



Link do produktu: <https://www.piwaswiata.com/przelom-przeklad6-lichtenhainer-p-3937.html>



## Przełom Przekład #6" Lichtenhainer

Cena	<b>11,00 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Producent	<b>Browar Przełom</b>
Alkohol	<b>3,0%</b>
Pojemność	<b>0,5l</b>
Kraj	<b>Polska, Lichtenhainer</b>

### Opis produktu

#### Lichtenhainer

### Opis stylu

#### Wygląd\

Barwa piwa od jasnożółtej do jasnożółtej. Klarowne do lekko opalizującego. Piana drobnopęcherzykowa, wysoka, biała i trwała.

#### Aromat\

Najlepsze przykłady będą posiadały zbalansowany aromat, w którym wyczuwalne będą aromaty wędzone, słodowe, kwaśne i owocowe, a żadna składowa nie będzie wyraźnie dominować pozostałych. Aromaty wędzonki (kojarzące się z ogniskiem, wędlinami, powinny być wyczuwalne na poziomie od średnio niskiego do średniego, podobnie jak estry owocowe kojarzące się z jabłkami, gruszkami i owocami cytrusowymi. Kwaśność powinna być wyczuwalna na niskim lub średnio niskim poziomie i powinna przybierać czysty mlekowy charakter. Słodowość powinna być obecna maksymalnie na średnio niskim poziomie i kojarzyć się ze zbożem i jasnym pieczywem. Brak aromatów chmielowych.

#### Smak\

Najlepsze przykłady będą posiadały zbalansowany smak, w którym najbardziej wyczuwalne będą wędzoność i kwaśność. Wędzoność kojarząca się z ogniskiem, wędlinami, powinna być wyczuwalna na poziomie od średnio niskiego do średniego, podobnie jak czysta mlekowa kwaśność. Estry owocowe (jabłko, gruszka, owoce cytrusowe) oraz słodowość (zbożowa, jasne pieczywo) powinny być obecne na drugim planie, maksymalnie na poziomie średnio niskim. Brak posmaków chmielowych. Finisz wytrawny, od krótkiego do średnio długiego, kwaśno-wędzony.

#### Goryczka\

Niska, chmielowa, krótka.

#### Odczucie w ustach\

Pełnia średnio niska do średniej. Wysokie nagazowanie. Cierpkość i ściąganie obecne maksymalnie na średnio niskim poziomie.

#### Komentarz\

Dymione, kwaśne, piwo górnej fermentacji. Tak jak podobne style bardzo delikatnie chmielone, praktycznie tylko na goryczkę. Pomimo średnio lekkiej do średniej pełni, dzięki wysokiemu odfermentowaniu i wysokiemu nagazowaniu ma orzeźwiający charakter.

Styl wywodzi się z Niemiec. Znane było już w XIX w. Jak podaje literatura, początkowo produkowane tylko z wędzonego słodu jęczmiennego, ale od lat 30. XX w. zaczęto stosować w zasypie sód pszeniczny, najpierw około 1/3, a potem 2/3 zasypu. Na początku stosowano fermentację spontaniczną, którą zastąpiono drożdżami górnej fermentacji. Początkowo brzezki nie gotowało się, a jedynie dodawano do fermentacji bakterie kwasu mlekowego.

#### Surowce i technologia\

Podstawowym surowcem jest wędzony sód jęczmienny, w drugiej kolejności do zasypu stosuje się sód pszeniczny, którego udział wynosi od 30 do 50%. Niewielką część zasypu może stanowić także sód monachijski lub wiedeński.



Silne i zdrowe drożdże górnej fermentacji produkujące małe ilości estrów owocowych. Dobrze sprawdzą się tutaj drożdże dedykowane do Kolscha i Altbiera. Oprócz drożdży użyte powinny zostać także bakterie kwasu mlekowego. Metoda kettle sour da najbardziej przewidywalne i powtarzalne efekty.

Tradycyjne niemieckie odmiany chmielu.

Zacieranie tradycyjnie infuzyjne. Często we współczesnych recepturach spotkać można informację, że gotowanie przebiega bardzo krótko np. 15-20 min