

CZESKI PILS

Parametry

Ekstrakt początkowy: 11,0-12,5° Blg

Ekstrakt końcowy: 3,0-4,5° Blg

Zawartość alkoholu: 4,2-5,8% obj.

Goryczka: 30-45 IBU

Barwa: 7-14 EBC

Wygląd

Piwo jasnozłote do ciemnozłote. Klarowne. Piana zwarta, obfita, biała, trwała.

Aromat

Balans chmielowo-słodowy może być przesunięty w dowolną stronę, nigdy nie może być jednak mowy o wyraźnej dominacji jednego z tych aspektów nad drugim. Bogaty, złożony bukiet, na który składają się aromaty czeskiego chmielu o kwiatowym, ziołowym lub korzennym charakterze oraz chlebowe lub zbożowe nuty srodu pilzneńskiego, oba aromaty powinny występować na poziomie średnim. Diacetyl na poziomie do średnio niskiego, może występować, ale nie powinien dominować. Estry owocowe, aromaty piwniczne lub DMS uważane są za wadę.

Smak

W smaku istotny jest balans pomiędzy odstodową słodyczą, a chmielową goryczką. Chlebowa, zbożowa i ewentualnie lekko miodowa lub orzechowa słodowość powinna być kontrolowana i uzupełniana przez kwiatowe, ziołowe lub korzenne nuty czeskiego chmielu. Oba te aspekty powinny być na poziomie średnim i dobrze się komponować. Dopuszczalny diacetyl na poziomie do średnio niskiego. Chociaż piwo z początku może sprawiać wrażenie słodsze, ze względu na swój bogaty słodowy charakter, to finisz powinien być wytrawny, chmielowo-słodowy, średnio długi.

Goryczka

Średnia do średnio wysokiej, chmielowa, czysta o ziołowym profilu, zachęcająca do wzięcia kolejnego łyka. Nie powinna być gryząca, zalegająca lub o profilu nowofalowych chmieli.

Odczucie w ustach

Pełnia średnia. Wysycenie średnie do średnio wysokiego. Możliwa niska lepkość od cukrów resztkowych oraz śliskość od diacetylu. Nie powinno być rozgrzewające ani ściągające.

Komentarz

Jasne, orzeźwiająca, gorzkie, złożone, zbalansowane, słodowo-chmielowe, pełne czeskie piwo dolnej fermentacji. Bardziej słodowe, pełniejsze, bogatsze w aromaty powstałe w procesie fermentacji i mniej wytrawne niż pilzner niemiecki.

Surowce i technologia

Skład i pH wody powinny zostać każdorazowo dobrane pod kątem projektowanej receptury. Niemniej jednak sugeruje się użycie miękkiej, niskozmineralizowanej wody. Zaleca się trzymać poniższych widełek:

- Ca (wapń) – 50-60 ppm

- Mg (magnez) – 0-30 ppm

- Na (sód) – 0-100 ppm
- Cl (chlorki) – 50-100 ppm
- SO₄ (siarczany) – 0-50 ppm
- HCO₃ (dwuwęglany) – 0-40 ppm

Słód pilzneński i czeski chmiel (Žatecki, Sladek, Cervenak itp.). Dopuszczalny niewielki dodatek najjaśniejszych sódów karmelowych w celu podbicia pełni, jednak należy się starać, by ta wynikała z odpowiednio przeprowadzonego zacierania, które tradycyjnie odbywa się dekokcyjnie. Czeskie drożdże dolnej fermentacji o czystym profilu lub produkujące piwa o niewielkiej resztkowej zawartości diacetylu. Fermentacja w możliwie niskich temperaturach może pomóc.

—

2019-02-27: Przemysław Szczepańczyk - opracowanie opisu stylu (kompendiumpiwa.pl)

2023-10-10: Kacper Jasica - korekta i poprawki

2023-10-10: Łukasz Wróblewski - recenzja

2025-10-26: Łukasz Wróblewski - korekta