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 brzeczki, mogą zostać wprowadzone do piwa razem z chmielem, lub powstać w procesie starzenia się piwa. Delikatny aromat świeżo ściętej trawy zazwyczaj jest pożądany, 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 brzeczki

Sposob degustacji:
Zakręć szklanką, 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