

XVIII POMORSKI KONKURS
PIW DOMOWYCH

Sponsor główny:



Organizator:



Pomorski
Oddział Terenowy

Porter bałtycki

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 18-22°Blg

Ekstrakt końcowy: 4-6°Blg

Zawartość alkoholu: 8-10% obj.

Goryczka: 25-45 IBU

Barwa: 45-75°EBC

Wygląd

Barwa ciemnobrązowa, brunatna do niemal czarnej. Częste brązowe lub bordowe, rubinowo-czerwone refleksy. Klarowne. Piana barwy od jasnobieżowej do brązowej. Gęsta, drobno pęcherzykowa, niska do średniej, może być średnio trwała.

Aromat

Aromat bardzo złożony. Balans w stronę czystej słodowości ale wyraźnie wsparty przez nuty szlachetnego utlenienia i paloności. Średnie do wysokich, złożone aromaty słodowe: karmelowe, palonego karmelu, herbatników, przypieczonej skórki chleba, pieczywa razowego, ciemnego ciasta słodowego, orzechów, pumperniku. Pożądane są średnio niskie do wysokich nuty dojrzałych lub suszonych owoców, takich jak wiśnie, śliwki, czereśnie czy rodzynki. Owocowość powinna pochodzić od słodów, utlenienia lub ich kombinacji, a nie wynikać z pracy drożdży. Ewidentnie drożdżowa, owocowa estrowość, np. o charakterze banana (octanu izoamylu) lub czerwonego jabłka (heksanianu etylu) jest wadą. W najlepszych egzemplarzach utlenienie przejawia się również aromatami win wzmocnianych (likierowych), takich jak sherry, porto czy madera, na poziomie od niskiego do średniego. Nuty utlenione nie powinny dominować bukietu. Całość uzupełniają niskie do średniowysokich aromaty palonych sładów, przeważnie czekolady, czasami lukrecji lub lekko kawowe. Niska, szlachetna nuta alkoholowa jest dopuszczalna, ale nie może mieć charakteru rozpuszczalnikowego, ani fuzlowego (alkoholi wyższych). Aromat chmielowy nieobecny.

Smak

Balans po stronie odsłodowej słodczy kontrowanej goryczką. Na pierwszym planie średnie do wysokich, złożone smaki słodowe: karmelowe, palonego karmelu, herbatników, przypieczonej skórki chleba, pieczywa razowego, ciemnego ciasta słodowego, orzechów, pumperniku. Pożądane są średnio niskie do wysokich nuty dojrzałych lub suszonych owoców, takich jak wiśnie, śliwki, czereśnie czy rodzynki. Owocowość powinna pochodzić od słodku, utlenienia lub ich kombinacji, a nie wynikać z pracy drożdży. Ewidentnie owocowa drożdżowa estrowość, o charakterze np. banana (octanu izoamylu) lub czerwonego jabłka (heksanianu etylu) jest wadą. W najlepszych egzemplarzach utlenienie przejawia się również smakami win wzmacnianych (likierowych), takich jak sherry, porto czy madera, na poziomie od niskiego do średniego. Nuty utlenione nie powinny dominować smaku. Całość uzupełniają niskie do średniowysokich posmaki palonych słodów, czekolady, czasami lukrecji lub lekko kawowe. Nie powinny mieć one mocno palonego charakteru, popiołu czy spalenizny. Zwykle pojawia się niska do średnio niskiej, szlachetna nuta alkoholowa ale nie może być nazbyt wyraźna, ani nie może mieć charakteru rozpuszczalnikowego czy fuzlowego (alkoholi wyższych). Podwyższona kwaśność jest niepożądana. Smak chmielowy nieobecny. Smak początkowo słodkawy, staje się bardziej wytrawnym na finiszu, co zapobiega mdłym, wyklejającym odczuciom. Długi posmak o słodowo-palonym charakterze. Dopuszczalne są portery zarówno o półsłodkim jak i półwytrawnym finiszu.

Goryczka

Średnio niska do średniej, pochodząca zarówno od palonych słodów, chmielu, jak i alkoholu, ten ostatni aspekt nie może być jednak dominujący. Goryczka nie powinna wychodzić na pierwszy plan, a jedynie zapewniać kontrę dla słodowości i budować wytrawniejszy finisz. Nie może być gryząca ani szorstka (taniczna).

Odczucie w ustach

Treściwość średnio wysoka do wysokiej. Piwo jest gładkie i nieco kremowe. Wysycenie od niskiego do średniego. Może występować niskie do średnio niskiego alkoholowe rozgrzewanie, nie powinno jednak dominować piwa, ani mieć charakteru rozpuszczalnikowego, lecz elegancki charakter leżakowanego destylatu. Odczucia szorstkie, piekące lub ściągające są niepożądane. Pomimo obecnej słodyczy piwo nie może być wyklejające.

Komentarz

Mocne, gęste, treściwe ciemne piwo, którego smak i aromat tworzy kombinacja bogatej słodowości, nut suszonych owoców, powściągliwych akcentów palonych oraz niskich nut szlachetnego alkoholu. Od stoutów o podobnej mocy odróżnia je niższy poziom aromatów pochodzących od słodów palonych, zazwyczaj pełniejsza paleta smaków słodowych oraz czystszy, lagerowy profil. Piwo degustacyjne, lekko rozgrzewające, predestynowane do niespiesznej kontemplacji.

Surowce i technologia

Bazę stanowi najczęściej sód monachijski lub wiedeński, czasami z domieszką srodu pilzneńskiego. Stosuje się rozmaite słody karmelowe o dosyć szerokim spektrum barwy, a także słody palone. Te drugie powinny być jednak używane z umiarem, najlepiej w wersji pozbawionej łuski, aby uniknąć nachalnych smaków i aromatów palonych. Tradycyjne chmiele kontynentalne, stosowane głównie na goryczkę. Drożdże dolnej fermentacji. Piwo zyskuje dzięki długiemu leżakowaniu w optymalnych warunkach.

Zawartość składników mineralnych w wodzie nie jest elementem kluczowym przy produkcji portera bałtyckiego. Niemniej, mając na uwadze fakt, że w zasypie sporym udziałem są słody palone, warto rozważyć zastosowanie wody twardej, zawierającej wapń, dzięki czemu uzyskasz odpowiednie właściwości buforowe. Słody ciemne powodują obniżenie pH zacieru, co w efekcie podwyższa kwaśność w gotowym piwie – a tego, z uwagi na charakterystykę stylu, należy unikać. Sugerujemy zatem zastosowanie jako dodatku do wody (zarówno do zacierania, jak i wyśładzania) węgla wapnia dostępnego w sklepach piwowskich jako „kreda piwowska”. Odpowiednią ilość możesz obliczyć, uwzględniając parametry stosowanej wody. Ilość jonów wapnia powinna wynieść 50-75 ppm. Dodatkowo dla podkreślenia słodowości możesz rozważyć podwyższenie zawartości chlorków. Najlepiej zastosuj w tym celu chlorek wapnia dostępny w sklepach piwowskich. Jego ilość oblicz przy uwzględnieniu parametrów stosowanej wody. Docelowa zawartość chlorków w przypadku tego stylu powinna wynosić 140-200 ppm.

Bazę powinien stanowić słód monachijski lub wiedeński, uzupełniony słodem pilzneńskim. Dodatkiem niech będą ciemne słody karmelowe, które wniosą, jak nazwa wskazuje, nuty karmelowe, ewentualnie aromaty suszonych owoców. Możesz pokusić się o niewielki udział słodów palonych, przy czym pamiętaj, że porter bałtycki to nie stout – nadmierna paloność nie jest pożądana.

Najlepsze efekty przynosi zacieranie sterowane temperaturowo. Początkowo zacier utrzymaj niedługo (5–10 minut) w temperaturze przerwy białkowej (52–55 °C), następnie nieco dłużej (15–20 minut) – przerwy maltozowej (64–66 °C), a najdłużej (30 minut) – przerwy dekstrynującej (70–72 °C). Następnie podgrzej całość (76–78 °C), aby ułatwić filtrację.

Ze względu na charakter warzonego stylu zaleca się dłuższe gotowanie. 120 minut nie będzie tutaj przesadą. Pomimo że porter bałtycki nie jest piwem o chmielowym profilu, nie zapomnij dodać chmielu do gotującej się brzeczki. Najlepiej zastosuj szlachetne odmiany, które zapewnią goryczkę na poziomie 25–45 IBU.

Do przygotowania portera bałtyckiego potrzebujesz drożdży dolnej fermentacji, które cechują się wysokim poziomem odfermentowania cukrów oraz są odporne na duże stężenie alkoholu. Mając na uwadze ekstrakt początkowy piwa, zaszczerp brzeczkę odpowiednią ilością drożdży. Zaleca się wykorzystanie świeżej gęstwy drożdżowej zebranej z piwa o niższym ekstrakcie. Cały sekret dobrego portera (jak w zasadzie każdego piwa) polega na prawidłowym procesie fermentacji. Przede wszystkim pamiętaj o odpowiednim napowietrzeniu brzeczki przed zadaniem drożdży, aby zapewnić właściwe warunki do ich pracy. Kontrola temperatury to w przypadku lagerów klucz do sukcesu. Warto stosować się ściśle do zaleceń producenta drożdży. Zaczynij od dolnej granicy „widełek” temperatury (lub nawet lekko poniżej), a następnie, wraz ze spadkiem ekstraktu, lekko ją podnoś. Na koniec, gdy spadek ekstraktu ustanie, możesz zwiększyć temperaturę nieco powyżej zalecanej i tym samym dać szansę drożdżom na „posprzątanie” po sobie, czyli redukcję niepożądanych produktów fermentacji. Po zakończonej fermentacji warto zlać piwo znad osadu drożdżowego do innego fermentora i poddać je procesowi lagerowania w niskiej temperaturze (optymalnie 0–4 °C). Pamiętaj o tym, że piwa mocne wymagają czasu. Tym bardziej w przypadku dolnej fermentacji w niskich temperaturach musisz uzbroić się w cierpliwość i przygotować się na to, że cały proces może, a nawet powinien, potrwać kilka miesięcy.

2019-03-15: Bartosz Markowski – opracowanie opisu stylu
(kompendumpiwa.pl)

2023-09-04: Michał Krzysztofik – korekta

2023-09-04: Łukasz Wróblewski – akceptacja KS PSPD

2024-04-24: Łukasz Wróblewski – korekta i akceptacja KS
PSPD