

3B. Český prémiový světlý ležák

Celkový dojem: Bohatý, charakterní světlý český ležák se znatelným sladovým a chmelovým charakterem a dlouhým a zakulaceným závěrem. Komplexní, ale vyvážené a osvěžující pivo. Sladové chutě jsou na pivo typu Pilsner komplexní a hořkost je silná, ale čistá a bez drsnosti, což pivu dává zakulacený dojem, který zvyšuje pitelnost.

Vůně: Střední až středně vysoká chlebnatá sladovost se středně nízkým až středně vysokým kořenitým, květinovým nebo bylinným chmelovým aromatem. Úroveň vyvážení mezi sladem a chmelem se může lišit, avšak jejich souhra je bohatá a komplexní. Lehký diacetyl, nebo velmi nízké ovocné chmelové estery jsou přijatelné, ale nemusí být přítomny.

Vzhled: Zlatá až tmavě zlatá barva. Naprostá až velmi výrazná čirost. Hustá, dlouhodržící a krémová bílá pěna.

Chuť: Bohatá, komplexní, chlebnatá sladovost kombinovaná se zřetelnou, ale jemnou a zakulacenou hořkostí a květinovou a kořenitou chmelovou chutí. Sladové a chmelové chutě jsou střední až středně vysoké intenzity a sladová složka může obsahovat lehký dojem karamelu. Hořkost je výrazná, ale nikdy hrubá. Dlouhý závěr může být vyvážen směrem k chmelu nebo sladu, nikdy agresivně vychýlen na jednu stranu. Nízký až mírný diacetyl a nízké chmelové estery jsou přijatelné, ale nemusí být přítomny.

Vjem v ústech: Střední tělo. Střední až nízké nasycení.

Komentáře: Obecně patří do rodiny piv plzeňského typu. Tento styl je kombinací českých stylů světlý ležák (11–12,9 °P) a světlé speciální pivo (13–14,9 °P). V Česku je jako „Plzeň“ nazýván pouze Plzeňský Prazdroj, nicméně celosvětově je toto pojmenování užíváno šířeji. V Česku je oblíbená kvasnicová varianta, která může být vyrobena buďto okroužkovaním kvasící mladinou, nebo jsou přidány čerstvé čisté kvasinky po dokvašení. Tyto varianty někdy bývají kalné s jemnou kvasnicovitostí a vyšším chmelovým charakterem. Moderní příklady tohoto stylu se liší vyvážením sladu a chmele a mnoho z nich není tak výrazně chmelovitých jako Plzeňský Prazdroj.

Historie: Běžně spojováno s Plzeňským Prazdrojem, který byl poprvé uvařen v roce 1942 po postavení nového pivovaru měšťany nespokojenými s tehdejší kvalitou piva v Plzni. První uvaření tohoto stylu je přičítáno bavorskému sládkovi Josefu Grollovi.

Charakteristické ingredience: Měkká voda s nízkým obsahem síranů a uhličitánů, chmely žateckého typu, český slad, české spodní kvasinky. Voda s nízkým obsahem iontů dodává pivu typicky jemný a zakulacený chmelový profil navzdory vysokým dávkám chmele. Hořkost některých komerčních exemplářů stylu v posledních letech klesla, ačkoliv ne tolik, jako u mnoha exemplářů německých.

Stylové porovnání: Sytější barva a sladová bohatost v porovnání s německým Pilsnem s plnějším závěrem s čistším a jemnějším dojmem. Silnější než Český světlý ležák.

Parametry:

EPM: 1044 – 1060 (11 – 14,7 °P)

IBU: 30 – 45

Zbytkový extrakt: 1013 – 1017 (3,3 – 4,3 °P)

SRM: 3.5 – 6

Alkohol: 4,2 – 5,8 % obj.

Komerční příklady:

Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumavě Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únětická 12°