

Kveik India Pale Ale

Autor: Mateusz Puślecki

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 13– 17° Błg

Ekstrakt końcowy: 1 – 4° Błg

Zawartość alkoholu: 5 – 8% obj.

Goryczka: 40 – 80 IBU

Barwa: 8 – 22 EBC

Wyróżniki stylu: Hybryda nowofalowego India Pale Ale z udziałem drożdży Kveik używanych w Norwegii do warzenia piwa wiejskiego (farmhouse ale). Piwo, w którym owocowy profil pochodzi zarówno od użycia aromatycznych nowofalowych odmian chmielu, jak i drożdży Kveik. Obie cechy balansują się wzajemnie i uzupełniają. Piwo sprawia wrażenie dość pełnego i owocowego, jednak spory dodatek chmielu, zwłaszcza na goryczkę, powinien powodować jego wysoką pijalność. Idealne piwo do fermentowania w temperaturze od 30-40 stopni Celsjusza, czyli w letni czas przed Warszawskim Konkursiem Piv Domowych 2020.

Aromat: Średnio wysokie do wysokich aromaty chmielowe o charakterze cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i inne typowe dla nowofalowych odmian chmielu. Średnie do wysokich estry owocowe pochodzące od pracy drożdży Kveik, przejawiające głównie charakter pomarańczy, cytrusów, ananasa, mango, papai, świeżych śliwek, ale możliwe są także inne aromaty w zależności od użytego szczepu. W najlepszych egzemplarzach aromaty chmielowe i „kveikowe” będą przyjmować podobny poziom intensywności i tworzyć bogaty, intensywnie owocowy mariaż. W tle występuje słodowość na poziomie od średnio niskiego do średniego o charakterze zbożowym, która może być wzbogacona o niskie akcenty karmelowe czy herbatnikowe. Trawiasty lub surowy, granulatowy charakter chmielu jest niepożądany, podobnie jak aromaty wędzonki (typowe dla niektórych odmian piw z użyciem drożdży Kveik). Może wystąpić aromat kwaśny (jogurt, kefir) maksymalnie do poziomu niskiego. Aromat użytego jałowca w tle maksymalnie do poziomu niskiego. Alkohol w mocniejszych wersjach dobrze wkomponowany i może wystąpić do poziomu średnio-niskiego, jednak nigdy nie może być fuźlowy lub/i rozpuszczalnikowy. Aromaty fenolowe są niewłaściwe.

Wygląd: Barwa od złotej do ciemno-bursztynowej, przeważnie mgliste lub mętne od chmielenia na zimno i/lub słabo flokujących szczepów drożdży Kveik, ale nie błotniste. Piana biała do jasnobieżowej, średnio obfita, zróżnicowana i średnio trwałą.

Smak: Średnio wysokie do wysokich smaki chmielowe o charakterze cytrusów, owoców tropikalnych, żywicy, sosny, kwiatów, czarnej porzeczki i inne typowe dla nowofalowych odmian chmielu. Średnie do wysokich estry owocowe pochodzące od pracy drożdży Kveik, przejawiające głównie charakter pomarańczy, cytrusów, ananasów, mango, papai, świeżych śliwek, ale możliwe są także inne smaki w zależności od użytego szczepu. W najlepszych egzemplarzach aromaty chmielowe i „kveikowe” będą przyjmować podobny poziom intensywności i tworzyć bogaty, intensywnie owocowy mariaż. W tle występuje słodowość na poziomie od średnio-niskiego do średniego o charakterze zbożowym, która może być wzbogacona o niskie akcenty karmelowe czy herbatnikowe. Trawiasty lub surowy, granulatowy charakter chmielu jest niepożądany, podobnie jak posmaki wędzone (typowe dla niektórych odmian piw z użyciem drożdży Kveik). Może wystąpić kwaśność (jogurt, kefir) maksymalnie do poziomu niskiego. Smak od użytego jałowca w tle maksymalnie do poziomu niskiego. Alkohol w mocniejszych wersjach dobrze wkomponowany i może wystąpić do poziomu średnio-niskiego, choć w przypadku najlepszych reprezentantów będzie

niewyczuwalny. Alkoholowość nie może być fuźlowa lub/i rozpuszczalnikowa. Ogólny balans piwa przesunięty w stronę chmielowo-owocową z półwytrawnym finiszem. Smaki fenolowe są niewłaściwe.

Goryczka: Średnia do wysokiej, pochodzenia chmielowego. Może być lekko zalegająca, ale nie powinna być mocno ściągająca, szczypiąca, łodygowa, piołunowa lub w inny sposób nieprzyjemna w odbiorze.

Odczucie w ustach: Treściwość średnio-niska do średnio-wysokiej. Wyciszenie od średnio niskiego do średnio wysokiego. Minimalne alkoholowe rozgrzewanie w mocniejszych wersjach nie powinno być traktowane jako wada, choć w przypadku najlepszych reprezentantów stylu będzie ono niewyczuwalne. Wyraźne odczucia ściągające są wadą.

Ogólne wrażenie: American IPA, w której nowofalowe aromaty chmielowe wzmocnione są przez specyficzną owocowość powstającą w wyniku pracy drożdży Kveik.

Surowce i technologia: Bazę piwa przeważnie stanowi amerykański dwurzędowy sód pale ale, którego najlepszym odpowiednikiem dostępnym w Europie jest sód pilzeński. W nieco ciemniejszych wersjach zasyp może opierać się na europejskim słodzie pale ale lub jego domieszce. Słody karmelowe i specjalne są opcjonalne i jeśli zostaną użyte powinny stanowić niewielką część zasypu - zbyt karmelowa słodowość jest niepożądana. Niezbędne jest użycie nowofalowych odmian chmielu. W celu uzyskania pożądanego aromatu i smaku stosuje się zwykle chmielenie na zimno. Niezbędne jest również zastosowanie drożdży Kveik. Fermentacja przy ich użyciu daje wyraźny owocowy aromat i smak. Użycie jałowca jest dozwolone, ale jego dodatek nie może przykryć pozostałych cech. W tym stylu chodzi o ukazanie możliwości pracy drożdży Kveik w stylu bazowym IPA. Dodatek przypraw i ziół jest niewskazany. Użycie słodów wędzonych jest niewłaściwe.

Więcej o drożdżach Kveik i piwach farmhouse Ale:

<http://notopopiwku.blogspot.com/2017/03/malt-czyli-tradycyjne-piwo-norweskie.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=v6k51J5z5no>

<http://www.garshol.priv.no/blog/>

<https://www.unit.no/ugyldig-lenke-til-dokument-i-vitenarkiv>

<http://www.milkthefunk.com/wiki/Kveik>

TABELA NATĘŻEŃ

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Estry owocowe	○	○	○	○	●	●
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○
Kwaśność	●	●	○	○	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○

WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Piana obfitość	○	○	○	●	○	○
Piana trwałość	○	○	○	●	○	○
Klarowność	lekko zmętnione- mętne					
Barwa	złoty-ciemny bursztyn					

SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	○	○	○	○	●	●
Estry owocowe	○	○	○	●	●	●
Słodowość	○	○	●	●	○	○
Alkoholowość	●	●	●	○	○	○



Kwaśność	●	●	○	○	○	○
Fenole	●	○	○	○	○	○
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

