



ŚCIAGAJĄCY / ASTRINGENT (1340) ()

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

suchy liść herbaty, taniny, garbnikowy, czerwone wino, cierpki, dębowy, wanilia, pestki winogron

Pochodzenie:

Garbniki wypłukane ze słoju, chmielu, drewna, twarda woda, zioła, przyprawy, owoce, drożdże.

Charakterystyka:

Wiele piw powoduje ściągające odczucie w ustach, efekt ten jest najwyraźniejszy w słabszych, lub głęboko odfermentowanych piwach. Pożądanym w wielu stylach, w tym w pilznerach, jednak w zbyt wysokim stężeniu uznawany jest za wadę i obniża pijalność piwa. Odpowiadające za ten aromat polifenole (zwykle taniny) znajdują się w chmielu i słodzie; w ustach reagują z proteinami błony śluzowej, powodując ściągające wrażenie. Zbyt wysokie stężenie tej substancji może oznaczać, że do piwa dostały się substancje chemiczne używane do czyszczenia tanków. Polifenole mogą powodować proteinowe zmętnienie piwa. Mogą tworzyć utlenione alkohole fuzlowe.

przyczyny powstawania:

- użycie zbyt drobno ześrutowanego słoju
- wypłukanie garbników z łuski (uczucie cierpkości) poprzez zbyt długie wysładzanie, zbyt gorącą wodą ($>76^{\circ}\text{C}$) lub wodą o zbyt wysokim pH (>6 pH)
- woda do zacierania i wysładzania zawiera zbyt dużo siarczanów
- nieusunięcie gorącego osadu z brzezki przed fermentacją
- zbyt długo gotowany dekokt
- zakażenie piwa
- autoliza drożdży
- zbyt duża ilość alkoholu, za wysokie odfermentowanie

Możliwość eliminacji:

- użycie dobrze ześrutowanego słoju
- obniżenie ilości siarczanów w wodzie
- poprawienie procesu warzenia (w szczególności etap śru-

towania, filtracji, wysładzania i zacierania) i warunków higienicznych w browarze

- usunięcie gorącego osadu z brzezki przed fermentacją
- zmniejszenie ilości cukrów prostych w brzezce

Sposób degustacji:

Weź do ust około 20-25 ml piwa i przed połknięciem rozprowadź je po powierzchni całej jamy ustnej, uczucie ściągania powinno być wyczuwalne. Następnie przełknij próbkę.