



## Pilzner niemiecki

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 8.03.2019, ściągnięto 1.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 11-12,5°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 1,5-3°Blg

**Zawartość alkoholu:** 4,4-5,6% obj.

**Goryczka:** 25-40 IBU

**Barwa:** 5-10 EBC



Niemiecka odmiana czeskiego jasnego lagera, bardziej orzeźwiająca i wytrawna. Najpopularniejszy styl piwa w Niemczech, odpowiadający ponad 50% tamtejszego rynku piwa, a poza Bawarią nawet 90%. Równocześnie występujące i równoznaczne nazwy to Pils, Pilzner oraz Pilsener. W Szwajcarii te nazwy mogą być stosowane jedynie wobec piwa wyprodukowanego na terenie byłej Czechosłowacji (podobnie jak w Czechach np. ser o nazwie Emmentaler musi pochodzić ze Szwajcarii), w związku z czym dla tego stylu przyjęła się nazwa *Spezialbier* (w skrócie *Spezial* lub *Spezli*).

**Wyróżniki stylu:** Orzeźwiająca, wytrawna, czyste, chmielowe niemieckie piwo dolnej fermentacji. Od **czeskich piw jasnych** odróżnia się niższą pełnią, mniejszą słodowością, czystszy profilem fermentacji. Od bawarskich piw jasnych (**helles**) jest bardziej chmielowy, wytrawny i mniej słodowy. Występuje w dwóch podstawowych odmianach: północnoniemieckiej i bawarskiej. W tej pierwszej chmielowość będzie bardziej stonowana w aromacie i smaku, choć goryczka może być bardziej szorstka i zalegająca ze względu na bardziej siarkową wodę. Te piwa mają też najczęściej niższą pełnię i ogólnie są bardziej zbliżone do pospolitych lagerów. W przypadku wersji południowej smak i aromat chmielowy będzie bardziej wydatny, ale finisz będzie bardziej słodowy a goryczka krótsza i gładsza. Tu rolę gra między innymi woda bogatsza w chlorki i mniej bogata w siarczki niż w przypadku północnych Niemiec. Organizator konkursu może zdecydować, że przyjmowane będą wyłącznie piwa w jednej z tych odmian.

**Historia:** Niemiecka wersja oryginalnego piwa pilzneńskiego, warzona od 1870 r. na wodzie o wyższej mineralizacji i lokalnych odmianach chmielu. Największą popularność zdobyło po II Wojnie Światowej. Obok **czeskich piw w stylu pilzneńskim** jest to protoplasta najpopularniejszego obecnie stylu, czyli **jasnego lagera**.

**Aromat:** Średnioniski do średniowysokiego aromat niemieckich chmieli o ziołowym, trawiastym, ziemistym lub kwiatowym charakterze. Niski do średnioniskiego zbożowy, lekko ziarnisty aromat słodowy. Chmiel powinien dominować w aromacie, ale nie powinien całkowicie przystępować słołu. Dopuszczalny niski poziom **siarkowodoru**, aromaty siarkowe mogą pochodzić także z użytej wody. Poza ty czysty profil lagerowy bez estrów i **diacetylu**.

**Smak:** Średnioniski do średnio wysokiego smak niemieckich chmieli dominuje wrażenia smakowe, ale bardziej niż w aromacie zbalansowany jest słodowością, która powinna być na poziomie od średnioniskiego do średniego. Szczególnie północnoniemieckie odmiany będą miały stonowany profil chmielowy. Słodowość powinna być typowa dla słołu **pilzneńskiego**, wszelkie nuty karmelowe, prażone, ciemnego chleba lub skórki od chleba są wadą. Dopuszczalny niski poziom i **siarkowodoru**. Poza tym profil czysty, bez estrów i **diacetylu**. Finisz może być krótki, wytrawny, czysty, lekko tylko słodowy w przypadku piw z północnych Niemiec. Te będą się charakteryzować też niską nutą siarkową o ze względu na użytą wodę. Pilsy z południowych Niemiec finisz będą miały dłuższy, wytrawny do półwytrawnego z bardziej wyczuwalną słodowością.

**Goryczka:** Średnia, chmielowa, dominująca nad słodyczą. Pilsy północnoniemieckie często charakteryzują się goryczką nieco szorstką i zalegającą, południowoniemieckie zaś niezależającą i gładką.

**Wygląd:** Barwa słomkowa do jasnożółtej. Klarowne. Piana biała o średnio wysokiej do wysokiej trwałości, obfitości i zawartości.

**Odczucie w ustach:** Pełnia niska do średnioniskiej, może sprawiać wrażenie lekko wodnistego. Pomimo tego i wysokiej zawartości chmielu nie może być ściągające. Wyciszenie średniowysokie do wysokiego.

**Surowce i technologia:** **Słód pilzneński**, najlepsze niemieckie szlachetne chmiele, czyste niemieckie drożdże dolnej fermentacji. Zacieranie dekokcyjne nie jest typowe dla tego stylu.

**Przykłady komercyjne:** Paulaner "Premium Pils", Krombacher "Pils", Zwönitzer "Pilsner", Füssla "Gold-Pils", Jever "Pils", Bittburger "Pils", Veltins "Pilsener", Warsteiner "Pils", Radeberger "Pilsner", Beck's "Pilsener", Oettinger "Pils", "Jever"

**Temperatura serwowania:** 7-8°C

**Szkło:** Pilstulpe (podłużny, stożkowy tulip na krótkiej, grubej nóżce) podawany z papierową rozetką, tradycyjnie Stein.

**Tabela natężeń:**

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	●	○
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	●	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
Diacetyl	●	○	○	○	○	○
DMS	○	○	○	○	○	○
<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	○	○	○	○	●	●

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