



Schwarzbier

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 26.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

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. Orzeźwiający, wytrawny, balansujący pomiędzy lekko paloną słodowością, a chmielowością.

Wyróżniki stylu: Ciemne, orzeźwiający, wytrawny niemieckie piwo dolnej fermentacji. Bardziej wytrawny, mniej pełny, bardziej chmielowy i wysycony niż *dunkel*. Bardziej wytrawny i o czystszy profil 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, wymienioną w rachunku wystawionym browarowi przez radę miasta Brunshwik w 1390 r., jest „Braunschweiger Mumme” (słowo *Mumme* w Brunshwiku 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 nisowym, 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 sładów, 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 sładów palonych. Może być lekko szorstka i nieco zalegająca ze względu na obecność palonych sładów i wysoki poziom odfermentowania.

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

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

Surowce i technologia: *Sład pilzneński*, *słody czekoladowe*, niewielka ilość palonego ziarna. Często dodatkowo barwione pozbawionym goryczy syropem z palonego sładów. Szlachetne niemieckie chmiel. Niemieckie drożdże dolnej fermentacji o wysokim stopniu odfermentowania i klączkowania. 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	○	○	●	○	○	○
Nasyceńe	○	○	○	○	●	●
Cierpkość	○	○	○	○	○	○

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