



Lichtenhainer

Autor: Maciej Piaszczyński

Publ.: 27.02.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 8-10°Blg

Ekstrakt końcowy: 1-2°Blg

Zawartość alkoholu: 3,5-4,7% obj.

Goryczka: 5-12 IBU

Barwa: 6-12 EBC



Jasnożółte, historyczne piwo wywodzące się z centralnych Niemiec (Lichtenhain, Turyngia). Należy do tej samej rodziny co **grodziskie**, **gose** czy **berliner weisse**. Wyróżnia je jednak specyficzne dla stylu połączenie delikatnej kwaśności z dymionym charakterem.

Wyróżniki stylu: Dymione, kwaśne, piwo górnej fermentacji. Podobnie jak podobne style bardzo delikatnie chmielone. Pomimo średnio lekkiej do średniej pełni, dzięki wysokiemu odfermentowaniu i wysokiemu nagazowaniu ma orzeźwiający charakter.

Historia: Styl wywodzi się z Niemiec. Znane było już w XIX w. Jak podaje literatura, początkowo produkowane tylko z wędzonego słodu jęczmiennego, ale od lat 30. XX w. zaczęto stosować w zasypie sład pszeniczny, najpierw około 1/3, a potem 2/3 zasypu. Na początku stosowano fermentację spontaniczną, którą zastąpiono drożdżami górnej fermentacji. Początkowo brzezki nie gotowało się, a jedynie dodawano do fermentacji bakterie kwasu mlekowego.

Aromat: Dymny, ogniskowy, o średnioniskim natężeniu owocowych estrów, z wyczuwalnymi nutami chlebowymi i zbożowymi. Aromatów chmielowych brak lub bardzo niskie, pochodzące z tradycyjnych niemieckich odmian chmielu.

Smak: Wyraźna kwaśność charakterystyczna dla piw fermentowanych z udziałem bakterii kwasu mlekowego, której towarzyszą silne akcenty owoców, takich jak jabłka i cytryny. Posmak dymny mocno wyczuwalny, ważne jednak aby miał charakter ogniskowy. Piwo powinno być wytrawne z kwaśno-dymnym posmakiem. Goryczka niska. Nuty słodowe i chlebowe pochodzą z dodatku sład pszenicznego, jednak nie mogą dominować nad dymnością i kwaśnością. słodowość powinna być niższa od dymności i kwaśności.

Goryczka: Niska, gładka, nie zalegająca.

Wygląd: Barwa piwa od głębokożółtej do jasnożółtej. Klarowne do lekko przygaszonego. Piany drobnopełcherzykowa, wysoka, biała lub o lekko złamanej bieli. Trwałość piany wysoka.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej. Łechtająca w podniebienie kwasowość. Mocne nagazowanie.

Surowce i technologia: Podstawowym surowcem jest wędzony sład jęczmienny, w drugiej kolejności do zasypu stosuje się **sład pszeniczny**, którego udział wynosi od 30 do 50%. Drożdże górnej fermentacji, bakterie kwasu mlekowego. Tradycyjne niemieckie odmiany chmielu. Zacieranie tradycyjnie infuzyjne. Często we współczesnych recepturach spotykamy informację, że gotowanie przebiega bardzo krótko np. 15-20 min. Fermentacja w 20°C.

Przykłady komercyjne: Pinta „Kwas Beta”.

Temperatura serwowania: 8-10°C

Szkło: Szkło degustacyjne, weizen

Bibliografia:

- BJCP - R. Mosher, "Tasting Beer". - R. Mosher "Radical Brewing".

Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Estry owocowe	○	○	○	●	○	○
Fenole	○	●	●	○	○	○
Kolendra	○	○	○	○	○	○
Funky	○	○	○	○	○	○
Wędzonka	○	○	○	○	●	●
Drewno/beczka	○	○	○	○	○	○
Ziołowy	○	○	○	○	○	○
Alkoholowość	○	●	○	○	○	○
Paloność	○	○	○	○	○	○
Mleczność	○	○	○	○	○	○
Karmelowość	○	○	○	○	○	○
Diacetyl	○	○	○	○	○	○
DMS	○	○	○	○	○	○
SMAK						
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	○
Owocowe estry	○	○	○	○	○	○
Funky	○	○	○	○	○	○
Wędzonka	○	○	○	○	○	○
Drewno/beczka	○	○	○	○	○	○
Ziołowy	○	○	○	○	○	○
Kwaśność	○	○	○	○	○	○
Paloność	○	○	○	○	○	○
Mleczność	○	○	○	○	○	○
Karmelowość	○	○	○	○	○	○
Diacetyl	○	○	○	○	○	○
DMS	○	○	○	○	○	○
WYGLĄD						
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●

Trwałość piany	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Poziom zmętnienia	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Nateżenie	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nasylenie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Rozgrzewanie alkoholowe	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cierpkość	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

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