

## 23A. Berliner Weisse

**Celkový dojem:** Velmi světlé, osvěžující nízkoalkoholické pšeničné pivo s čistou mléčnou kyselostí a vysokou úrovní nasycení, původem z Německa. Lehká sladová chuť chlebového těsta podporuje kyselost, která by neměla působit uměle. Jakýkoliv divočejší charakter kvasinek rodu *brettanomyces* by měl být omezený a ne výrazný.

**Vůně:** Dominantní je ostře kyselý charakter (mírný až mírně vysoký). Může mít až mírně vysoký ovocný charakter (často připomínající citrón nebo kyselé jablko). Ovocnost může narůstat s věkem a může se vyvinout též jemný květinový charakter. Žádné chmelové aroma. Pšenice může v čerstvějších vzorcích dodávat charakter nepečeného chlebového těsta; společně s kyselostí může připomínat kváskový chleba. Může mít omezený divočejší *brettanomyces*ový charakter.

**Vzhled:** Velmi světle slámová barva. Čiřost se pohybuje od čiré do částečně zakalené. Vysoká hustá bílá pěna, chabě drží. Vždy bohatě perlivé.

**Chuť:** Čistá mléčná kyselost dominuje a může být dosti silná. Většinou je znatelná doplňující těstovitá, chlebnatá nebo pšeničně-zrnitá chuť. Chmelová hořkost je neznatelná; sladovou složku vyvažuje kyselost spíše než chmel. Nikdy octovité. Může být rozpoznatelná jemná citrusovo-citrónová nebo kyselo-jablečná ovocnost. Velmi suchý závěr. Převažuje kyselost, ale jistá sladová chuť by měla být znatelná. Žádná chuť chmele. Charakter může být v omezené míře doplněn divočejším *brettanomyces*ovým projevem.

**Vjem v ústech:** Lehké tělo. Velmi vysoké nasycení. Žádný dojem alkoholu. Svěží, štavnatá kyselost.

**Komentáře:** V Německu je kategorizováno jako Schankbier, tedy jako lehké pivo s EPM v rozmezí 7-8 °P. Často servírováno spolu s panákem sirupu (mit schuss) ochuceného malinami (himbeer), mařinkou vonnou (waldmeister), nebo kmínkou (Kümmel) kvůli vybalancování výrazné kyselosti. Bylo popsáno jako jedno z nejryzeji osvěžujících piv na světě.

**Historie:** Berlínská místní specialita; označovaná napoleonskými vojsky v roce 1809 pro svůj živý a elegantní charakter jako „šampaňské severu“. V jistou dobu bývalo nakuřované a existovala verze silná jako Märzen (14 °P). V Německu je stále vzácnější, ale některé americké řemeslné pivovary vyrábí nyní tento styl běžně.

**Charakteristické ingredience:** Obsah pšeničného sladu je typicky 50 % sypání (jako je to tradičně u všech německých pšeničných piv), zbytek je typicky plzeňský slad. Symbiotické kvašení svrchních kvasnic a *Lactobacillus* (různé kmeny) zajišťuje zřetelnou kyselost, která může být posílena mícháním piv různého stáří během kvašení a delším ležením v chladu. Chmelová hořkost není přítomná. Tradiční je dekokční rmutování s chmelem přidaným do vystírky. Němečtí pivovarští vědci věří, že pro správný chuťový profil je nezbytný charakter kvasinek rodu *brettanomyces*, nicméně tento charakter není nikdy výrazný.

**Stylové porovnání:** V porovnání s lambicem není obecně tolik kyselé a vykazuje čistou mléčnou kyselost s omezenými, nebo až neznatelnými divokými tóny. Rovněž má nižší obsah alkoholu.

### Parametry:

EPM: 1028 – 1032 (7 – 8 °P)

IBU: 3 – 8

Zbytkový extrakt: 1003 – 1006 (0,7 – 1,5 °P)

SRM: 2 – 3

Alkohol: 2,8 – 3,8 % obj.

**Komerční příklady:** Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth

**Štítky:** lehké pivo, světlé pivo, svrchní kvašení, středoevropské pivo, tradiční styl, pšeničné pivo, kyselé pivo