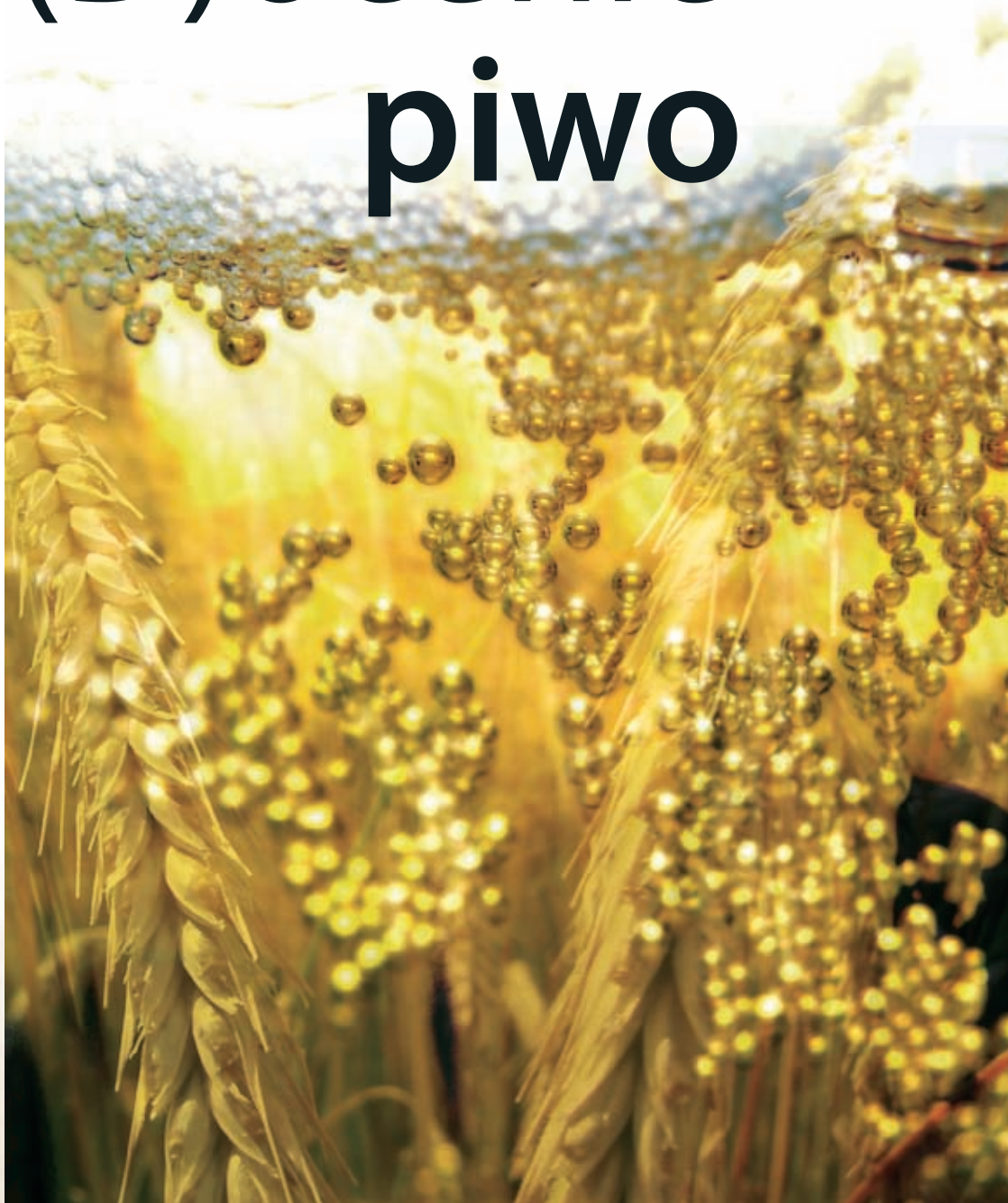


# (D)ocenić piwo



Kiedy mówimy o piwie, jako o napoju gaszącym pragnienie, orzeźwiający lub mocnym i rozgrzewającym, używać możemy nieskończonej ilości przenośni, metafor i porównań. Słowa same składają się w zdania, opisując głębię doznań smakowych i paletę aromatów. Mówimy o szlachetnej goryczce, ulotnej pełni i dotknięciu słodczy. Kiedy jednak przyjdzie nam usiąść podczas konkursu piwa lub oceny profilowej nad formularzem oceny i musimy wykrzesać z siebie trochę konkretów, zadanie okazuje się niełatwe i najczęściej odczuwamy spore braki w sensorycznym wykształceniu. Wynika to z faktu, że rzeczowe opisywanie doznań smakowych jest jedną z najtrudniejszych sztuk i wymaga nie tylko sensorycznej wyobraźni, ale także fachowej wiedzy, tak z zakresu sensoryki jak i technologii piwa.

Poniższy artykuł otwiera cykl opracowań, w których opiszę kolejno właściwości sensoryczne poszczególnych gatunków piwa i ich profilową specyfikę. Być może przyda się on któremuś z czytelników podczas konkursu piwa, profilowania piw domowych czy zwykłej konsumpcji.

Zaczynamy więc. Na początek niemieckie piwa pszeniczne, czyli WEISSBIER.

## Charakterystyka

Gatunek weissbier możemy podzielić na trzy podgatunki, a mianowicie Hefe-weizen, Kristall Weizen i Dunkel Weizen, a więc kolejno wersję drożdżową, filtrowaną i ciemną. Pomimo przynależności do jednego gatunku piwa te mocno się od siebie różnią pod wieloma względami, nie sposób więc dokonać tu oceny porównawczej. Różni je nie tylko barwa czy klarowność, ale także profil sensoryczny, a więc zarówno smak jak i zapach. Różne składy surowcowe i procesy technologiczne powodują że podczas profesjonalnej oceny niemieckich piw pszenicznych zmuszeni jesteśmy używać trzech różnych punktów odniesienia, aby uniknąć zafałszowania ocen.

## Barwa i klarowność

Pierwszą istotną informacją dla oceniających ten typ piwa jest to, że żaden z opisywanych gatunków nie jest klarowny. Nawet filtrowana wersja, czyli Kristall Weizen lekko opalizuje, czyli nie ma charakterystycznej dla jasnych Lagerów iskry. Odmiany Hefe i Dunkel to piwa zdecydowanie mętne, toteż ocena klarowności jest tu wręcz niemożliwa. Co do barwy to podczas gdy Kristall to kolory od jasnego do ciemnego złota a Weizen żółty do pomarańczowego. Dunkel, jak nazwa wskazuje, jest odmianą najciemniejszą i z reguły cechuje się barwą brązową z szarymi akcentami powodowanymi naturalnym zmętnieniem. W przypadku mętnych Weizenów cechą im przypisaną jest też drożdżowy osad na dnie butelki, który według poprawnej techniki nalewania powinien zostać wstrząśnięty wraz z resztą piwa i przelany do pokala. Poza rytualną funkcją tej techniki ma ona także wzbogacić aromat i smak piwa o cechy drożdżowe.

## Pienistość

Każdy z Weizenów powinien cechować się wysoką i stabilną pienistością. Barwa piany to od białej w Kristall Weizen, poprzez delikatny żółto-pomarańczowy odcień w Hefe, aż do szaro-brązowej w ciemnej odmianie piwa pszenicznego. Piana piw pszenicznych ma z reguły strukturę o średniej zwartości, czyli nie jest tak gęsta jak w przypadku brytyjskich piw gazowanych azotem, jest jednak nieco gęstsza i zdecydowanie bardziej stabilna niż ta w klasycznych piwach dolnej fermentacji. Weizen cechują się za to unikalną konsystencją piany, która pozwala na formowanie z niej dekoracyjnej czapy wieńczącej pokal i która często po wypiciu piwa, zostaje w tej formie na dnie szklanki.

## Smak

Wbrew pozorom ocena smaku piwa przysparza sędziom i technologom wielu problemów. Ponieważ tak naprawdę nasz język stworzony jest do oceny czterech smaków (umami pomijamy) wynika z tego że dość często faktyczny smak piwa ulega nadinterpretacji, przenosząc się w obszary zapachu, czyli aromatu. O ile w ocenie konsumenckiej obszary te mogą, a nawet powinny się przenikać, o tyle w przypadku oceny profesjonalnej warto zdawać sobie

sprawę z tego, co jest smakiem a co zapachem. W przypadku piw typu Weizen jest to prawdziwa sensoryczna zagadka. Pierwszy łyk każdej z wersji piwa pszenicznego przywodzi na myśl smak słodki. Z technologicznego punktu widzenia cukrów w tym piwie jest niewiele toteż raczej niemożliwa jest słodycz silna czy choćby wyraźna. By rozwikłać tę zagadkę, wystarczy wziąć łyk piwa z zatkanym nosem. Wtedy przekonamy się, że piwo jest wyraźnie kwaśne, a powodem słodkiej sugestii jest bananowy zapach jednego z estrów – octanu izoamylu, który w niektórych Weizenach występuje w ilości nawet 4ppb, a więc czterokrotnie wyższej niż w piwach typu Lager. Smak kwaśny jest więc w tych piwach cechą wiodącą. W kwestii goryczki także nie należy spodziewać się silnych bodźców. Chmiel w tym piwie to raczej serowo-zjełczały zapach niż goryczkowy smak. Oczywiście jest on obecny, jednak jego natężenie jest prawie o połowę niższe niż smaku kwaśnego. Dodatkowo zachodzi tu ujemna korelacja pomiędzy gorzkim smakiem i słodkim zapachem octanu izoamylu, przez co goryczka wydaje się być jeszcze łagodniejsza. W gatunku Kristall Weizen niższy poziom estrów powoduje, że piwo wydaje się bardziej wytrawne, w Dunkel zaś słodkie bodźce budowane są przez obecny zapach palony i karmelowy.

## Zapach

W tej kategorii Weizeny dają naszym nosom pole do popisu. Żeby nie spowodować chaosu w opisie cech aromatycznych, postaram się je opisać w kolejności wyczuwania, czyli pod kątem ich rzędowości.

Pierwszorzędowe – zaczynając wachać Weizeny musimy wymazać z naszej pamięci wszystkie lagerowe wspomnienia i podejść do piw pszenicznych ze zresetowanym nosem. W większości niemieckich piw pszenicznych pierwszy zapach jaki zarejestrujemy to któryś związek z grupy fenoli. 2,4 vinyloguajakol i eugenol dają zapachy goździków, piernika i zielonych oliwek. Te same cechy w piwach typu lager świadczą o zakażeniu bakteriami lub dzikimi szczepami drożdży jednak w piwach pszenicznych stanowią jedną z głównych cech zapachowych. To, co czujemy zaraz po goździkach to zdecydowany zapach mocno dojrzałych bananów, czyli wspomniany już octan izoamylu. Najbardziej jednoznaczny jest z reguły pod tym względem Hefe-weizen. Odmiana Kristall często pachnie rozpuszczalnikowym zapachem innego estru – octanu etylu, który także wpisuje się w specyfikę profilową piw pszenicznych. Dunkel Weizen to z kolei wyraźny zapach karmelowy z paloną nutą powodowany obecnością ciemnych słodów.

Drugorzędowe – po delikatnym ogrzaniu i wymieszaniu piwa zaczyna ono uwalniać zapachy, które na początku degustacji były przykryte cechami pierwszorzędowymi. W klarownym Kristall Weizen będzie to wytrawna nuta chmielu dająca zapach ziołowy, leśny



a nawet żywiczny przeplatający się z wyraźnym zapachem jasnego słodu. Klasyczny Hefe uderzy w nas wyraźnym zapachem zjełczałego masła, czyli klasycznym produktem metabolicznej przemiany drożdży, czyli dwuacetylu. Dunkel będzie wzorcowym przykładem maskowania, czyli wzajemnego znoszenia się zapachów. Wyraźny zapach karmelowy maskuje maślany zapach dwuacetylu dając palonoleczną kompozycję.

Trzeciorzędowe (poboczne) – to część dla zaawansowanych. Ten, kto przebiję się przez całą goździkowo-maślano-bananową kompozycję, ma szansę dojść do cech, które choć są delikatne i ulotne to stanowią stabilne podłoże dla całej reszty sensorycznych kompozycji. W Kristall Weizen będzie to bardzo delikatny, różany zapach geraniolu i zapach surowego ziarna powodowany z reguły przez aldehyd izobutyrowy. Hefe Weizen to zapach wędzonki i limonki jednocześnie podczas gdy w odmianie Dunkel spotkamy stonowane nuty związków Maillarda tzn. wata cukrowa, toffi i skórka chleba.

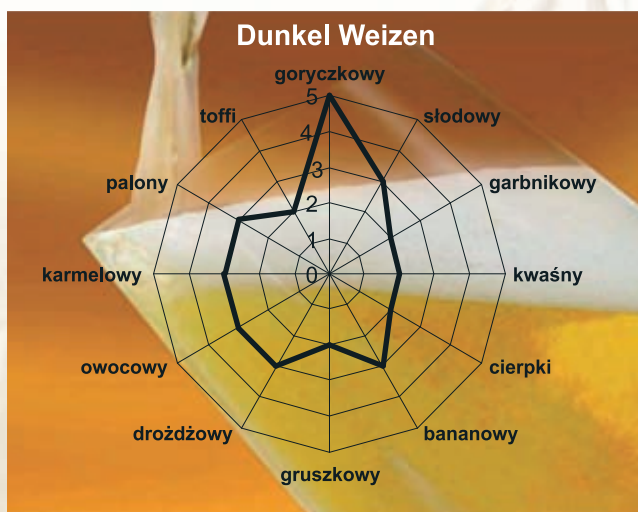
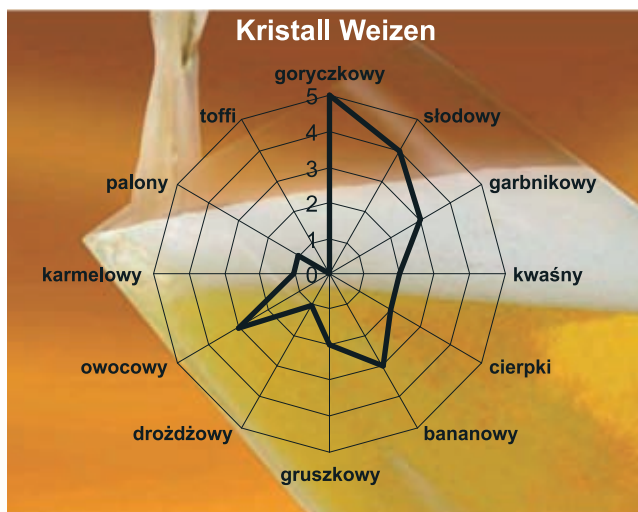
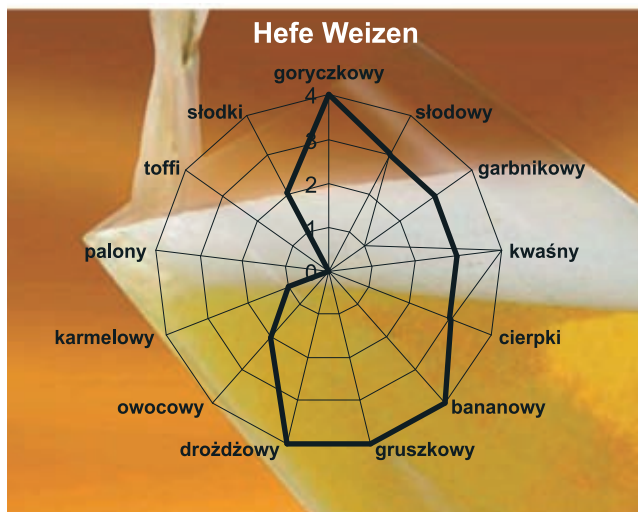
### Pełnia smaku

Przy tej okazji warto wyjaśnić, co oznacza to określenie, gdyż przysparza ono trudności podczas profesjonalnej degustacji. Najkrócej rzecz ujmując, pełnia smaku to wrażenie powodowane zawartością ekstraktu, czyli cukrów. Nie chodzi tu jednak o smak słodki, jaki czujemy na języku, a o ciśnienie jakie piwo na niego wywiera. Jest bardziej cecha fizyczna niż chemiczna, związana bezpośrednio z gęstością i lepkością piwa. Tak więc im więcej w piwie cukrów w różnej formie, tym wyższa pełnia. Dotyczy to nie tylko piw o wysokiej zawartości ekstraktu w brzeczce ale także tych dosładzanych syropami cukrowymi a także nisko odfermentowanych. W przypadku piw pszenicznych, cechujących się wysokim stopniem odfermentowania mamy do czynienia z umiarkowaną do niskiej. To co utrzymuje odczucie pełni to wrażenie gęstości piwa i smak drożdżowy, który uzupełnia trochę ekstraktywność piwa oraz słodkie zapachy z grupy estrów. To połączenie sprawia, że piwa pszeniczne szczytą się bardzo wysoką pijalnością i lekkością smaku przy jednocześnie dość bogatym smaku i zapachu.

### Wady sensoryczne

Najczęściej spotykane wady w piwach pszenicznych to zbyt intensywny kwaśno-cierpki smak przynależny raczej gatunkowi Berliner Weisse niż klasycznym weizenom. Dość często spotkać w nich można zapach razowego chleba a nawet papieru czy kartonu, co ewidentnie świadczy o ich utlenieniu, czyli obecności aldehydów, takich jak trans-2-nonenal. Kolejną cechą psującą pszeniczną radość może być silny zapach aldehydu octowego pachnącego zielonymi jabłkami. Zapach ten ewidentnie kłóci się z pozostałymi składowymi profilu piw pszenicznych.

W odmianie Kristall Weizen bardzo istotna jest interpretacja zapachu słodowego i zbożowego. Początkujący degustatorzy dość często błędnie rozpoznają ten zapach, opisując go jako chlebowy i utleniony, zaniżając ocenę piwa. Podobnie rzecz



ma się z piwem Dunkel Weizen, gdzie połączenie zapachu drożdżowego i karmelowego może powodować zapach zbliżony do zapachu związków typowych dla piw starzejących się (głównie aldehydy). W przypadku Hefe Weizen największy problem dla degustatorów nie zaznajomionych z tym gatunkiem to zapachy wędzone i goździkowe, które w innych gatunkach stanowią silne wady sensoryczne.

Powyżej wykresy profilowe, które ułatwiają zrozumienie sensorycznej natury piw pszenicznych i poruszanie się w obrębie tego gatunku.