



ŚWIEŻO ŚCIĘTA TRAWA / FRESHLY CUT GRASS (0231) (cis-3-heksen-1-ol)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

świeżo ścięta trawa, zmiażdżone zielone liście, siano, liście

Pochodzenie:

Chmiel, starzenie się piwa, aldehyd.

Charakterystyka:

Na pojawienie się aromatów cis-3-heksen-1-ol (ten konkrety związek nie jest jedyną przyczyną pojawiania się tego zapachu) może wpłynąć parę czynników: cząsteczki te mogą tworzyć się podczas gotowania brzezki, mogą zostać wprowadzone do piwa razem z chmielem, lub powstać w procesie starzenia się piwa. Delikatny aromat świeżo ściętej trawy zazwyczaj jest pożądanym, ale w zbyt dużym stężeniu uważany jest za wadę. Jego wyczucie w piwie jest stosunkowo łatwe.

przyczyny powstawania:

- niska jakość słodu
- niewłaściwe przechowywanie słodu lub chmielu
- długie przechowywanie ześrutowanego słodu
- użycie chmieli zawierających ten związek (w szczególności mokre chmiele)
- starzenie się piwa

Możliwość eliminacji:

- używanie świeżego słodu i dobrej jakości chmielu
- przechowywanie słodu w dobrych warunkach (niska wilgotność, ciemno, brak dostępu powietrza)
- zmiana użytych chmieli
- śrutowanie słodu bezpośrednio przed warzeniem
- wydłużenie czasu gotowania brzezki

Sposób degustacji:

Zakręć szklankę, aby uwolnić aromat, a następnie weź krótkie wdechy, trzymając piwo blisko nosa.

Typowe stężenie w piwie:

Niewykrywalne w normalnym piwie.

Próg wyczuwalności:

15 mg/l