiatowych lub korzennych. Aromaty karmelowe lub palone są niepożądane. Posiada czysty, typowy dla lagerów, charakter.

Smak: Na pierwszym planie złożony, słodowy smak skontrowany na tyle mocną goryczką, aby piwo miało wytrawny finisz. W smaku mogą pojawiać się nuty tostowe, ale karmelowe i palone posmaki nie są pożądane. Smaki chmielowe na poziomie od niskiego do braku. Najczęściej kwiatowe lub korzenne. Wyczuwalne zwłaszcza na finiszu. Smak czysty, lagerowy. Balans przesunięty w stronę słodowości.

Goryczka: Od braku do niskiej, pochodząca od kontynentalnych odmian, delikatna, dość długa, ale nie zalegająca.

Wygląd: Kolor może być od czerwonobursztynowego do miedzianego z towarzyszącymi czerwonymi refleksami. Piwo powinno być klarowne. Piana gęsta, obfita, trwała, najczęściej w kolorze złamanej bieli.

Odczucie w ustach: Pełnia w przedziale od średnioniskiej do średniej. Wysycenie na średnim poziomie. Gładkie i kremowe.

Surowce i technologia: Podstawę zasypu stanowi **słód wiedeński**, nadający piwu bogaty, słodowy smak i aromat. Często występuje także słód monachijski (**jasny** i/lub **ciemny**) dla zaciemnienia barwy piwa oraz nadania słodowości bardziej kompleksowego charakteru. Można użyć też niewielkich ilości

słodów karmelowych lub palonych, jednak pamiętać należy, że posmaki karmelowe i palone są nieporządane. Można użyć także siodu **red ale**, aby nadać gotowemu piwu pełni, zwłaszcza jeśli nie planuje się zacierać dekokcyjnie. Najodpowiedniejszymi odmianami chmielu będą szlachetne odmiany kontynentalne - przede wszystkim Saaz i Styrian pochodzące z dawnego obszaru Austro-Węgier. Kwestia profilu mineralnego wody jest dyskusyjna. Według jednych nie odgrywa ona kluczowego znaczenia, w opinii innych jej skład jest bardzo istotny. Ważne jest, aby nie posiadała za wiele siarczków uwypuklających chmielowość. Pożądane są chlorki i jony sodowe, które pozwolą uwydatnić nuty pochodzące od siodów. Drożdże dolnej fermentacji. Historycznie stosowano zacieranie dekokcyjne (dekokcję trójwarową). Dziś metoda ta stosowana jest relatywnie rzadko, a zamiast nie stosuje się zacieranie infuzyjne. Brzeczka gotowana jest do 90 minut. Najczęściej chmiel dozowany jest wyłącznie w jednej dawce i nie stosuje się chmielenia na aromat.

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

Przykłady komercyjne: Devils Backbone Vienna Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick, Browar PINTA Odsiecz wiedeńska.

Komentarz: Rozważane jest sklasyfikowanie tego stylu w przewodniku BJCP w kategorii piw historycznych, przez co współczesne, słodsze wersje, zostałyby ujęte jako międzynarodowe ciemne lagery.

Temperatura serwowania: 4-7°C

Szkło: kufel, szklanka lagerowa

Bibliografia:

- Wątek na piwo.org poświęcony stylowi.
- Opis stylu w serwisie kegerator.com.
- Blog poświęcony historii lagera wiedeńskiego.
- Hasło "lager wiedeński" w słowniku poświęconym piwu i piwowarstwu.
- Artykuł poświęcony dziejom lagera wiedeńskiego w Ameryce Północnej.
- Informacje dostępne na blogu Rona Pattinona.
- George, and Laurie Fix. Märzen, Oktoberfest, Vienna. Boulder, Brewers Publications, 1991.
- Dorota Chrapek: Wiedeńska elegancja, w: "Piwowar" 27 (2018).

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	●	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	●	●	○	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasylenie	○	○	○	●	○	○