



Rye wine

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 12.12.2018, akt. 24.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 20-30°Blg

Ekstrakt końcowy: 4,5-10°Blg

Zawartość alkoholu: 8-13,5% obj.

Goryczka: 35-70 IBU

Barwa: 20-40 EBC



Wariacja na temat amerykańskiego barleywine, gdzie jęczmień zastąpiono żytem, które wprowadza do piwa dodatkowe, korzenne, ziemiste, nieco pikantne smaki i aromaty oraz charakterystyczną gęstą, oleistą konsystencję.

Wyróżniki stylu: Mocne, słodowe, gęste, lepkie, degustacyjne, żytnie piwo górnej fermentacji. Od barley wine różni się dużą zawartością słołu żytniego, może być bardziej zbliżone do angielskiej lub do amerykańskiej odmiany wina jęczmiennego.

Historia: Rye wine to nowy styl, który pojawił się na rynku zaledwie kilka lat temu. Do tej pory jest rzadko spotykany. Pierwszym piwem w tym stylu na polskim rynku był PINTA Hop Tour Argentina Rye Wine, który miał swoją premierę na Warszawskim Festiwalu Piwa w kwietniu 2017 r.

Aromat: Dominuje złożony aromat słodowy na poziomie wysokim, z charakterystycznymi dla słołu żytniego ziemistymi, korzennymi nutami na poziomie średnim do średniowysokiego. Aromaty chmielowe na poziomie od niskiego do średniego. Dopuszczalne są dowolne odmiany chmielu, ale najczęściej stosowane są chmiel angielskie lub amerykańskie. Estry owocowe mogą nadać piwu większej złożoności i występować na poziomie od średniego do średniowysokiego, w dowolnej postaci poza ostrymi, rozpuszczalnikowymi. Aromaty alkoholowe mogą występować na poziomie od średnioniskich do średnich i nie powinny mieć fuzlowego charakteru. Utlenienie objawiające się szlachetnymi nutami sherry lub porto są dopuszczalne, inne aromaty pochodzące z utlenienia, tj. kartonowe lub miodowe, są wadą.

Smak: Złożony, bogaty smak słodowy na poziomie wysokim dominuje doznania. Słodowość może mieć charakter od czystego, stosunkowo rześkiego chlebowego, tostowego, orzechowe-

go lub prażonego po słodki z nutami toffi, karmelu, marmolady, rodzynek lub kandyzowanych owoców. Charakterystyczna ziemistość słołu żytniego, przywodząca na myśl chleb razowy lub pumpernikiel musi być obecna na poziomie średnim do średniowysokiego. Estry owocowe na poziomie średnim do średniowysokiego powinny współgrać z aspektem słodowym piwa i mogą mieć dowolny charakter z wyjątkiem rozpuszczalnikowych nut typowych dla octanu etylu. Smak chmielowy może występować na poziomie niskim do średniego i może pochodzić z dowolnych odmian chmielu. Ważne jest, by nie zaburzał kompozycji innych nut smakowych. Alkohol oraz ewentualne utlenienie powinny nadawać piwu szlachetnego sznytu, kojarzącego się z koniakiem lub wzmacnianymi winami typu porto lub madera. W smaku słodczy będzie wyraźna, ale odpowiednio skontrolowana goryczką. Finisz półwytrawny do słodkiego, bardzo długi, złożony, alkoholowo-owocowo-słodowy.

Goryczka: Od średniowysokiej do wysokiej, balansująca lub prawie balansująca słodczy, alkoholowa i chmielowa, a także po części pochodząca z żyta. Przy tak gęstym piwie sprawiać może wrażenie niższej niż jest w rzeczywistości. Nie powinna być ostra ani zalegająca.

Wygląd: Barwa pomarańczowa do ciemnomiedzianej. Klarowne lub minimalnie mgliste. Gęstość piwa powinna być widoczna gołym okiem po tym, jak załamuje się światło i po klejeniu się piwa do szkła po zamieszaniu. Piana barwy białej do żółtej może być niska do średniej, nie musi być trwała, ale powinna być zwarta.

Odczucie w ustach: Pełne piwo o jedwabistej, lepkiej, gęstej konsystencji, która może kojarzyć się z syropem lub kislelem. Wysycenie niskie do średniego. Alkoholowe rozgrzewanie powinno występować, nie może być jednak drażniące.

Surowce i technologia: Dowolny sód podstawowy z istotną domieszką (30% do 60%) a href="/słod-żytni/">słołu żytniego lub niesłodowanego żyta. Słody karmelowe dowolnej barwy, póki nie wnoszą one aromatów nadmiernie prażonych. Użycie cukru jest dopuszczalne, ale powinien być dodawany z umiarem, by nie zaburzyć gęstości i oleistości piwa, preferowany cukier nierafinowany, który może wnieść do piwa nuty rumowe. Chmiel dowolnej odmiany, dodawany głównie w pierwszych i ostatnich minutach gotowania. Chmielenie na zimno, jeśli piwowar się na nie zdecyduje, powinno być stosowane ostrożnie, by nie zaburzyć balansu, który ma być skierowany na nuty słodowe i żytnie. Silne, zdrowe drożdże o wysokiej tolerancji na alkohol i wysoką gęstość środowiska. Zacieranie na-

częściej jednotemperaturowe, przerwa beta-glukanowa w temperaturze ok. 48°C może jednak przyczynić się do usprawnienia filtracji. Wysoką gęstość można również uzyskać przez długie gotowanie brzezki, wszelkie karmelowe aromaty, które mogą powstać w wyniku takiego procesu, są pożądane. Piwa w tym stylu doskonale nadają się do leżakowania w beczkach lub z płatkami drewna. Przed zgłoszeniem takiego piwa do konkursu należy się jednak upewnić, czy organizator na to zezwala.

Przykłady komercyjne: Põhjala "Cellar Series - Rukkivein", Jopen / Lervig "Don't tRYE This @home!!", PINTA Hop Tour "Argentina Rye Wine", Browar Zamkowy Cieszyn "Rye Wine Cieszyńskie"

Temperatura serwowania: 12-14°C

Szkło: Degustacyjne

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	●	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Estry owocowe	○	○	○	●	●	○
Alkoholowość	○	○	●	●	○	○
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	○	●	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	○	○	○	●	●	○

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