



Piwo miodowe (brag-got)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 21.01.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 8-30°Blg

Ekstrakt końcowy: 1,0-7,5°Blg

Zawartość alkoholu: 3,5-15,0% obj.

Goryczka: 10-30 IBU

Barwa: 4-32 EBC



Piwo będące produktem fermentacji brzezki słodowej i miodu (wg polskiej konwencji nie więcej jednak niż 45%) z dodatkiem chmielu lub innych ziół i przypraw. Piwo, do którego dodano miód dopiero po pasteryzacji lub aromatyzowane miodem sztuczny jest piwem smakowym i nie zalicza się do tego stylu.

Wyróżniki stylu: Miodowe piwo o różnej mocy i barwie. Jasne piwo dolnej lub górnej fermentacji ze znaczącym udziałem dowolnego miodu naturalnego z możliwymi dodatkami ziół, owoców lub przypraw korzennych.

Historia: Piwo miodowe jest prawdopodobnie tak stare jak samo piwo, a pierwsza znana receptura takiego trunku pochodzi z XIX w. p.n.e., z sumeryjskiego "Hymnu do Ninkasi". W wiekach późniejszych w wielu krajach (szczególnie na terenie dzisiejszych Niemiec i na Wyspach Brytyjskich) stosowanie dodatków do piwa było zakazane, co skutecznie wyeliminowało piwo miodowe z tych terenów. Styl przetrwał jednak we wschodniej i północnej Europie, gdzie do dzisiaj jest popularny.

Aromat: Aromat będzie różnił się w zależności od użytego rodzaju miodu oraz dodatków i to te nuty powinny dominować, a ich poziom powinien być przynajmniej średni w przypadku najłagodniejszych piw, a w piwach mocnych może być nawet na poziomie wysokim. Aromaty słodowe pojawiają się w tle, na poziomie najwyższym średnim i powinny mieć chlebowy lub ciastkowy charakter. Aromat chmielowy powinien współgrać z nutami wiodącymi i może występować na poziomie maksymalnie średnioniskim. Szczególnie w mocniejszych wersjach może pojawić się nuta alkoholowa (także alkoholi fuzlowych). Ta powinna kojarzyć się z miodem pitnym i nie jest wadą na poziomie do średniego w przypadku najmocniejszych piw miodowych, pod warunkiem, że nie jest ostra, paląca. Estry owo-

cowe stanowią część profilu miodowego lub charakterystycznego dla użytych drożdży, o ile nie są to nieprzyjemne rozpuszczalnikowe aromaty, nie są wadą na żadnym poziomie. Fenole o goździkowym, jałowcowym, pieprznym lub waniliowym profilu mogą się pojawić w wyniku użycia przypraw, specyficznych drożdży lub niektórych rodzajów miodu. Aromaty te powinny jednak pozostawać w tle, na poziomie nie wyższym niż niski, chyba że są zamierzonym efektem wynikającym z użycia przypraw - w takim wypadku mogą być na poziomie średnim.

Smak: W smaku, na pierwszy planie, na poziomie średnim do wysokiego, miód i użyte dodatki. Smaki miodowe mogą być tak zróżnicowane, jak same miody, czyli ziołowe, korzenne, żywiczne, owocowe, kwiatowe itd. Na niedalekim drugim planie, na poziomie średnioniskim do średniowysokiego, pojawia się chlebowa, biszkoptowa, tostowa, herbatnikowa, ciastkowa lub prażona słodowość. Słody powinny stanowić mocną bazę dla smaków miodowych, piwo nie może być całkowicie zdominowane przez miód i dodatki. Użyte chmielowe powinny współgrać z resztą profilu i charakteryzować się kwiatowym, ziołowym lub korzennym aromatem, z których słyną odmiany wschodnioeuropejskie. Z niektórymi rodzajami miodu i dodatkami lepiej mogą jednak współgrać aromaty cytrusowe lub żywiczne, typowe dla odmian amerykańskich. Nuty chmielowe nie powinny być wyczuwalne na poziomie wyższym niż średni. Estry na poziomie średnim do wysokiego, o dowolnej charakterystyce pasującej do całokształtu profilu piwa. Alkohole mogą być wyraźnie wyczuwalne już w piwach średnio mocnych. Muszą być one jednak szlachetne, kojarzące się z miodami pitnymi. Fenole o goździkowym, jałowcowym, pieprznym lub waniliowym mogą się pojawić w wyniku użycia przypraw, specyficznych drożdży lub niektórych rodzajów miodu. Aromaty te mogą być wyczuwalne na poziomie średniowysokim, jeśli pochodzą z użytych przypraw lub maksymalnie średnioniskim jeśli te nie zostały dodane. Piwo z początku wydawać się będzie słodkie, ale finisz powinien być półwytrawny do półsłodkiego. Jedynie najmocniejsze wersje mogą mieć słodki finisz.

Goryczka: Niska do średniej, w najłagodniejszych piwach może być praktycznie niewyczuwalna. Chmielowa, miodowa i alkoholowa, w różnych proporcjach w zależności od użytego rodzaju chmielu i mocy piwa. Nie może zalegać.

Wygląd: Barwa od słomkowej po miedzianą. Klarowne do średniomętne. Piana biała do beżowej, może być mało zwarta i mało obfita oraz szybko zanikać ze względu na niską zawartość białka.

Odczucie w ustach: Pełnia niska do średniowysokiej. Tekstura zależna od mocy początkowej i rodzajów użytego słoðu, w piwach pełnych dosyć lepka, w przypadku mocnych wersji nawet syropowata. Wysycenie niskie do średniego. Ze względu na fakt, że miód jest niemal w 100% fermentowany przez drożdże, uczucie rozgrzewania alkoholowego będzie wyższe niż w przypadku w pełni słodowych piw o tym samym ekstrakcie. O ile nie jest to efekt nieprzyjemny, palący, to w tym stylu piwa jest on pożądaný.

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

Surowce i technologia: Miód powinien stanowić co najmniej 33% wagi składników fermentujących. Słody jasne, w tym pszeniczne, żytnie lub z innych zbóż. Powinno się unikać istotnego udziału słodów karmelowych, ponieważ mogą za bardzo wypuklić słodycz. Dodatki ziół, przypraw korzennych lub owoców są w tym stylu dopuszczalne i często stosowane. Piwowar zgłaszając piwo do konkursu musi podać jakich dodatków użył i upewnić się, że organizator nie zastrzegł, jakie są niedozwolone. Chmiele polskie lub czeskie będą prawdopodobnie najlepiej pasować w większości przypadków, ale piwowar może zdecydować się na użycie innych odmian, jeśli będą one współgrały z resztą bukietu. Drożdże dolnej lub górnej fermentacji o różnym profilu lub specjalne, przeznaczone do miodów pitnych.

Przykłady komercyjne: Piwoteka "1423", Perun "Braggot", Profesja "Bartnik", Kormoran "Terra Donum", Kormoran "Miodne", Kormoran "Orkiszowe z miodem".

Komentarz: Piwo miodowe jest też czasem produkowane przez zmieszanie piwa z miodem pitnym. Przed wystąpieniem takiego piwa na konkurs należy się jednak upewnić u organizatora, czy zezwala na takie praktyki.

Temperatura serwowania: 8-16°C

Szkło: Puchar, goblet dla mocnych wersji. Szklanka lub pokal dla najsłabszych

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Estry owocowe	○	○	●	●	●	●
Fenole	●	●	●	●	○	○
Drewno/beczka	●	●	●	●	○	○
Ziołowy	●	●	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	●	●	○	○
Karmelowość	●	●	●	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	●	●	○	○
Słodowość	○	○	●	●	●	○
Owocowe estry	○	○	○	●	●	●
Fenole	●	●	●	●	●	○
Drewno/beczka	●	●	●	●	○	○
Ziołowy	●	●	●	●	○	○
Karmelowość	●	●	●	●	○	○
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	○	●	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	●	●	●	○