



## Marcowe

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 23.05.2019, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 13-15°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 3-5°Blg

**Zawartość alkoholu:** 5,0-6,2% obj.

**Goryczka:** 20-35 IBU

**Barwa:** 18-28 EBC



Niemieckie piwo pełne (*Vollbier*) o wyraźnie słodowym smaku i aromacie pochodzącym ze **słodu monachijskiego**. Charakteryzuje się czystym profilem i miedzianą barwą.

**Wyróżniki stylu:** Czyste, pełne, słodowe piwo dolnej fermentacji. Mniej bogate i słabsze od **koźlaka**. Czystsze, mniej karmelowe i mniej chmielowe od [czeskiego piwa półciemnego](#). Z reguły ciemniejsze, pełniejsze, bardziej alkoholowe i bardziej słodowe niż Lager Wiedeński, z którym dzieli wiele podobieństw i niektóre przykłady piw mogłyby równie dobrze pasować do obu kategorii.

**Historia:** Bawarskie prawo browarnicze z 1539 r. oraz dekret księcia Albrehta V z roku 1553 ograniczały okres, w którym dozwolone było warzenie piwa do niecałych 7 miesięcy od Michała (św. Michała - 29 września) do Jerzego (św. Jerzego - 23 kwietnia). Produkcja piwa w miesiącach letnich była zakazana głównie ze względu na zagrożenie pożarowe, jakie ze sobą niosła. W celu zachowania zadowolającego wszystkich interesariuszy poziomu spożycia piwa, browarnicy już w marcu zaczęli warzyć specjalny trunek o zwiększonym ekstrakcie, mocy i zawartości chmielu, który w cieplejszych miesiącach miał zaspokajać potrzeby spragnionych bawarczyków. Piwa marcowe były leżakowane w głębokich skalnych piwnicach (*Felsenkeller*), gdzie można było zachowywać stałą, niską (średnio 8-12 °C) temperaturę. Piwnice te znajdowały się najczęściej pod, lub w sąsiedztwie ogródków piwnych, aby umożliwić szybki wyszynk leżakowanego piwa. Było to najtrwalsze z dostępnych piw, w związku z czym rozlewano je, dopiero kiedy skończyły się zapasy. Dochodziło więc nie raz do sytuacji, kiedy na krótko przed dniem św. Michała i początkiem nowego sezonu warzelnego, w piwnicach zachowywały się spore zapasy Marcowego. W takich sytuacjach, z końcem września, organizowano huczne imprezy, w trakcie

których całe piwo miało zostać wypite. Do tej tradycji (coraz bardziej luźno, niestety) nawiązuje współczesny Oktoberfest. Od pierwszej edycji w 1810 roku aż do niedawna piwo marcowe było oficjalnym stylem tego wydarzenia, ale od roku 1990 jest nim **festbier** - jaśniejsze i mniej złożone piwo, zbliżone bardziej do stylu helles. Piwo marcowe zostało niemal zapomniane, ale obecnie przeżywa w Niemczech mały renesans.

**Aromat:** Średni do średniowysokiego aromat słodowy o charakterze typowym dla **słodu monachijskiego**, czyli chlebowym, tostowym, herbatnikowym, melanoidynowym. Czysty charakter lagerowy bez estrów, fenoli, diacetylu, aromatów siarkowych. Dopuszczalny niski, nie przeszkadzający poziom alkoholu. Niski aromat niemieckich szlachetnych odmian chmielu (ziołowy, kwiatowy) w tle.

**Smak:** Średni do średniowysokiego smak słodowy. Słodowość powinna być złożona i wyraźna, ale dyskretna, pozbawiona krzykliwych smaków karmelowych, toffi, kawowych, czy palonych. Dominować powinny melanoidynowe nuty chleba razowego, grzanek, skórki od chleba. Czysty charakter lagerowy bez estrów, fenoli, diacetylu, aromatów siarkowych. Dopuszczalny niski poziom alkoholu, nie powinien być on jednak ostry. Niski poziom niemieckich szlachetnych odmian chmielu (ziołowy, kwiatowy) powinien być wyczuwalny. Balans zdecydowanie słodowy. Z początku piwo może sprawiać wrażenie słodsze, ale finisz powinien być wytrawny, a w najmocniejszych wersjach wytrawny lub półwytrawny. W finiszu powinny stale dominować eleganckie nuty słodowe, ewentualnie uzupełnione szlachetnym chmielem.

**Goryczka:** Średnioniska do średniej, powinna zapewniać balans dla słodowości, tak żeby piwo nie wydawało się słodkie. Chmielowa, łagodna, średnio długa.

**Wygląd:** Żłotopomarańczowe do miedzianego. Klarowne. Piana biała do beżowej, zwarta, trwała.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnia do średniowysokiej. Wysycenie średnie. W mocniejszych wersjach możliwe niskie, nieostre rozgrzewanie alkoholowe. Nie może być lepkie, oleiste, śliskie na podniebieniu, ściągające.

**Surowce i technologia:** Głównie **słód monachijski**, ewentualnie uzupełniony **słodem pilzneńskim** i/lub **wiedeńskim**. Tradycyjnie zacierane dekokcyjnie. Szlachetne niemieckie chmiel. Czyste niemieckie drożdże dolnej fermentacji.

**Przykłady komercyjne:** Ayinger "Oktober Fest-Märzen", Augustinerbräu Kloster Mülln "Märzen", Hacker-Pschorr "Oktoberfest Märzen".

**Tabela natężeń:**

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

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