



Wędzone pszeniczne (rauchweizen)

Autor: Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 2.01.2019, akt. 26.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-14°Blg

Ekstrakt końcowy: 2-4°Blg

Zawartość alkoholu: 4,5-6,0% obj.

Goryczka: 10-20 IBU

Barwa: 14-45 EBC



Wędzone piwo pszeniczne w niemieckim stylu. Zbalansowany mariaż wędzonki oraz drożdżowych nut typowych dla bawarskiej pszenicy. Podawane wymieszane z drożdżami.

Wyróżniki stylu: Wędzone, pszeniczne, bananowo-goździkowe, zbalansowane, bawarskie piwo górnej fermentacji. Stylem bazowym może być jasny lub ciemny weissbier. Chociaż piwo grodziskie też jest wędzonym piwem pszenicznym, to te dwa style różnią się prawie wszystkimi cechami.

Historia: Tradycyjny styl z górnej Frankonii. Mniej popularny niż **rauchmaerzen**, ale znajdujący swoich zwolenników, głównie w Bawarii i Czechach. W Polsce w kategorii wędzonych piw pszenicznych jest znacznie rzadziej spotykany niż rodzime grodziskie.

Aromat: Na pierwszym planie pojawić się mogą bananowe estry lub aromaty wędzonki o charakterze kojarzącym się z wędliną lub oscypkiem. Oba te aromaty powinny być na poziomie średnioniskim do średnio wysokiego i być dobrze zbalansowane. Na poziomie średnim, nieco mniej wyczuwalne niż aromaty dymu i bananów, pojawić się powinny być słodkawe, chlebowe nuty słołu pszenicznego, w ciemniejszych piwach występujące obok nut karmelowych lub toffi. Aromaty fenolowe pochodzące z pracy drożdży, z racji tego, że konkurują z fenolami i polifenolami dymnymi, mogą być mało wyczuwalne, ale w żadnym wypadku nie są wadą. Niepożądane są aromaty chmielowe, siarkowe, alkoholowe i **diacetyl**.

Smak: W smaku kluczem jest balans pomiędzy smakami dymnymi, bananowymi oraz słodowymi (czystymi chlebowymi lub wzbogaconymi o nuty karmelowe, w przypadku piw ciemnie-

jszych). Każdy z tych aspektów powinien być na poziomie średnioniskim do średniowysokiego i wspólnie tworzyć złożony profil smakowy piwa, nie dominując go. Goździkowe i ewentualnie waniliowe fenole mogą pojawić się na poziomie najwyżej średnim. Niepożądane są aromaty chmielowe, siarkowe, alkoholowe i **diacetyl**. Podwyższona kwasowość nie jest wadą, o ile nie jest na poziomie wyższym niż niski. Finisz wytrawny do półwytrawnego, średnio długi, wędzony, słodowy i owocowy.

Goryczka: Niska, chmielowa, krótka.

Wygląd: Barwa złota do ciemnomiedzianej, przechodzącej w brązową. Zmętnienie, spowodowane wysoką zawartością białek z pszenicy oraz użyciem mało kłaczkujących drożdży, jest naturalną cechą tego stylu. Piana biała do jasnobrązowej, zwarta, obfita, trwała.

Odczucie w ustach: Pełnia średnio niska do średniej. Białka pszeniczne oraz zawieszone drożdże mogą zwiększać odczucie pełni i nadawać piwu nieco mącznej tekstury. Wysłycenie średnie do wysokiego.

Surowce i technologia: Zarówno **słody pszeniczne**, jak i słody wędzone (nie torfem!) muszą stanowić co najmniej 50% zasypu. Można to uzyskać używając wędzonego słołu jęczmiennego i zwyczajnego **pszenicznego** lub korzystając z wędzonego słołu pszenicznego. Obie techniki zdają egzamin i wybór zależy od tego, jak efekt piwowar chce uzyskać. Ciemniejsze wersje będą zawierać dodatek słodów karmelowych i ewentualnie niewielką domieszkę słołu czekoladowego lub palonego ziarna. Chmiel dodawany wyłącznie na goryczkę, w ilości nie wyższej niż konieczna. Drożdże bawarskie przeznaczone do piw typu hefeweizen. Tradycyjnie warzone dekokcyjnie.

Przykłady komercyjne: Aecht Schlenkerla "Rauchbier Weizen", Maisel & Friends "Smoky Wheat", Kaltenecker "Rauchweizen", Weyermann "Oak-toberweizen", Třebonice "Dýměj", Břevnovský Benedict "Pšeničná Nakouřená Karkulka", Clock "Nakouření Huz 13° Rauchweizen", U Stočesů "Nakuřovaná pšeničná", Hendrych "H12 Smoky Weizen", Czech Lion "Smoky Deer", Doctor Brew "BeerGeek Madness Rauchweizen", Ciechan "Pszeniczne Wędzone", Reden "Banany na rauszu"

Temperatura serwowania: 10-12°C

Szkło: Weizenglas

Tabela natężeń:

	0	1	2	3	4	5
AROMAT						
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	○	○
Estry owocowe	○	○	●	●	●	○
Fenole	○	●	●	●	○	○
Wędzonka	○	○	●	●	●	○
SMAK						
Chmielowość	●	○	○	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	○
Owocowe estry	○	○	○	●	○	○
Fenole	○	●	●	●	○	○
Wędzonka	○	○	●	●	●	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD						
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	●	●
Poziom zmętnienia	○	○	○	●	●	●
GORYCZKA						
Natężenie	○	●	○	○	○	○
ODCZUCIE W USTACH						
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasylenie	○	○	○	●	●	●

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