



Wędzone marcowe (rauchmaerzen)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 27.05.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13-15°Blg

Ekstrakt końcowy: 3-5°Blg

Zawartość alkoholu: 5-6,2% obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 22-45 EBC



Niemieckie piwo o średniej mocy i słodowym charakterze, wzbogacone o mniej lub bardziej intensywne nuty dymu wędzarniczego.

Wyróżniki stylu: Wędzone, słodowe, niemieckie piwo dolnej fermentacji.

Historia: Tradycyjny styl wywodzący się z Frankonii. Popularny także w innych częściach Bawarii oraz w Czechach, w Polsce znacznie rzadziej spotykany niż rodzime wędzone grodziskie. Najbardziej znanym przedstawicielem stylu jest "Aecht Schlenkerla Rauchbier Maerzen".

Aromat: Średni do średniowysokiego aromat słodowy o chlebowym, razowym charakterze połączony ze średnioniskimi do wysokich nutami wędzonymi, które mogą kojarzyć się z wędlinami lub oscypkiem. Wędzenie torfem jest niezgodne ze stylem. Wędzoność może być na podobnym poziomie, co chlebowe nuty słodowe lub dominować profil. Czysty charakter lagerowy, bez estrów, **diacetylu**, aromatów siarkowych. Dopuszczalny niski, nie przeszkadzający poziom alkoholu. Niski aromat niemieckich szlachetnych odmian chmielu (ziołowy, kwiatowy) w tle.

Smak: Średni do średniowysokiego smak słodowy. Słodowość powinna być złożona, melanoidynowa, tostowa, ale najwyżej nisko karmelowa. Średnioniski do wysokiego smak wędzony, który może kojarzyć się z wędlinami lub oscypkiem. Smaki torfowe są niezgodne ze stylem. Wędzoność może dominować w smaku lub może być na poziomie innych słodowych smaków w piwie i jedynie wzbogacać jego bukiet. Czysty charakter lagerowy bez estrów, **diacetylu**, aromatów siarkowych. Dopuszczalny niski poziom alkoholu, nie powinien być jednak os-

try. Niski poziom niemieckich szlachetnych odmian chmielu (ziołowy, kwiatowy) może być wyczuwalny. Z początku piwo może sprawiać wrażenie słodsze, ale finisz powinien być długi, wytrawny, a w najmocniejszych wersjach wytrawny lub półwytrawny. Dominują w nim eleganckie nuty słodowe, połączone z wyraźnymi nutami dymnymi.

Goryczka: Średnioniska, powinna zapewniać balans dla słodowości, tak żeby piwo nie wydawało się słodkie. Chmielowa, łagodna, średnio długa.

Wygląd: Czerwonopomarańczowe do ciemnomiedzianego. Klarowne. Piana biała do beżowej, średniowysoka do wysokiej, zwarta, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnia do średniowysokiej. Wysłycenie średnie. W mocniejszych wersjach możliwe niskie, nieostre rozgrzewanie alkoholowe. Gładkie. Substancje wprowadzone do piwa w trakcie wędzenia mogą powodować wrażenie lekkiej oleistości, śliskości na języku.

Surowce i technologia: Głównie **słód monachijski** lub **wiedeński** w wersji standardowej i wędzonej. Słód wędzony (najczęściej olchą, ale dopuszczalne są też inne drzewa liściaste) może stanowić 20-100% zasypu, może ewentualnie być uzupełniony **słodem pilzneńskim** i minimalną ilością słodu karmelowego. Tradycyjnie zacierane dekokcyjnie. Szlachetne niemieckie, czeskie lub polskie chmiel. Czyste drożdże dolnej fermentacji.

Przykłady komercyjne: Aecht Schlenkerla "Rauchbier Märzen", Spezial "Rauchbier Märzen", Drei Kronen "Memmelsdorf Stöffla", Rittmayer "Hallerndorfer Raiterla Rauchbier", Wagner-Bräu "Kemmern Kuckuck", 7 Stern "Bamberger Rauchbier", Fischer "Rauchbier", Reblitz "Räucherla", Libocký pivovar "Nakuřovaný Šárecký divoch", Uherský Brod "Sváteční kouřový ležák", PINTA "Dymy Marcowe", Browar Widawa "Rauchmarzen".

Temperatura serwowania: 10-12°C

Szkło: Półlitrowa szklanka lub kufel

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	○	○
Estry owocowe	●	○	○	○	○	○
Wędzonka	○	○	●	●	○	●
Alkoholowość	●	●	○	○	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○

Owocowe estry	●	○	○	○	○	○
Wędzonka	○	○	●	●	●	●
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	●	○	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Nateżenie	○	○	●	●	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	●	○
Nasylenie	○	○	○	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	○	○	○	○

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