



ZIARNA / ZBOŻOWY / GRAINY (0310) (2-metylopropanal, aldehyd 2-metylopro- pionowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

aromat zielonego słodu, zielony, łuski ziarna, szorstki, suchy
zielony groszek

Pochodzenie:

Słód.

Charakterystyka:

Aromat i smak ziarna/zboża może być postrzegany jako aromat zielonego słodu lub szorstkie odczucie w ustach (łusko-wość, cierpkość). Jest jednym z trudniejszych do wyczcucia aromatów, jako że łatwo maskują go inne zapachy. Aromat ten w niskich stężeniach dopuszczalny jest w niektórych jasnych piwach, jednak cierpkość zawsze uznawana jest za wadę. Przechodzi do piwa ze słodu i może być częściowo kontrolowany w procesie warzenia brzezki. Jego obecność może również oznaczać, że słód, który został użyty, nie był wystarczająco długo leżakowany.

przyczyny powstawania:

- użycie niedoleżakowanego lub zbyt drobno ześrutowanego słodu
- zastosowanie dużej ilości ziarna niesłodowanego
- wyplukanie garbników z łuski (uczucie cierpkości) poprzez wysładzanie zbyt długie, zbyt gorącą wodą (>76°C) lub wodą o zbyt wysokim pH (>6 pH)
- obecność skrobi w brzezce
- woda do zacierania i wysładzania zawiera zbyt dużo siarczanów
- nieusunięcie gorącego osadu z brzezki przed fermentacją
- zbyt długo gotowany dekolt

Możliwość eliminacji:

- użycie słodu lepszej jakości, dobrze ześrutowanego, zmniejszenie ilości surowca niesłodowanego
- obniżenie ilości siarczanów w wodzie

- poprawienie procesu warzenia (w szczególności etap śrutowania, filtracji, wysładzania i zacierania)
- usunięcie gorącego osadu z brzezki przed fermentacją

Sposób degustacji:

Zakręć szklanką, aby uwolnić aromat, a następnie weź parę krótkich, urywanych wdechów, trzymając piwo blisko nosa. Weź próbkę piwa do ust i spróbuj wyczuć subtelną szorstkość.

Typowe stężenie w piwie:

<1-20 µg/l

Próg wyczuwalności:

10 µg/l