



SKÓRZANY / LEATH- ERY (0830) (stara skóra, siano, osuszający usta, proszkowy, pudrowy)

Autor: **Paweł Leszczyński**

Próg wyczuwalności:

10 µg/l

Najczęstsze skojarzenia:

stara skóra, siano, osuszający usta, proszkowy, pudrowy

Pochodzenie:

Starzenie się piwa, drożdże brettanomyces.

Charakterystyka:

Aromat ten pojawia się w piwie jako pośredni etap jego starzenia się, jakkolwiek dokładna chemiczna przyczyna jego powstawania jest nieznana. Poprzez synergię wzmacnia inne aromaty obecne w starzejącym się piwie, w szczególności z aromatem papierowym nadadzą piwu czerstwy charakter). Pojawia się w piwie stosunkowo rzadko. Często współwystępuje z nutami drewnianymi. Jest pożądanym w piwach spontanicznej fermentacji.

przyczyny powstawania:

- starzenie się piwa
- drożdże brettanomyces

Możliwość eliminacji:

- unikanie zbytniego natlenienia przy rozlewie
- zapewnienie odpowiednich warunków refermentacji i leżakowania piwa (refermentacja powinna trwać ok. 2 tygodni w temp. max 26°C, również w przypadku lagerów, a leżakowanie w temperaturze poniżej 12-13°C, bez wahań temperatury)

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Bierz krótkie wdechy, trzymając próbkę blisko nosa. Aromat skórzany powinien być również wyczuwalny podczas degustacji próbki.

Typowe stężenie w piwie:

Niewykrywalne w normalnym piwie.