



WĘDZONY / SMOKY (0423) (gwajakol, 2-me- toksyfenol)

i przyprawy), z którymi może się mylić.

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

wędzony bekon, grill, wędzony śledź, ognisko, oscypek, kiełbasa

Pochodzenie:

Słód, błędy przy warzeniu, zakażenie.

Charakterystyka:

Gwajakol pojawia się w piwie za pośrednictwem surowców, które miały kontakt z dymem – głównie ziarno lub słód wędzony podczas słodowania. Podczas zacierania i gotowania brzezki aromat ten ulega ekstrakcji i przenika do piwa. Aromat dymny może pojawić się również z udziałem bakterii lub dzikich drożdży na etapie fermentacji. Jest pożądanym w niektórych wędzonych piwach.

przyczyny powstawania:

- zakażenie dzikimi drożdżami/bakteriami
- użycie wędzonego słodu lub innych wędzonych produktów

Możliwość eliminacji:

- zwiększenie reżimu higienicznego w browarze

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Bierz krótkie wdechy, trzymając próbkę blisko nosa. Możesz również wyczuć ten aromat podczas degustacji.

Typowe stężenie w piwie:

10-400 µg/l

Próg wyczuwalności:

15 µg/l

Typowe stężenie w piwie:

Gwajakol jest jednym z paru dość blisko połączonych fenoli, takich jak 4-winylogwajakol (goździk) i eugenol (również goździk