

Catharina Sour [9,5 - 12° BLG]

Parametry:

Gęstość początkowa: 9,5 – 12 °Blg

Goryczka: 2 – 8 IBU

Gęstość końcowa: 1,5 – 2,5 °Blg

Barwa: 4 – 15 EBC

Alkohol objętościowo: 4,0 – 5,0 %

Wygląd:

Barwa stylu bazowego od słomkowej do ciemno złocistej, acz użyty owoc może całkowicie zmienić kolor piwa. Piana dowolnej barwy (zależna od użytych owoców), średnio obfita do obfitej, co najmniej średnio zwarta, może być nietrwała. Klarowność dowolna, nie może być jednak błotniste.

Aromat:

Balans zdominowany przez aromaty owocowe (wynikające z użytych dodatków) na poziomie od średnich do wysokich. Mlekowa kwaśność, kojarząca się z jogurtem, kefirem na poziomie od niskiego do średniego. Nigdy nie może przybierać octowego, ostrego charakteru. Słodowość o ile obecna to najwyżej na niskim poziomie i kojarzy się ze zbożem, jasnym pieczywem. Estry owocowe (cytrusy, jabłka, gruszki) od nieobecnych do niskich. Brak aromatów chmielowych.

Smak:

Dominuje wysoka mlekowa kwaśność, która może być implikowana, poprzez użyte owoce, do bardzo wysokiego poziomu. Nigdy nie może przybierać octowego, ostrego charakteru. Średnie do wysokich posmaki owocowe pochodzące z użytych dodatków. Słodowość o ile obecna to najwyżej na niskim poziomie i kojarzy się ze zbożem, jasnym pieczywem. Estry owocowe (cytrusy, jabłka, gruszki) od nieobecnych do niskich. Brak posmaków chmielowych. Wytrawny, średnio długi i kwaśno-owocowy finisz.

Goryczka:

Nieobecna, ale dopuszczalna na niskim poziomie w piwach, w których mogłaby kontrować inne posmaki. Nie może być ściągająca, ani zalegająca.

Odczucie w ustach:

Wysycenie na poziomie od średniego do wysokiego. Niska pełnia. Brak alkoholowego rozgrzewania. Ściąganie i cierpkość mogą być obecne na maksymalnie średnio niskim poziomie i powinny wynikać wyłącznie z dodatku owoców.

Ogólne wrażenie:

Lekkie (acz z wyższym ekstraktem niż Berliner Weisse), orzeźwiający, bardzo kwaśne piwo pszeniczne z wyraźnymi posmakami owocowymi.

Dodatkowe uwagi:

Piwowar zobowiązany jest podać, przy rejestracji, użyty owoc/owoce.

Komercyjne przykłady:

Kwas XY (Pinta), Passion Fruit Catharina Sour (Brewery Hills), Catharina Sour (Funky Fluid).

—

2020-10-20: Michał Zieliński - opracowanie opisu stylu (VIII Łódzki Konkurs Piv Domowych)

2023-06-14: Łukasz Wróblewski - korekta, poprawki i recenzja