



Weissbier

Autor: Maciej Hus

Publ.: 11.09.2018, akt. 22.02.2019, ściągnięto 12.03.2021

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 11-13°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,5-3,5°Blg

Zawartość alkoholu: 4,5-5,5% obj.

Goryczka: 8-15 IBU

Barwa: 4-16 EBC



Jasne piwo pszeniczne górnej fermentacji wywodzące się z Bawarii. Poza wysokim wysyceniem dwutlenkiem węgla i wysoką pienistością, cechuje się także zmeńnieniem pochodzącym od drożdży oraz estrami i fenolami w aromacie i smaku. Typowe nuty dla tego stylu to **goździki (4-winygogwajakol)** i **banany (octan izoamylu)**. Piwo tego typu bywa nazywane także weizen. Wersja niefiltrowana występuje pod nazwą "Hefe-Weizen" (niem. *Hefe* - drożdże). Istnieją również wersje filtrowane - **kristalweizen**, w których wyraźniejsze są nuty owocowe, a mniej jest fenoli w porównaniu z niefiltrowanymi piwami pszenicznymi. Niektóre browary warzą także wersje o mniejszej zawartości alkoholu - *liechtes weisse*. Na rynku dostępne są także wersje bezalkoholowe weissbier.

Wyróżniki stylu: Weissbier jest piwem, którego smak i aromat tworzą nuty słodowe pochodzące głównie od **słodu pszenicznego/słodów pszenicznych**, które - zgodnie z niemiecką tradycją - powinny stanowić co najmniej 50% zasypu, a także nuty pochodzące od szczepów drożdży dekowanych do tego stylu. Obfita piana wynika także z udziału **słodu pszenicznego** w zasypie oraz wysokiego poziomu nagazowania CO₂. Jest piwem rzeźkim i orzeźwiający. Owocowość niemieckich piw pszenicznych znacznie różni się od owocowych nut w piwa pszenicznych pochodzących z USA i Belgii. W amerykańskich wersjach przybiera często cytrusowy charakter za sprawą nowofalowych odmian chmielu, a owocowość podbijają estry pochodzące od amerykańskich szczepów drożdży. Z kolei belgijski witbier posiada inny profil - belgijskie drożdże wprowadzają estry i fenole, a użyta skórka pomarańczy i kolendra uwypuklają akcenty owocowe i przyprawowe. W zasypie nie używa się **słodu pszenicznego**, a niesłodowanej pszenicy.

Historia: Piwa pszeniczne warzono w Bawarii już w czasach średniowiecza, kiedy pszenica stosowana była również do wypieku chleba, a wszelkie kaprysy pogody, wojny, szkodniki powodowały, że często panował deficyt tego zboża. Dlatego, już w 1447 r., rada miasta Monachium zdecydowała o zakazie stosowania pszenicy przy warzeniu piwa. W roku 1516, bawarski książę Wilhelm IV wydał edykt znany jako **Reinheitsgebot (Prawo Czystości)**, gdzie wymieniono składniki, które należało stosować przy wyrobie piwa. Były to: woda, jęczmień i chmiel.

W roku 1520, książę Wilhelm IV udzielił przywileju warzenia piwa pszenicznego szlacheckiemu rodowi Degenberg, zamieszkującemu okolice Schwarzach (ówczesne pogranicze bawarsko-czeskie). Do dziś można zastanawiać się, na ile podyktowane to było łaską władcy, a na ile troską o zasoby skarbcza, bowiem książę czerpał z tego tytułu znaczące profity. W roku 1567 przywilej został potwierdzony, ale renegocjowano warunki rozliczenia się wasala z suwerenem na korzyść tego drugiego. Renegocjacja warunków polegała na zwiększeniu opłat z tytułu posiadania monopolu na wyrób piw pszenicznych, dzięki któremu ród Degenbergów żył w dostatku. W 1602 roku zmarł bezpotomnie ostatni jego przedstawiciel, przez co prawa do wyrobu piw pszenicznych przeszło do rąk suwerena. Książę bawarski Maksymilian Wittelsbach postanowił sprowadzić do Monachium mistrza piwowarskiego Siegmunda Bettla, który pracował dla Degenbergów. Trzy lata później (1605), otwarto pierwszy browar warzący piwo pszeniczne w Monachium, a z biegiem czasu browary książęce warzące „białe piwo” znajdowały się w większości bawarskich miejscowości. W szczytowym okresie popularności tego typu piwa, dochody z tytułu ich produkcji stanowiły circa 30% wpływów w budżecie księstwa i to dzięki zyskom ze sprzedaży "białych piw", książę bawarski był w stanie zorganizować armię przeciwko protestanckim Szwedom w czasie wojny trzydziestoletniej (1618-1648).

Od XVIII w. piwa pszeniczne stopniowo traciły swoją popularność na rzecz piw jęczmiennych. W 1798 roku rodzina Wittelsbachów zezwoliła szlachcie wyrabiać piwa z udziałem **słodu pszenicznego**, gdyż książęce browary zwane „białymi” upadały ze względu na stale malejący popyt na produkowane przez nie piwo. W 1812 roku już tylko dwa bawarskie browary warzyły piwa na bazie **słodu pszenicznego**. Kiedy piwo pilzneńskie zaczęło zdobywać coraz większą popularność, bawarscy piwowarzy, chcąc

nadażyć za modą na jasne i klarowne piwa, opracowali takie style piwne, jak **helles** czy **niemiecką odmianę pilznera**.

W 1856 roku Georg Schneider odkupił od korony prawo warzenia piw pszenicznych, które dla władców bawarskich wydawało się już czymś zupełnie bezwartościowym. Schneider nie tylko wskrzesił piwo pszeniczne, ale także założył dynastię piwowarów, której kolejne pokolenie w dniu dzisiejszym zajmuje się rodzinnym interesem. W 1872 roku, Georg Schneider i jego syn (również Georg) odkupili od księcia bawarskiego ostatni książęcy browar i założyli własny Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn.

Jednak na prawdziwy renesans „piwa białego” trzeba było jeszcze poczekać kilka dekad, bowiem boom na tego typu piwa zaczął się w latach 80. XX wieku. Jeszcze dekadę wcześniej piwa pszeniczne stanowiły około 3% rynku i kojarzone były z emerytami, pijącymi je z uwagi na jego reklamowane właściwości zdrowotne. Od lat 70. minionego stulecia, zauważalne stało się coraz większe zainteresowanie młodych Niemców piwami pszenicznymi, co przyczyniło się do ugruntowania pozycji weissbier na niemieckim rynku w następnej dekadzie. Ze względu na implikacje historyczne, weissbier cieszy się większą popularnością na południu Niemiec.

Aromat: W aromacie występują fenole na poziomie od średniego do wysokiego objawiający się przeważnie pod postacią aromatu **goździka**. Obecne są także estry owocowe (przeważnie **banan**, gruszka, brzoskwinie) na poziomie od średniego do wysokiego. Balans i intensywność fenoli i estrów może być różny. Aromat szlachetnych chmieli od braku do niskiego. Niski do średniego aromat pszenicy, objawiający się jako chlebowy albo zbożowy. Inne cechy słodowe nie powinny występować. Brak **diacetylu** i **DMS**. Dopuszczalne są także aromaty takie, jak lekki lub średni aromat gumy balonowej oraz nuty waniliowe. Żaden z nich nie powinien być jednak mocny ani dominujący. Jeśli są obecne, dodają złożoności i balansu.

Smak: Cechą typową jest smak **bananów** i **goździków** - od niskiego do średniowysokiego. Dodatkowo, mogą pojawiać się też inne estry (gruszka, brzoskwinia) na poziomie od braku do średniego. Podobnie jak w aromacie, balans i intensywność fenoli oraz estrów może być różny, jednak w najlepszych przykładach tego stylu są dobrze zbalansowane i dość mocno wyczuwalne. Mogą wystąpić również posmaki waniliowe i gumy balonowej (od niskich do średnioniskich). Pomagają wyeksponować posmaki bananowe i słodkość. Żaden z nich nie powinien jednak dominować. Delikatny, chlebowy lub zbożowy smak pszenicy jest pożądany, podobnie delikatna słodkość **słodu pilzneńskiego**. Smak chmielowy jest niski lub niewyczuwalny. Cierpkie, cytrusowe nuty pochodzące od drożdży i wysokiego nagażowania są przeważnie obecne. Brak **diacetylu** i **DMS**. Fin-

isz raczej wytrawny, może być nieco ostry z uwagi na wysokie wysycenie.

Goryczka: Niska lub średnioniska. Najczęściej pochodząca od szlachetnych niemieckich odmian chmielu, jednak z powodzeniem można użyć innych niskogoryczkowych chmieli.

Wygląd: Barwa może być od bladostomkowej do ciemnozłotej lub pomarańczowej. Zwykle jest zmętnione w różnym stopniu. W wersjach z drożdżami (*mit Hefe*) weissbier jest również nieprzejrzyste ze względu na osad drożdżowy (wzburzony podczas serwowania). Piana jest jednym z wyznaczników stylu, powinna być biała, obfita, bardzo gęsta i trwała. Jej ekspozycji służy specjalne szkło.

Odczucie w ustach: Treściwość od niskiej do średniej. Nie powinno być ciężkie. Odczucie pełni może być potęgowane przez obecność drożdży w piwie. Musujące, szczypie w język.

Surowce i technologia: Zasypanie stanowi co najmniej 50% **słodu pszenicznego**. Istnieją piwa, w których udział tego słodu wynosi nawet 70%. Pozostałą część stanowi **słód pilzneński**. Część tego jasnego słodu jęczmiennego można zastąpić **słodem wiedeńskim** lub niewielką ilością **słodu monachijskiego** albo jasnych słodów karmelowych. Czasami stosowany jest także **słód red ale** jako substytut zacierania dekokcyjnego. Chmiele używane przy warzeniu weissbier to najczęściej szlachetne odmiany niemieckie, jednak z powodzeniem można użyć nisko goryczkowych odmian z innych krajów. Skład mineralny wody nie jest kluczowy, jednak ważne, aby była dobrej jakości i niechlorowana. Należy wybierać drożdże dedykowane do tego stylu, które cechują się dużą produkcją fenoli o aromacie **smaku goździka (4-winylogwajakol)** oraz estrów - **nuty bananowe (octan izoamylu)**. Wiele ze szczepów tego rodzaju drożdży cechuje także niska flokulacja. Tradycyjnie stosowano zacieranie dekokcyjne, jednak dziś coraz jest to nieczęsta praktyka. W schemacie zacierania bywa stosowana przerwa ferulikowa. Jej celem jest wytworzenie kwasu ferulikowego - prekursora 4-winylogwajakolu. Powinna trwać co najmniej 15 minut, w temperaturze 44°C. Obecnie odchodzi się od tej praktyki argumentując to jej bezzasadnością (ilość prekursorów w sładzie powinna być tak wystarczająca). Istotne jest także pH zacieru - powinno wynosić ok. 5,7. Przy stosowaniu zacierania infuzyjnego, ważne jest, aby przy zacierananiu uwzględnić fakt, że słód pszeniczny posiada niewiele alfa-amylazy i należy uwzględnić to w schemacie zacierania. W przypadku fermentacji istotne jest trzymanie się odpowiednich temperatur, aby uniknąć niepożądanych nut, które mogą zdominować aromat i smak. Jej temperatura ma także istotny wpływ na produkcję konkretnych związków pożądanych w tym piwie - im będzie ona niższa, tym więcej powstanie fenoli (aromat goździka), a im będzie wyższa, rezultatem będzie większa ilość estrów (nuty bananów i innych owoców). Ważna jest także ilość za-

dawanych drożdży w kontekście produkcji konkretnych aromatów - **goździka** i **banana**. Powszechnie stosowany szczep dedykowany do niemieckich piw pszenicznych (W-B-06) daje proporcjonalnie dużo nut goździkowych w stosunku do bananowych. W niemieckiej tradycji do refermentacji stosowano dodatek brzożki zamiast cukru czy miodu. Tę w fazie wysokich krążków nazywano *Kräusen*, a tę nie-poddaną fermentacji *Speise*.

Przykłady komercyjne: Ayinger Bräu "Weisse", Hacker-Pschorr "Weisse", Maisel's "Weisse", Paulaner "Hefe-Weizen Naturtrüb", Schneider "Weisse Unser Original", Weihenstephaner "Hefeweissbier".

Komentarz: W przypadku tego stylu istotny jest sposób nalewania z butelki. Początkowo nalewane jest do szkła ciągłym strumieniem. W ten sposób przelewa się około 4/5 objętości butelki. Z początku piwo lane jest po ściance, a następnie zmianie ulega kąt nalewania, tak aby wytworzyć pianę na powierzchni. Pozostałe piwo należy wymieszać z drożdżami kręcąc butelką i delikatnie przelewane jest do szkła, aby drożdże osadziły się na pianie. W Bawarii, miejscu pochodzenia tego stylu, często serwowane jest ono z plasterkiem cytryny, jednak dodatek ten nie zawsze jest polecany, bowiem olejki zawarte w cytrynie wpływają negatywnie na retencję piany, a intensywny smak tego owocu zakrywa słodowo-drożdżowy profil.

Piwa typu weissbier najlepiej spożywać, gdy są świeże, bowiem z czasem aromaty banana i goździka ulegają redukcji. Poza tym, piwa pszeniczne nie posiadają potencjału do długiego leżakowania.

Temperatura serwowania: 4-7°C

Szkło: Weizen

Bibliografia:

- [Wątek na piwo.org](#) zawierający opis stylu według BJCP oraz polskie tłumaczenie.
- [Klasyfikacja stylów piwnych według PSPD](#).
- [Cykl artykułów autorstwa Doroty Chrapek poświęcony weissbier](#).
- Stan Hieronymus: *Brewing with Wheat*, Brewers Publications, Boulder, 2010.
- Eric Warner: *German Wheat Beer*, Brewers Publications, Boulder, 1998.

Tabela natężeń:

| | | | | | | |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|
| AROMAT | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Chmielowość | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Słodowość | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| Estry owocowe | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| Fenole | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| SMAK | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Chmielowość | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Słodowość | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| Owocowe estry | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| Fenole | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| Kwaśność | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| WYGLĄD | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Obfitość piany | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |

| | | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Trwałość piany | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |
| Poziom zmętnienia | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● |
| GORYCZKA | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Natężenie | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ODCZUCIE W USTACH | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Pełnia | ○ | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| Nasylenie | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● |

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)