

Brett Grodziskie

Autor: Mateusz Puślecki

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 7-10° Błg

Ekstrakt końcowy: 2,5-4° Błg

Zawartość alkoholu: 2,5-3,5 % obj.

Goryczka: 20-30 IBU

Barwa: 6-20 EBC

Historia:

Unikalny styl, który wykształcił się w Grodzisku Wielkopolskim, wywodzący się bezpośrednio ze średniowiecznej tradycji warzenia piw pszenicznych w Polsce. Grodziskie było słynne w kraju jeszcze przed epoką industrializacji, a w XIX w. i na początku XX w. jego sława i popularność zaczęła szybko rozszerzyć się także za granicą. Jest to jasne, lekkie piwo pszeniczne wyprodukowane z udziałem słodu dymionego. Idąc za ciosem i chcąc popularyzować ten styl oraz jego hybrydy PSPD proponuje, aby piwowarzy domowi zmierzyli się z polską klasyką w „dzikiej” brettowej interpretacji.

Surowce i technologia:

Historycznie zasyp piwa składał się w całości ze słodu pszenicznego, wędzonego dymem dębowym. Taką samą bazą cechują się współczesne przykłady stylu, jednak zasyp komponowany jest niekiedy także ze zwykłego słodu pszenicznego i słodu jęczmiennego wędzonego dymem innych drzew (np. bukowego). Odmianą chmielu stosowaną przez stulecia był Tomyski (Nowotomyski), wywodzący się z Wielkopolski (obecnie poddawany próbom reaktywacji). Dla zachowania wierności z tradycyjnym charakterem piwa odpowiednie będą polskie, czeskie bądź niemieckie odmiany aromatyczne, np. Lubelski, Żatecki czy Hallertaurer Mittelfruh, charakteryzujące się profilem ziołowym, kwiatowym, przyprawowym. Do fermentacji piwa stosowano tradycyjnie mieszankę dwóch szczepów drożdży o wyższej i niższej flokulacji. Współcześnie rekomenduje się drożdże górnej fermentacji o neutralnym profilu. Na polskim rynku dostępny jest szczep używany dawniej w grodziskim browarze do refermentacji piwa w butelkach, odtworzony z komórek zdeponowanych w laboratoriach naukowych. Dla uzyskania niezwykłej przejrzystości piwo klarowane jest tradycyjnie karukiem - klejem z pęcherzy pławnych ryb. W piwowarstwie domowym zamiennikami mogą być też żelatyna bądź agar. Filtrację zacieru, z uwagi na pszeniczny zasyp, wspomaga użycie szyszek chmielowych bądź łuski ryżowej, gryczanej czy owsianej. Niezbędne jest również zastosowanie drożdży z rodzaju *Brettanomyces*. Fermentacja wyłącznie przy ich użyciu ułatwia uzyskanie wyraźnie owocowego, a mniej fenolowego profilu i odpowiedniej treściwości. Fermentacja mieszana z drożdżami *Saccharomyces* jest również dozwolona, ale uzyskanie odpowiedniego balansu może okazać się trudniejsze, a piwo może zostać zbyt głęboko odfermentowane.

Aromat:

Podstawową cechą stylu jest aromat wędzony na poziomie od niskiego do średniego, o charakterze słodu wędzonego dębem (dym ogniska, tłące się drewno lub oscypek). Aromaty chmielowe pochodzące od szlachetnych odmian (ziołowe, kwiatowe) na poziomie od niskiego do średniego. Estry owocowe pochodzące od pracy dzikich drożdży, przejawiające głównie charakter owoców pestkowych, owoców tropikalnych, agrestu, winogrona i innych na poziomie od niskiego do średnio niskiego. Może występować bardziej agresywny dziki charakter, przypominający końską derkę, stajnię, czy skórę, ale co najwyżej na niskim poziomie. W swojej intensywności powinny być najwyżej równe lub mniejsze od aromatów wędzonych. W najlepszych egzemplarzach aromaty wędzone, estrowe i dzikie będą przyjmować podobny poziom intensywności i tworzyć wędzono-owocowy mariaż. Niski, zbożowy aromat pszenicy. Estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki) od

niewyczuwalnych do niskich. Nuty bananowe i goździkowe, typowe dla bawarskich piw pszenicznych są niedopuszczalne. Brak diacetylu. Balans po stronie wędzonej słodowości.

Wygląd:

Barwa piwa słomkowa, klarowne do średnio zamglonego z wyraźnie widocznym musowaniem. Piana biała, bardzo obfita, drobna, gęsta i trwała.

Smak:

Niskie do średnich posmaki łagodnej wędzonki dębowej (dym ogniska, tłące się drewno lub oscypek). Niskie do średnich estry owocowe pochodzące od pracy dzikich drożdży, przejawiające głównie charakter owoców pestkowych, owoców tropikalnych, agrestu, winogrona i innych. Może występować bardziej agresywny dziki charakter, przypominający końską derkę, stajnię, czy skórę, ale co najwyżej na niskim poziomie. W najlepszych egzemplarzach smaki wędzone i dzikie będą przyjmować podobny poziom intensywności i tworzyć wędzono-owocowy mariaż. Słodowe posmaki pszeniczne na niskim poziomie. Smaki chmielowe pochodzące od szlachetnych odmian (ziołowe, kwiatowe) na poziomie niskim. Estry owocowe (czerwone jabłka, gruszki) od niewyczuwalnych do niskich. Finisz wytrawny. Ogólny balans piwa wytrawny, przesunięty bardziej w kierunku goryczki.

Goryczka:

Poziom od średnio niskiej do średnio wysokiej. Krótka, pochodząca od chmielu. Może być lekko zalegająca, ale nie powinna być ściągająca, szczypiąca lub w inny sposób nieprzyjemna w odbiorze.

Odczucie w ustach:

Treściwość od niskiej do średnio niskiej. Nagazowanie bardzo wysokie, musujące, wyraźnie odczuwalne na języku.

Wrażenie ogólne:

Lekkie, odświeżające i bardzo pijalne piwo pszeniczne o wędzono-owocowym charakterze z „dzikimi” elementami powstającymi w wyniku pracy drożdży Brettanomyces. Jasne i klarowne do średnio zamglonego.

Brak przykładów komercyjnych