



## Wheatwine

**Autor:** Przemysław Szczepańczyk

Publ.: 30.12.2018, akt. 24.02.2019, ściągnięto 6.05.2026

### Parametry:

**Ekstrakt początkowy:** 20-30°Blg

**Ekstrakt końcowy:** 4-8°Blg

**Zawartość alkoholu:** 8-13% obj.

**Goryczka:** 30-60 IBU

**Barwa:** 15-30 EBC



Mocne, degustacyjne piwo o gęstej, gładkiej teksturze i złożonym, bogatym smaku łączącym nuty jasnego chleba ze szlachetnym alkoholem i wyraźnymi nutami owocowymi.

**Wyróżniki stylu:** Gęste, pszeniczne, słodowo-owocowe, mocne piwo górnej fermentacji. Mniej chmielowe, a bardziej słodowe i owocowe niż **american barleywine**. Gęstsze i mniej karmelowe, a bardziej chlebowe niż **angielskie barley wine**. Mniej chmielowe i o innym profilu słodowym niż **rye wine**.

**Historia:** Stosunkowo nowy styl, po raz pierwszy uwarzony komercyjnie przez amerykański browar Rubicon Brewing Company w 1988 roku przez piwowara Phila Moellera, który wynalazł styl rok wcześniej, kiedy przez pomyłkę dodał za dużo słoju pszenicznego do domowej warki barleywine. Obecnie warzony raczej w ramach specjalnych warek okolicznościowych, niż jako stały element oferty browarów.

**Aromat:** Wysoki, chlebowy aromat słodowy z opcjonalnymi nutami toffi lub karmelu. Aromaty owocowe na poziomie średnim do wysokiego, o bardzo różnorodnej charakterystyce, najczęściej jednak kojarzonej z żółtymi owocami, typu brzoskwinia, morela, mirabelka, pigwa lub owocami suszonymi. Wysoki poziom aromatów bananowych, typowych dla bawarskich piw pszenicznych, jest wadą. Niski do średniowysokiego szlachetny aromat alkoholowy, kojarzący się z koniakiem. Aromaty chmielowe niskie do średnioniskich o dowolnym charakterze, najczęściej jednak owoców tropikalnych. Aromaty fenolowe lub siarkowe są wadą, **diacetyl** dopuszczalny na poziomie najwyższej niskim. Może występować niski poziom utlenienia, które powinno mieć charakter miodu lub wzmocnianego wina.

**Smak:** Wysoki, intensywny smak jasnego chleba, z dopuszczalnymi niskimi do średnich nutami toffi, karmelu, krówek. Nuty żółtych lub suszonych owoców średnie do wyso-

kich, pozwalają jednak dominować **słodowi pszenicznemu**. Nuty alkoholowe, podobnie jak w aromacie, powinny być wyuczwalne na poziomie średnioniskim do średniowysokiego i kojarzyć się z szlachetnymi destylatami lub owocowymi likierami. Chmiel na poziomie od niewyczuwalnego do średnio niskiego, o dowolnym charakterze. Dopuszczalny niski **diacetyl** oraz niskie utlenienia o miodowym lub winnym charakterze. Słodycz powinna być zbalansowana goryczką pochodzącą z chmielu i alkoholu lub nieznacznie dominować profil smakowy. Finisz półwytrawny do półsłodkiego, długi, likierowo-chlebowy.

**Goryczka:** Średnia do wysokiej, chmielowo-alkoholowa, długa.

**Wygląd:** Ciemnozłote do ciemnoczerwonego lub miedzianego, może być średnio mętne, ale nigdy błotniste. Piana beżowa, zwarta, trwała, obfita.

**Odczucie w ustach:** Pełnia średniowysoka do wysokiej. Gęsta, gładka, aksamitna i nieco mączna tekstura. Piwo lepkie, ale nie powinno sprawiać wrażenia niedofermentowanego lub syropowatego. Rozgrzewanie alkoholowe powinno być wyczuwalne, ale nie "gorące". Wysycenie niskie do średniego.

**Surowce i technologia:** Co najmniej 50% zasypu powinien stanowić **słód pszeniczny** uzupełniony słoдем **piłzeńskim** lub **pale ale**. Dopuszczalny niewielki dodatek słodów karmelowych, ale nuty toffi i karmelu pochodzić też mogą z długiego gotowania. Chmiel dowolny, dodawany głównie na goryczkę, chmielenie na zimno nie jest odpowiednie w tym stylu. Odporne na wysokie stężenie alkoholu drożdże: neutralne amerykańskie, angielskie dające profil słodowy z nutami żółtych owoców lub niemieckie przeznaczone do piw typu koelsch lub **altbier**. Drożdże bawarskie lub belgijskie nie są odpowiednie. Piwa w tym stylu często leżakowane są w beczkach lub z udziałem drewna, co może nadać im nut wanilii, kokosa, karmelu, wina, koniaku lub innych. Jest to dopuszczalne w konkursach, o ile organizator nie zastrzeże inaczej.

**Przykłady komercyjne:** Rubicon "Winter Wheat Wine", Three Floyds / Mikkeller "Hvedegoop", PINTA / Bakunin "Warsaw Express", Pracownia Piwa "Hey Now Wheat Wine", Brokreacja "Wine Cake"

**Temperatura serwowania:** 10-14°C

**Szkło:** Snifter

**Tabela natężeń:**

<b>AROMAT</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Estry owocowe	○	○	○	●	●	●
Alkoholowość	○	●	●	●	●	○
Diacetyl	●	●	○	○	○	○
<b>SMAK</b>	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	○	○	●
Owocowe estry	○	○	○	●	●	●
Diacetyl	●	●	○	○	○	○
<b>WYGLĄD</b>	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	●	●	●
Trwałość piany	○	○	○	○	○	●
Poziom zmętnienia	●	●	●	●	○	○
<b>GORYCZKA</b>	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	○	○	●	●	●
<b>ODCZUCIE W USTACH</b>	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	○	●	●
Nasylenie	○	●	●	●	○	○
Rozgrzewanie alkoholowe	○	○	●	●	●	○

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