# Schwarzbier

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk
Publ.: 2.01.2019, akt. 26.02.2019, ściągnięto 29.01.2026

**Parametry:**
**Ekstrakt początkowy:** 11-13°Blg
**Ekstrakt końcowy:** 3-4°Blg
**Zawartość alkoholu:** 3,8-5,5% obj.
**Goryczka:** 22-30 IBU
**Barwa:** 60-70 EBC
●●●●●●

Ciemne piwo dolnej fermentacji, najczęściej spotykane na stołach w Saksonii i Turyngii. Orzeźwiające, wytrawne, balansujące pomiędzy lekko paloną słodowością, a chmielowością.

**Wyróżniki stylu:** Ciemne, orzeźwiające, wytrawne niemieckie piwo dolnej fermentacji. Bardziej wytrawne, mniej pełne, bardziej chmielowe i wysycone niż dunkel. Bardziej wytrawne i o czystszym profilu niż czeskie piwa ciemne.

**Historia:** Korzenie tego stylu znajdują się w Turyngii, Saksonii i Brandenburgii. Oryginalnie było piwem górnej fermentacji. Najstarszą marką w tym stylu, wymienionym w rachunku wystawionym browarowi przez radę miasta Brunszwik w 1390 r., jest „Braunschweiger Mumme“ (słowo *Mumme* w Brunszwiku oznaczało ogólnie piwo ciemne, nie chodzi tu więc prawdopodobnie o konkretną markę). Słowo "schwarzbier", natomiast, pojawia się pierwszy raz w dokumencie z Turyngii z 1543 roku. W czasach NRD schwarzbier był produktem niszowym, trudno dostępnym (głównie ze względu na fakt, że znaczne jego ilości były eksportowane do Węgier). Po zjednoczeniu Niemiec odzyskał popularność jako regionalna specjalność. Wiodącym producentem jest Köstritzer Schwarzbierbrauerei z produkcją około 380 tys. hl. Ogółem schwarzbier odpowiada za 1,8% spożycia piwa w Niemczech.

**Aromat:** Średnioniski czysty aromat ciemnych słodów, lekko orzechowy, z niskimi nutami kawowymi w tle, gorzkie aromaty palone są niepożądane. Średnioniski aromat korzennych, kwiatowych lub ziołowych chmieli dobrze komponujący się ze słodowością. Dopuszczalny niski poziom DMS i siarkowodoru. Poza tym czysty profil fermentacji, bez owocowych estrów, diacetylu.

**Smak:** Średnioniski, ale złożony profil słodowy z nutami chleba razowego, orzechów włoskich, gorzkiej czekolady i kawy. Brak wyraźnie palonych nut. Dopuszczalna niska karmelowość. Średnioniskie korzenne, kwiatowe lub ziołowe nuty niemieckich szlachetnych chmieli. Żaden z tych smaków nie dominuje, piwo powinno być dobrze zbalansowane. Dopuszczalny niski DMS oraz siarkowodór. Poza tym czysty profil lagerowy. Słodycz najwyżej na niskim poziomie, ustępująca goryczy, dopuszczalna niska kwasowość. Finisz wytrawny, krótki, czekoladowy lub kawowy.

**Goryczka:** Średnioniska, przede wszystkim chmielowa, należy unikać nadmiernej goryczy ze słodów palonych. Może być lekko szorstka i nieco zalegająca ze względu na obecność palonych słodów i wysoki poziom odfermentowania.

**Wygląd:** Ciemnobrązowe do prawie czarnego, z rubinowymi lub brązowymi refleksami. Klarowne. Piana beżowa do brązowej, średnio obfita, średnio trwała, zwarta.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średnioniska. Wysycenie średniowysokie do wysokiego. Możliwe lekkie ściąganie od słodów palonych.

**Surowce i technologia:** Słód pilzneński, słody czekoladowe, niewielka ilość palonego ziarna. Często dodatkowo barwione pozbawionym goryczy syropem z palonego słodu. Szlachetne niemieckie chmiele. Niemieckie drożdże dolnej fermentacji o wysokim stopniu odfermentowania i kłaczkowania. Do warzenia tego stylu najczęściej stosowana jest względnie miękka woda.

**Przykłady komercyjne:** Köstritzer "Schwarzbier", Mönchshof "Schwarzbier", Nuezeller "Original Badebier", Zwiefalter Klosterbräu "Schwarzbier", Bamberger "Schwärzla".

**Temperatura serwowania:** 7-8°C

**Szkło:** Pokal na grubej nóżce, stożkowy kufel

**Tabela natężeń:**

| AROMAT | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Chmielowość | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| Słodowość | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| Estry owocowe | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| DMS | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |

| SMAK | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Chmielowość | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| Słodowość | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| Owocowe estry | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Kwaśność | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| DMS | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |

| 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** | ○ | ○ | ● | ○ | ○ | ○ |
| **Nasycenie** | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ● |
| **Cierpkość** | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

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