

# Maltøl

Nazwa *maltøl* (piwo słodowe, piwo ze słodu) odnosi się do całej rodziny piw, które wytwarzane są chałupniczo w Norwegii, przy czym często posiadają one lokalne nazwy, związane z miejscem ich wytwarzania. Typową cechą tych piw jest używanie wywaru jałowcowego do zacierania i wysładzania zamiast wody. Ich barwa bywa bardzo zróżnicowana – od jasnej po ciemną (piwa wytwarzane na bazie domowych słodów są najczęściej ciemne), posiadają bardzo niskie, wręcz zerowe, wysycenie dwutlenkiem węgla i są bardzo mętne. Ich moc bywa różna – od piw stołowych (2-3% alk. obj.) po piwa z woltażem rzędu 8% alk. obj.

**Słody** – podstawowym zbożem poddawany słodowaniu był jęczmień, ale stosowano także żyto i owies. Z surowców niesłodowanych sięgano także po miód, a z czasem i po cukier. Słody „domowej roboty” są raczej ciemne, a niejednokrotnie poddaje je się wędzeniu – w Norwegii najczęściej drewnem olchowym. Dla porównania, na Gotlandii do tego celu używa się drewna brzozy (z korą), a w Finlandii historycznie używano olchy i/lub jałowca.

**Chmiel** – używane są odmiany lokalne, kontynentalne, ale również amerykańskie. Czasem piwowarzy kupują chmiel w aptekach, aby po prostu dodać go do brzezki bez roztrząsania kwestii użytej odmiany i jej parametrów. W piwach norweskich (i nie tylko) chmiel jest dodawany bardziej jako konserwant niż dla smaku, bo ten w piwach z północnej Europy ma dawać jałowiec.

**Jałowiec** – często już sama woda, która będzie użyta do zacierania i wysładzania jest zaprawiana gałęziami jałowca (infuzja na zimno). Jałowiec stosuje się także na etapie filtracji – dno kadzi wykładane jest gałęziami tej rośliny, a na etapie gotowania brzezki dodaje się gałęzie i jagody tego krzewu.

**Inne dodatki** – poza chmielem i jałowcem sięgano po takie dodatki jak: oskoła (sok z brzozy), krwawnik, dziurawiec czworoboczny, woskownica europejska, wrotycz, bagno zwyczajne, kminek, pędy ziemniaków, liście tytoniu, pędy świerkowe, kora olchy, mniszek lekarski, życica, lulek czarny, sosna (pędy i wiórki), piołun.

**Drożdże** – w wielu regionach stosuje się drożdże komercyjne – piekarskie lub piwowarskie (głównie szczepy ejlowe). Jednak o wiele ciekawsze są tradycyjne kultury hodowane od pokoleń zwane *kveik*. Dawniej wykorzystywano je praktycznie w całej Norwegii, jednak tradycja ta do dziś przetrwała przede wszystkim w rejonie Voss i Sunnmøre. *Kveik* stosowano w gospodarstwach domowych do wyrobu piwa oraz chleba. Charakterystyczne dla *kveik* jest to, że mogą przeprowadzać fermentację w temperaturze powyżej 40 stopni Celsjusza, a w gotowym piwie dają bardzo wyraźne aromaty owocowe.

***Poniżej opis wersji maltøl, którą przyjmujemy jako obowiązującą w Złoty Kalesonach 2019.  
UWAGA! Brzezka musi być gotowana!***

Parametry stylu:

Gęstość początkowa: 12 - 16°Blg

Gęstość końcowa: 2- 4°Blg

Goryczka: 10 – 30 IBU

Kolor: 6 – 19 SRM

Alkohol objętościowo: 4 – 7%

Wygląd:

Ze względu na różne wersje kolor może być od jasnego do czerwono brązowego. Klarowność słaba.

Aromat:

Wyraźna słodowość, w wersjach ze słodem wędzonym łącząca się z aromatem użytego drewna. W zależności od użytych drożdży może pojawić się owocowość. Mało lub brak aromatów chmielowych (może być delikatnie przyprawowy albo ziołowy).

Smak:

Średnie do wysokie smaki słodowe, często ziołowość i przyprawowość oraz owocowość i wędzoność. Piwo pełne słodowe, niskie wysycenie wzmacnia odczuwanie pełni. Słabe lub brak smaków chmielowych

Wrażenie ogólne:

Pełne, zaakcentowane słodowo, ziołowo i przyprawowo-owocowe piwo.

# Bernardyńskie

Ciemna i mocniejsza wersja piwa Grodziskiego, historycznie o ekstrakcie ponad 12 blg.

Tradycyjnie używano słodu pszenicznego suszonego w dymie z drewna dębowego lub bukowego. Stosowano 100% wędzonego słodu pszenicznego, ale z czasem część słodu pszenicznego zastępowano sładem pilznieńskim. W mocniejszych wersjach do podniesienia ekstraktu używano dodatku cukru. Chmiele polskie często kilkuletnie.

Parametry stylu:

Gęstość początkowa: 13 - 15°Blg

Gęstość końcowa: 2 - 4°Blg

Goryczka: 20 – 40 IBU

Kolor: 18 – 30 SRM

Alkohol objętościowo: 5 – 6,5%

## Aromat

Pierwszoplanowa wędzonka z użytego w zasypie słodu wędzonego. W aromacie mogą pojawić się również słodowość, chlebowość oraz drożdżowość

## Wygląd

Piwo ciemne, ale pomimo dużego udziału słodu pszenicznego klarowne.

Piana

Gęsta, obfita, sztywna długo utrzymująca się.

## Smak

Czyste smakowo, wytrawne, z mocno zaakcentowaną wędzonką. Goryczka jest wyczuwalna, ale nie przytłaczająca. Wyraźne smaki fenolowe pochodzące to od wędzonego słodu bądź są efektem pracy drożdży. Goryczka chmielowa i posmak oraz aromat wędzony są absolutnie dominującymi cechami tego piwa. Te dwie cechy razem powinny być odpowiednio zbalansowane.

## Ogólne wrażenie

Ciemne, pomimo sporej pełni orzeźwiające piwo.

# Dry stout

Styl wyewoluował jak efekt próby przejęcia sukcesu London Porter. Oryginalnie był bardziej pełny i treściwy. Kiedy browar oferował obydwa piwa i stout i porter, to stout był zawsze mocniejszym piwem (oryginalnie było nazywane Stout Porter). Obecne wersje są warzone z niższym ekstraktem początkowym.

Wytrawność w stylu pochodzi od dodania do sładu podstawowego pale ale palonego niesłodowanego jęczmienia. Niesłodowane płatki jęczmienne mogą być dodane by nadać piwu kremowość. Używana woda jest przeważnie umiarkowanie węglanowa. Wysoki poziom węglanów nie pozwoli na uzyskanie klasycznej wytrawności.

Parametry stylu:

Plato początkowe: 9-12,4 blg

Plato końcowe: 1,8-2,8 blg

Alkohol: 4-5%

Goryczka: 30 – 45 IBU

Kolor: 25 – 40 SRM

Wygląd:

Kolor od brązowego do ciemno-czarnego.

Piana:

Gęsta, brązowa (żółtobrązowa), długo utrzymująca się. To element charakterystyczny tego gatunku piwa.

Aromat:

Mocno wyczuwalne aromaty kawowe, palonego jęczmienia, może posiadać delikatne nuty kakaowe, czekoladowe lub drugoplanowe zbożowe. Aromaty chmielowe od niskich po brak.

Smak:

Umiarkowanie palone, słodowość z lekką kwasowością, goryczka od średniej do mocnej. Wytrawny kakaowy finisz. Może zawierać smaki gorzkiej czekolady wyczuwalnej na podniebieniu. Treściwość średnia wraz z kremowym charakterem. Nagazowanie niskie, umiarkowane. Mimo wysokiej goryczki i dużego zasypu zbóż ciemnych to piwo w odczuciu powinno być niesamowicie gładkie.

Wrażenie ogólne:

Bardzo ciemne, palone, gorzkie, kremowe ale.

# Rice Ale

Adaptacja Pale Ale, wykorzystująca w zasypie płatki ryżowe dla uzyskania bardzo jasnej barwy.

Parametry stylu:

Gęstość początkowa: 11 - 13°Blg

Gęstość końcowa: 2.4 - 3.2°Blg

Goryczka: 30 – 45 IBU

Kolor: 4 – 8 SRM

Alkohol objętościowo: 4 – 6%

Wygląd:

Bardzo jasny, słomkowy do jasno złoty.

Piana:

Umiarkowanie wysoka, biała piana, która długo się utrzymuje.

Aromat:

Czysty, umiarkowany do mocny aromat chmielu, który wynika z chmielenia na zimno albo dodania na koniec warzenia. Cytrusowy charakter jest często spotykany, ale niewymagany.

Smak:

Umiarkowany do mocny smak chmielowy, najczęściej owocowo-cytrusowy wynikający z charakteru chmieli nowofalowych (ale inne odmiany chmieli też mogą być użyte). Obecność chmieli wspierana jest przez niski charakter słodowy. Umiarkowana do mocna goryczka chmielowa wraz ze średnim do wytrawnego finiszem. Smaki chmielowe i goryczka przeważnie pozostają do finiszu.

Ogólne wrażenie:

Odświeżające oraz mocno chmielowe.

# Bière de Garde

Nazwa dosłownie znaczy „piwo które jest przetrzymywane”. Tradycyjne piwo z rzemieślniczych wiejskich browarów z północnej Francji warzone na początku wiosny i trzymane w zimnych piwnicach by skosztować je w cieplejszym okresie. Obecnie jest warzone przez cały rok. Styl spokrewniony ze stylem Saison, podstawową różnicą jest bardziej okrągłe, bogatsze, słodsze, skoncentrowane na słodowości, często ma cechy „piwniczne” i nie zawiera przyprawowych i cierpkich cech Saison.

Są trzy podstawowe wariacje brune, blonde i ambrée. Wersje ciemniejsze są bardziej słodowe, natomiast jaśniejsze mogą być bardziej chmielone (ale cały czas jest to skoncentrowane na słodzie piwo).

Charakter „piwniczny” wyczuwalny w komercyjnych przykładach jest praktycznie nie do skopiowania w piwowarstwie amatorskim, gdyż pochodzi od lokalnych drożdży i pleśni. Wersje komercyjne często mają „korkowy”, wytrawny, cierpki charakter, który często określane jako „piwniczne”. Piwa domowe są czystsze w smaku. Słód bazowy różni się w zależności od koloru, ale przeważnie słód pale, wiedeński i monachijski. Smaki karmelowe częściej wynikają z karmelizacji podczas chmielenia niż słodu karmelowego. Wersje ciemniejsze będą posiadały bogatszy złożony smak i zapach słodowy wynikający ze słodów karmelowych. Cukier może być użyty by nadać smaku i wesprzeć wytrawny finisz. Drożdże dolnej, albo górnej fermentacji fermentowane w niskich temperaturach, następnie długo leżakowane w chłodnych warunkach (4-6 tygodni w browarach komercyjnych). Najczęściej miękka woda. Kwiatowe, ziołowe albo przyprawowe chmiele kontynentalne.

Parametry stylu:

Gęstość początkowa: 14,7 - 19,3°Blg

Gęstość końcowa: 2,1 - 4,1°Blg

Goryczka: 18 – 28 IBU

Kolor: 6 – 19 SRM

Alkohol objętościowo: 6 – 8.5%

Wygląd:

Ze względu na różne wersje kolor może być od złotego, blondu do czerwono brązowego czy kasztanowego. Klarowność na różnym poziomie.

Piana:

Bardzo gęsta piana często biała, albo koloru złamanej bieli (w zależności od koloru piwa), podtrzymywana przez mocne nagazowanie.

#### Aromat:

Wyraźna słodkość słodowa, często ze złożonym, lekkim do umiarkowanym tostowym charakterem. Trochę aromatów karmelizacji jest dopuszczalne. Niskie do umiarkowane estry. Mało do brak aromatów chmielowych (może być delikatnie przyprawowy albo ziołowy). Wersje komercyjne mają często zapachy zbutwiałe, leśne, „piwniczne” cechy, które ciężko otrzymać w piwowarstwie domowym. Wersje jaśniejsze będą cały czas słodowe i mogą być delikatnie mocniej chmielone.

#### Smak:

Średnie do wysokie smaki słodowe, często z tostową, toffi czy karmelową słodkością. Złożone smaki słodowe zwiększają się wraz z coraz ciemniejszym kolorem piwa. Niskie do umiarkowane smaki estrowe i alkoholowe. Smaki słodowe utrzymują się do finiszu, ale finisz jest średnio wytrawny, nigdy mdły. Alkohol zapewnia dodatkową wytrawność na finiszu. Słabe do braku smaków chmielowych, ale jaśniejsze wersje mogą być delikatnie mocniej ziołowo albo przyprawowo chmielone (które mogą też pochodzić od drożdży). Piwo gładkie, dobrze wyleżakowany charakter.

#### Wrażenie ogólne:

Całkiem mocne, zaakcentowane słodowo.

# Roggen

Piwo pochodzące z Regensburga w Bawarii, może potraktować jako wariant dunkelweizena zacierany na bazie słodu żytniego zamiast pszenicznego. Żyto w zasypie stanowi typowo około 50% albo więcej (nawet do 60-65% żyta). Żyto nie ma łuski i jest trudne do zacierania, powoduje więc często gumowy zacier, który jest skłonny do klejenia się. Żyto uznaje się za posiadające najmocniejszy smak ze wszystkich zbóż. Stosuje się drożdże do piw pszenicznych, nadające estrów bananowych i goździkowych fenoli. Lekkie użycie szlachetnych chmieli dla nadania goryczki, smaku i aromatu chmielowego. Niższe temperatury fermentacji podkreślają cechy goździkowe.

Parametry stylu:

Gęstość początkowa: 11,4 - 13,8°Blg

Gęstość końcowa: 2,6 - 3,6°Blg

Goryczka: 10 – 20 IBU

Kolor: 14 – 19 SRM

Alkohol objętościowo: 4.5 – 6%

Wygląd:

Jasny miedziano-pomarańczowy do bardzo ciemno czerwonego, albo miedziano-brązowego koloru. Mętne ze względu na zasyp.

Piana:

Wysoka kremowa piana koloru od złamanej bieli do żółtobrązowej piany, całkiem zbita i długo utrzymująca się (często gęsta i górzysta).

Aromat:

Lekki do umiarkowanego przyprawowy żytni aromat, pomieszany z lekkim do umiarkowanym aromatem drożdży pszenicznych (goździki i owoce, oraz banan i cytrusy). Lekkie aromaty szlachetnych chmieli są akceptowalne. Może mieć troszeczkę kwaskowaty aromat pochodzący od drożdży i żyta.

Smak:

Zbożowy, umiarkowany przyprawowy żytni smak, często zawierający bogaty posmak żytni, albo chleba pumpernikiel. Średnie do średnio lekkiej goryczki chmielowej pozwala na wstępną słodkość słodową (czasami z odrobiną karmelu), która jest odczuwana przed tym jak zajmie miejsce charakter żyta i drożdży. Niskie do umiarkowanych cechy drożdży weizen (banan, goździk i czasami cytrusowy), ale

balans może być różny. Umiarkowanie wytrawny, zbożowy finisz wraz z intensywnym, lekko gorzkim posmakiem (od żyta). Niski do umiarkowany smak chmieli szlachetnych jest akceptowalny i może się utrzymywać do posmaku.

Wrażenie ogólne:

Bardzo treściwe i lekko chmielone dla smaku i aromatu.