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 ciemnozłotego. 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 słodu 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 odsłodową słodyczą, a chmielową goryczką. Chlebowa, zbożowa i ewentualnie lekko miodowa lub orzechowa słodowość powinna być kontrowana 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 słodszego, 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, orzeźwiające, 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 (Żatecki, Sladek, Cervenak itp.). Dopuszczalny niewielki dodatek najjaśniejszych słodów 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