

Lichtenhainer

Autor: Mateusz Puślecki

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 8-10° Blg

Ekstrakt końcowy: 1-2° Blg

Zawartość alkoholu: 3,5-4,7% obj.

Goryczka: 5-12 IBU

Barwa: 6-12° EBC

Jasnozłote, historyczne piwo wywodzące się z centralnych Niemiec (Lichtenhain, Turyngia). Należy do tej samej rodziny co Piwo Grodziskie, Gose czy Berliner Weisse. Wyróżnia je jednak specyficzne dla stylu połączenie delikatnej kwaśności z dymionym charakterem. Lichtenhainer nie jest tak kwaśny, jak Berliner Weisse, raczej jak wędzone Gose bez kolendry i soli, lub jak Grodziskie z kwaśnością Gose.

Wyróżniki stylu: Dymione, kwaśne, piwo górnej fermentacji. Podobnie jak podobne style bardzo delikatnie chmielone. Pomimo średnio lekkiej do średniej pełni, dzięki wysokiemu odfermentowaniu i wysokiemu nagazowaniu ma orzeźwiający charakter.

Historia: Styl wywodzi się z Niemiec. Znane było już w XIX w. Jak podaje literatura, początkowo produkowane tylko z wędzonego słodu jęczmiennego, ale od lat 30. XX w. zaczęto stosować w zasypie słód pszeniczny, najpierw około 1/3, a potem 2/3 zasypu. Na początku stosowano fermentację spontaniczną, którą zastąpiono drożdżami górnej fermentacji. Początkowo brzezki nie gotowało się, a jedynie dodawano do fermentacji bakterie kwasu mlekowego.

Aromat: Aromaty od słodów wędzonych o charakterze tłącego się drewna, bardziej „suchego” niż „tłustego” dymu z ogniska na poziomie od średniowysokiego do wysokiego. Aromaty od słodów podstawowych w charakterze chlebowości i ziarnistości na poziomie od niskiego do średnioniskiego. Estry owocowe o charakterze czerwonego jabłka lub cytryny na poziomie od średnioniskiego do średniego. Czysta jogurtowa i mleczna kwaśność na poziomie niskim do średnioniskiego. Nuty „funky” od dzikich drożdży *Brettanomyces* są wadą. Aromaty ziołowe, kwiatowe maksymalnie do poziomu niskiego pochodzące od tradycyjnych i szlachetnych odmian niemieckiego chmielu.

Wygląd: Barwa piwa od słomkowej do złotej. Klarowne do lekko zamglone. Piana drobnopełcherzykowa, wysoka, biała lub o lekko złamanej bieli. Trwałość piany wysoka.

Smak: Dominuje czysta jogurtowa i mleczna kwaśność charakterystyczna dla piw fermentowanych z udziałem bakterii kwasu mlekowego na poziomie od średniego do wysokiego. Posmaki „funky” od dzikich drożdży *Brettanomyces* są wadą. Kwaśności towarzyszą estry owocowe (czerwone jabłka i cytryny) na poziomie od średniego do wysokiego. Posmaki dymne od wędzonych słodów od średniego do wysokiego poziomu, ważne jednak, aby miały charakter ogniskowy. Smaki od słodów (chlebowe i ziarniste) na poziomie od niskiego do średniego. Pochodzą od dodatku słodu pszenicznego, jednak nie mogą dominować nad wędzonością i kwaśnością. Chmielowość ziołowa, kwiatowa do poziomu średnioniskiego. Finisz wytrawny z balansem w kierunku kwaśno-dymnych smaków.

Goryczka: Niska, gładka, niezalegająca. Balans piwu zapewnia kwaśność, a nie chmiel.

Odczucie w ustach: Pełnia średnioniska do średniej. Lekko ściągająca i łechtająca w podniebienie kwasowość. Średniowysokie do wysokie nagazowanie.

Ogólne wrażenie: Kwaśne, wędzone, historyczne niemieckie piwo pszeniczne o niskim ekstrakcie. Złożony, chociaż wciąż orzeźwiający charakter dzięki wysokiemu odfermentowaniu i nagazowaniu, wraz z niską goryczką i umiarkowaną kwaśnością.

Surowce i technologia: Podstawowym surowcem jest wędzony słód jęczmienny, w drugiej kolejności do zasypu stosuje się słód pszeniczny, którego udział wynosi od 30 do 50%. Drożdże górnej fermentacji. Zakwaszenie brzezki może odbyć się na wiele sposobów, m.in. zakwaszanie w kotle (przy użyciu słodu lub komercyjnie dostępnych kultur bakterii produkujących kwas mlekowy) lub fermentacja przy użyciu piwowarskich kultur bakterii *Lactobacillus*. Dobór odpowiedniej techniki fermentacji alkoholowej oraz mlekowej, a także technologii należy do piwowara. Tradycyjne niemieckie odmiany chmielu. Zacieranie tradycyjnie infuzyjne. Często we współczesnych recepturach spotykamy informację, że gotowanie przebiega bardzo krótko np. 15-20 min. Fermentacja w 20°C.

Przykłady komercyjne: Pinta „Kwas Beta”, Piwne Podziemie „Smoky”

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Wędzoność	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	●	●	○	○	○
Estry owocowe	○	●	●	●	○	○
Kwaśność	○	●	●	○	○	○
Nuty „funky”	●	○	○	○	○	○
Chmielowość	●	●	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	○	●	●
Piana trwałość	○	○	○	○	●	●
Klarowność	Klarowne do l. zamglone					
Barwa	słomkowej do złotej					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Kwaśność	○	○	○	●	●	●
Estry owocowe	○	○	○	●	●	●
Wędzoność	○	○	○	●	●	●
Słodowość	○	●	●	●	○	○
Nuty „funky”	●	○	○	○	○	○
Chmielowość	●	●	●	○	○	○

GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	●	●	○	○	○	○

ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	●	●	○	○
Nasylenie	○	○	○	○	●	●

Natężenia: 0- brak, 1-niski, 2-średnio-niski, 3-średni, 4-średnio-wysoki, 5-wysoki

