

Jasne lekkie

Lżejsza wersja typowego czeskiego jasnego lagera/pilznera. Bardzo popularna u naszych południowych sąsiadów, a także coraz bardziej w Polsce. Doskonale na letnie upały oraz jako piwo stołowe do posiłków. Piwo jest lekkie o niskiej zawartości alkoholu, ale posiada swój charakter i smak. Idealny przykład piwa sesyjnego. W Czechach określane zwykle jako Světlé Vycepní, co można tłumaczyć jako Jasne Beczkowe. Kiedyś dominujące piwo w czeskich gospodach, głównie ze względu na niższą cenę, ale również na fakt, że wypicie nawet kilku kufli nie zaburza świadomości.

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9,5 - 10,5 ° Błg

Ekstrakt końcowy : 2,0 - 3,5 ° Błg

Zawartość alkoholu: 3,8 - 4,2 % obj.

Goryczka: 25 - 35 IBU

Barwa: 8 - 15 ° EBC

Surowce i technologia:

zasyp to 100% słód pilznieński. Celem przyciemnienia barwy i nadania piwu treściwości można użyć niewielkiej ilości słodu monachijskiego, wiedeńskiego, jasnego słodu karmelowego lub słodu carapils. Preferowany chmiel żatecki, ale równie dobrze można użyć polskich (Lubelski, Marynka) lub niemieckich odmian chmielu. Tradycyjnie stosuje się zacieranie dekokcyjne, najczęściej trójwarowe, co korzystnie wpływa także na ciemniejszą barwę. W warunkach domowych często stosuje się zacieranie sterowane temperaturowo z kilkoma przerwami. Drożdże lagerowe o czystym profilu. Fermentacja dolna 8 - 12 stopni, następnie lagerowane w 1 - 2 stopniach.

Barwa: złota, klarowne. Barwa nie może być za jasna, słomkowa lub cytrynowa.

Piana: średnio wysoka, trwała, biała lub biało kremowa. Gęsta i zbita. Każdy tyk powinien pozostawiać krążki piany na szkle.

Aromat: chmielowy z nutą słodu pilznieńskiego. Często występuje aromat diacetylu, jednak w nadmiarze należy go uznać za wadę. Brak nut DMS i estrowych.

Smak: lekki i średnio wytrawny. Przyjemna nuta chmielu i słodu pilznieńskiego, zrównoważona goryczką. Jeżeli występują posmaki diacetylowe dopełniają smaku i powodują, że piwo wydaje się treściwsze. Brak nut karmelowych i słodkich. Zakończenie jest rześkie i goryczkowe.

Goryczka: pochodzi tylko od chmielu, umiarkowana. Wyraźna ale nie przesadnie wysoka. Może być lekko ściągająca ale nigdy nie zalega.

Odczucie w ustach: bardzo lekkie, wytrawne i rześkie ale nie wodniste. Nagazowanie średnie, do średnio niskiego, przyjemnie odczuwalne na podniebieniu i języku. Znakomicie pijalne i orzeźwiające.

Ogólne wrażenie: bardzo lekki i wytrawny lager, nie jest wodnisty i pusty w smaku. Głęboka złota barwa.

Przykłady komercyjne:

Policka Hradební Svetle Vycepní 10, Krakonos Trutnovska 10, Bernard 10, Platan Schwarzenberg 10, Cerna Hora Tas, Svijanska desitka, Lwówek Wrocławskie, Konstancin Lekkie.