

Rosanke [9-10° BLG]

Parametry:

Gęstość początkowa: 9–10° Blg

Gęstość końcowa: 2–4° Blg

Alkohol objętościowo: 3-4% alk.

Goryczka: 15-30 IBU

Barwa: 10–25 SRM

Wygląd:

Barwa od bursztynowej do ciemno miedzianej. Może być zarówno klarowne jak i mętne, ale nigdy błotniste. Piana trwała, średniowysoka, drobno pęcherzykowa biała lub lekko zabarwiona.

Aromat:

W najlepszych wersjach aromat jest zbalansowany między estrami, słodowością i dodatkiem ziół. Jednakże dopuszczalna jest przewaga któregoś z aromatów o ile nie dominuje profilu. Słodki słodowy aromat chlebowy, zbożowy, tostowy, delikatnie przypiekany, ale nie palony – pochodzący z zastosowania w zasypie różnych zbóż/słodów o różnym stopniu karmelizacji, na poziomie od średniego do wysokiego. Owocowe, estrowe aromaty na poziomie od średniego do wysokiego. Aromat rodzimych ziół/przypraw (gruit) na poziomie od średniego do wysokiego powinien balansować słodowość i estrowość. Mogą pojawiać się fenole – pochodzące od wędzonych/dymionych słodów na poziomie maksymalnie średnio niskim. Chmielowy aromat (ziołowy, kwiatowy, ziemisty) od braku do niskiego poziomu.

Smak:

Balans w kierunku odstodowej słodyczy kontrowanej chmielową lub ziołową goryczką. Podobnie jak w aromacie, smak to zbalansowana mieszanka słodowości, estrów oraz ziołowych dodatków. Słodowość o charakterze chlebowym, tostowym, karmelowym, toffi na poziomie od średniego do wysokiego, powinien się mieszać z estrami wynikającymi z fermentacji oraz dodatkiem ziół także na poziomie od średniego do wysokiego. Jeżeli pojawiają się smaki dymne/wędzone, powinny stanowić jedynie tło dla estrów i ziół i być maksymalnie na średnio niskim poziomie. Chmielowość (kwiatowa, ziołowa, ziemista) o ile obecna to na niskim poziomie. Finisz od półwytrawnego do półsłodkiego. Posmak od krótkiego do średnio długiego o ziołowym charakterze. Smaki wprowadzane przez zioła lub słodycz nie powinny czynić piwa mdłym.

Goryczka:

Goryczka może pochodzić zarówno od chmielu jak i ziół lub przypraw. Niska do średniej. Powinna kontrować słodycz. Nie może być zalegająca, ani ostra i ściągająca.

Odczucie w ustach:

Wysycenie od niskiego do średniego. Mimo niskiego ekstraktu, pełnia co najmniej średnia, zachowana dzięki bogatemu zasypowi i cukrom resztkowym. Nie powinna być jednak wyższa niż średnio wysoka. Pszenica, owies, żyto w zasypie gwarantują kremowość i gładkość.

Ogólne wrażenie:

Bursztynowo-miedziane, lekkie i orzeźwiające ale o złożonym słodowym profilu i ziołowym charakterze. Jest to piwo, które pije się świeże (nawet 2 tygodnie od rozlewu). Powinno być sycące i orzeźwiające. Piwo robione z surowców, które pozostały po sezonie piwowarskim, więc skład może być zróżnicowany. Dopuszcza się zioła/przyprawy (gruit) i wędzone słody. Żaden element nie powinien dominować, musi być zachowany balans.

Surowce i technologia:

Słody z jęczmienia, pszenicy, owsa, żyta. Słody z warmińskiego zboża często suszone w prymitywnych warunkach mogły być lekko wędzone/dymione i niezbyt jasne. Surowce niesłodowane – zboża, perz itp. Chmiel z miejscowych chmielników. Drożdże górnej fermentacji. Woda źródłana. Mogły pojawiać się zamienniki chmielu w postaci ziół i przypraw rodzimego pochodzenia (nie lawenda!)

—

2020-10-20: Daniel Duda - opracowanie opisu stylu (Warmiński Konkurs Piw Domowych)

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

2024-05-08: Łukasz Wróblewski - korekta, poprawki i recenzja

Receptury z lat poprzednich:

[RECEPTURY](#)