



Gose

Autor: Adam Szewczyk

Publ.: 24.02.2019, akt. 11.03.2019, ściągnięto 18.09.2019

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9-14°Blg

Ekstrakt końcowy: 1.5-3.1°Blg

Zawartość alkoholu: 4.2-5.4% obj.

Goryczka: 5-15 IBU

Barwa: 4-14 EBC



Lekkie pszeniczne niemieckie piwo kwaśne o lekko słonym smaku i aromacie kolendry. Podobnie jak inne niemieckie kwaśne piwa, styl ten praktycznie zniknął na początku XX w. i został odtworzony dopiero pod jego koniec. Kolendra stała się wyróżnikiem stylu prawdopodobnie dopiero w XX wieku. Dodatek soli ma natomiast nawiązywać do mineralności wody z rzeki Gose której to piwo zawdzięcza swą nazwę. Podobnie jak w przypadku [berliner weisse](#) ciężko obecnie spotkać na rynku wersję klasyczną, bez dodatku owoców, chmielenia na zimno czy egzotycznych przypraw.

Wyróżniki stylu: Piwo, oprócz dodatku kolendry i soli, od [berliner weisse](#) odróżnia się niższą kwasnością, większą mętnością i przeważnie lekko wyższym ekstraktem. Aromat kolendry jest zazwyczaj mniej intensywny niż w przypadku [witbiera](#).

Historia: Nazwa gose pochodzi od rzeki Gose przepływającej przez miejscowość Goslar leżącą w Dolnej Saksonii, gdzie narodził się styl. Piwo warzono tam od zamierzchłych czasów, jednak to w XVIII w. stało się przebojem w Lipsku. Jego popularność była na tyle duża, że zaczęto je warzyć zarówno w samym Lipsku jak i okolicznych miejscowościach (m.in. Döllnitz które szybko stało się monopolistą w produkcji gose). Niestety, tak jak w przypadku wielu innych stylów, wraz z nastaniem XX w. popularność gose zaczęła spadać na rzecz jasnego lagera. Przeszkodą było również, wprowadzone na terenie całych Niemiec po zjednoczeniu, Bawarskie Prawo Czystości. Po II Wojnie Światowej gose warzone było (z przerwami) jedynie w małych browarach i serwowane na miejscu lub w nielicznych restauracjach w Lipsku. Za taki stan rzeczy odpowiadało małe zainteresowanie społeczeństwa, ale również fakt, że

dawne receptury gose były strzeżone przez browary i powojenne piwa powstały wyłącznie dzięki zaangażowaniu w projekt byłych pracowników przedwojennych browarów lub na podstawie ich notatek. Stan ten zmienił się na przełomie mileniów, kiedy pojawiły się browary starające się odtworzyć gose na szerszą skalę, bazując na odzyskanych oryginalnych recepturach. Do prekursorów wskrzeszenia stylu zaliczyć należy: Gasthaus & Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof, Döllnitzer Ritterguts Gose oraz Brauhaus Goslar.

Wedle najstarszych zachowanych receptur gose warzono wyłącznie ze słodu pszenicznego, a woda z rzeki Gose nadawała mu niepowtarzalnego charakteru. Możliwe że stąd wynikało przekonanie że woda ta była słona i gose warzone gdzie indziej powinno być przyprawione solą. Badania składu wody z rzeki nie potwierdzają jednak tej teorii. Dodatek przypraw nie był natomiast obligatoryjny. Jak w przypadku wielu innych historycznych piw gose przyrządzano w kilku różniących się mocą i jakością wersjach z których blendowano serwowany trunek zależnie od zasobności sakiewki klienta. Niektóre wersje gose faktycznie były przyprawiane (piołunem i cynamonem), ale istniały również takie do których przypraw nie dodawano. Z biegiem czasu do zasypu zaczęto dodawać sód jęczmieniowy, natomiast przez większość swojej historii gose pozostawało piwem fermentacji spontanicznej. Niektóre źródła wskazują nawet na to że kwas octowy był nieodłączną składową jego bukietu a fermentujące piwo pokrywało się skórzastą błoną.

Historyczne gose dojrzewało w specyficzny sposób. Dostarczane było do tawerny w beczce, gdzie przelewano je do wysokich butelek z długą szyjką, w nich fermentowało spontanicznie i, jeśli wierzyć podaniom (choć brzmią one dość fantastycznie), wytwarzało korek z drożdży pod którym się nagazowywało. Kwaśność zależała od wieku trunku, jednak z zachowanych wyników badań historycznych wynika, iż było on kwaśniejszy niż się to dziś przyjmuje dla stylu (kwaśniejszy nawet niż [Berliner Weisse](#)).

Aromat: Na pierwszym planie powinny się znajdować aromaty wynikające z fermentacji mlekowej o intensywności od niskiej do średniej. Powinny one mieć charakter kwaśnych owoców (jak cytryny i kwaśne jabłka), jogurt, lub - w połączeniu z nutami słodowymi oraz drożdżowymi w świeżych piwach - zaczynu piekarniczego. Aromaty kiszone

dozwolone są wyłącznie na niskim poziomie. Aromaty octowe są niedopuszczalne. Na drugim planie powinny znajdować się nuty cytrusowe wnoszone przez dodatek kolendry, o intensywności od niskiej do średniej. Aromaty mydlane, selerowe, szynkowe, sosu maggi itp. wnoszone przez kolendrę złej jakości są uznawane za wadę. Aromaty pochodzące od słodów mogą mieć charakter od zbożowego, po chlebowy. Ich intensywność powinna być od niskiej do średnioniskiej. Niskie do średnioniskich estry owocowe o charakterze, jabłek, gruszek, cytrusów i owoców pestkowych są właściwe dla stylu. Aromaty chmielowe nie występują. Może występować uczucie orzeźwienia kojarzące się z bryzą morską będące wynikiem dodatku soli i wysokiego wysycenia piwa. Aromat metaliczny mogący wynikać z użycia niewłaściwej soli jest wadą. **DMS**, **diacetyl** oraz aromaty siarkowe na poziomie wyższym niż niski są wadami.

Smak: Najważniejszą rolę odgrywa kwaśność i dodatek przypraw. Kwaśność na poziomie od średnioniskiego do średniego powinna być czysto mlekowa. Octowość uznawana jest za wadę. Podobnie jak w aromacie, w posmakach znajdują się nuty fermentacji mlekowej: cytryny, jogurt, czy kwaśne jabłka. Smaki kiszzone, diacetyl, DMS i nuty siarkowe o intensywności większej niż niska są wadą. Smak wnoszony przez kolendrę powinien być smakiem owoców cytrusowych i mieć intensywność od niskiej do średniej. Nuty mydlane, selerowe, szynkowe, sosu maggi itp. są uznawane za wadę. Na drugim planie występują nuty słodowe o charakterze od zbożowego do chlebowego i natężeniu od niskiego do średnioniskiego. Estry fermentacyjne mogą występować na poziomie od niskiego do średnioniskiego i mieć charakter jabłek, gruszek, cytrusów i owoców pestkowych. Słoność powinna występować na poziomie od niskiego (na skraju autosugestii) do średniego. Istotne jest by sól była tylko dopełnieniem smaku, nie może dominować. Jakakolwiek metaliczność czy mineralność o poziomie wyższym niż niski jest uznawana za wadę. Smaki chmielowe nie występują.

Goryczka: Bardzo niska, praktycznie nie występująca.

Wygląd: Barwa od słomkowej do złotej. Mętność od średniej do wysokiej, jednak piwo nie może być błotniste. Piana biała od średnio wysokiej do wysokiej. Dobrej trwałości.

Odczucie w ustach: Nagazowanie od średniowysokiego po wysokie. Pełnia od średnioniskiej do średniej.

Surowce i technologia: Standardowy zasyp składa się w połowie ze **słodu pszenicznego** i **piłznieńskiego**. Czasem używane są również płatki owsiane. Zakwaszenie może odbywać się na różne sposoby. Najprostszym jest dodanie kwasu mlekowego lub użycie słodu zakwaszającego, jednak preferowane jest zakwaszanie przy pomocy bakterii kwasu mlekowego zacieru, brzezki przedniej, chmielonej brzezki czy nawet przefermentowanego piwa. Fermentacja

ja drożdżami górnej fermentacji o dość czystym profilu. Jak przyprawy powinno stosować się wyłącznie kolendrę dobrej jakości oraz niejodowaną sól morską. Złej jakości kolendra może wносить do piwa nuty selera, szynki, sosu maggi czy mydlane. Sól kamienna bogata w minerały może wносить posmaki mineralne i metaliczne. Sól jodowana również może wносить nuty metaliczne. Ilość soli nie powinna być przesadzona. 25g powinno być wystarczającą ilością na warukę 20l. Chmiel stosowany jest wyłącznie na goryczkę i w ilościach symbolicznych, stąd użyta odmiana nie ma praktycznie znaczenia, jednak tradycyjnie używa się odmian kontynentalnych.

Przykłady komercyjne: Bayerisch Bahnhof "Leipziger Gose", Döllnitzer "Ritterguts Gose", Olimp "Talia", Browarza "Salty River", Browar Spółdzielczy/Piwoteka "Rożkowe"

Temperatura serwowania: 4-10°C

Szkło: stange lub duży pokal

Bibliografia:

- [2015 BJCP Style Guidelines](#)
- [Brewers Association Beer Style Guidelines](#)
- [Wpisy Rona Pattisona poświęcone gose](#)
- [Beer Hunter: Salty trail of Germany's link with wild beer](#)
- [The Story of Gose, Germany's Salty Coriander Beer](#)
- [Gose: Brewing a Classic German Beer for the Modern Era](#)
- [Milk The Funk: Gose](#)
- [Blog Benedikta Kocho](#)

Tabela natężeń:

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

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