

24A. Witbier

Celkový dojem: Osvěžující, elegantní, chutný, středně silný pšeničný ejl.

Vůně: Střední sladová sladkost (často s lehkými tóny medu anebo vanilky) s lehkým obilným a kořeněným pšeničným aromatem, často s trochou trpké navinulosti. Středně silné aroma načechraného koriandru, často s komplexními bylinným, kořenitým nebo pepřným tónem v pozadí. Středně silná ovocnost citrusovo-pomerančové kůry. Slabé kořenitě-bylinné chmelové aroma není povinné a nemělo by nikdy přebít ostatní vjemy. Zeleninová, celerovitá nebo šunkovitá aromata jsou nevhodná. Koření by se mělo dobře spojit s ovocnými, květinovými a sladkými aromaty a nemělo by být příliš silné.

Vzhled: Velmi světlá slámová až velmi světle zlatá barva. Pivo bývá velmi kalné díky škrobovému zákalu anebo kvasnicím, což mu dává mléčný žluto-bílý vzhled. Hustá bílá krémovitá pěna. Měla by dost dobře držet.

Chuť: Příjemná sladce-sladová obilná chuť (často s medovým anebo vanilkovým charakterem) a ovocnost citrusovo-pomerančové kůry. Osvěžující a řízná se suchým, často trpkce navinulým závěrem. Může mít slabou chlebovou pšeničnou chuť. Nepovinně může být přítomna velmi lehká mléčná kyselost. Běžné jsou kořeněno-bylinné tóny, které mohou zahrnovat koriandr a další koření. Měly by být jemné a vyvážené, nikoliv převažující. Zemitě-kořenitý chmelová chuť je o nízká až žádná. Pokud je znatelná, nikdy nemá překážet koření. Chmelová hořkost je nízká až středně nízká a nenarušuje osvěžující chuť ovoce a koření a nepřetrvává až do závěru. Hořkost z bílé vrstvy pomerančové kůry by neměla být přítomna. Zeleninové, celerovité, šunkovité nebo mýdlové chutě jsou nevhodné.

Vjem v ústech: Středně lehké až střední tělo, často s hladkostí a lehkou krémovostí pocházející z nesladové pšenice a příležitostného ovsa. Navzdory tělu a krémovosti je witbier v závěru suchý a často lehce trpkce navinulý. Perlivý charakter díky vysokému nasycení. Osvěžující díky nasycení, lehké kyselosti a absenci hořkosti v závěru. Žádná hrubost nebo svravost z bílé vrstvy pomerančové kůry. Nemělo by být ani příliš suché a prázdné, ani příliš plné a těžkopádné.

Komentáře: Přítomnost, charakter a množství koření a mléčné kyselosti se různí. Příliš kořeněná nebo kyselá piva nejsou dobrými příklady tohoto stylu. Některé druhy koriandru mohou způsobit nevhodný šunkovitý nebo celerovitý charakter.

Bývá poměrně náchylné a nezraje dobře, tudíž jsou vhodnější mladší, čerstvé a správně skladované vzorky. Většina vzorků má obsah alkoholu kolem 5 % obj.

Historie: Tento 400 let starý belgický pivní styl vymřel v padesátých letech dvacátého století. Znovuoživen byl později Pierrem Celisem v Hoegaardenu a od té doby jeho popularita stabilně roste, jak díky moderním řemeslným pivovarům, tak i velkým pivovarům, které ho vnímají jako celkem ovocité letní sezónní pivo.

Charakteristické ingredience: Sypání tvoří 50 % nesladované pšenice a 50 % světlého ječného sladu (obvykle plzeňského). Některé verze obsahují 5–10 % nesladového ovsa.

Použitá koření, jako je čerstvě nadrcený koriandr a curaçao, nebo někdy také sladká pomerančová kůra doplňují nasládlé aroma a jsou poměrně typická. Další koření (např. heřmánek, římský kmín, skořice, aframon rajské zrna) může být použito pro zvýšení komplexnosti, ale mají být ale mnohem méně výrazná. Charakteristické jsou svrchní kvasinky produkující jemné kořeněné chutě. V některých případech je omezeně použito mléčné kvašení nebo přídavek kyseliny mléčné.

Stylové porovnání: Nízká hořkost a vyvážení podobné Weissbieru, avšak kořenitý a citrusový charakter pochází spíše z přídavku koření než z kvasnic.

Parametry:

EPM: 1044 – 1052 (11,0 – 12,9 °P)

IBU: 8 – 20

Zbytkový extrakt: 1008 – 1012 (2,1 – 3,1 °P)

SRM: 2 – 4

Alkohol: 4,5–5,5 %

Komerční příklady:

Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke