

## 28A. Brett Beer

**Upozornění: pro potřeby Prague homebrewing competition 2019 je třeba mít na paměti, že tento styl je omezen na piva kvašená 100% brettanomycesami a základní styly jsou omezeny na 21A. American IPA a 21B. Specialty IPA.**

### **Celkový dojem:**

Typicky sušší a ovocnější než je doporučeno pro výchozí styl. Intenzita divokých "funky" tónů se pohybuje od nízké až po vysokou v závislosti na stáří vzorku a na použitém(-ých) kmenu(-ech) brettanomyces. Tento "funky" divoký charakter je zpravidla potlačen u mladších vzorků, ale má tendenci stoupat na intenzitě se stářím. Může vykazovat lehkou kyselost, ta ovšem není způsobena aktivitou brettanomyces.

### **Vůně:**

Vychází ze základního pivního stylu. Mladá piva kvašená brettanomycesami vykazují více ovocných tónů (např. tropické ovoce, peckoviny, citrusy), to je proměnlivé v závislosti na použitém(-ých) kmenu(-ech) brettanomyces. U vzorků fermentovaných 100% brettanomycesami, které jsou zároveň výrazně chmelené americkými chmelovými odrůdami, může být obtížné rozlišit, které charakteristiky jsou spojeny s fermentačním a které s chmelovým profilem. Starší 100% brett vzorky mohou vykazovat lehké "funky" tóny (chlév, mokré seno, lehce zemité nebo kouřové tóny), ale tento charakter by neměl dominovat. Pokud je pivo kvašené krom brettanomyces i kulturními pivovarskými kvasinkami, může si zachovat některé charakteristiky primárního kvašení. Slabá kyselost je přijatelná, ale neměla by být výrazným charakterem.

### **Vzhled:**

Vychází ze základního pivního stylu. Čiřost závisí na pivním stylu a použitých ingrediencích. Lehký zákal nemusí být nutně vadou.

### **Chuť:**

Vychází ze základního pivního stylu. Charakter brettanomyces je v rozsahu od nepatrného po agresivní. Může být dosti ovocné (tropické ovoce, bobuloviny, peckoviny, citrusy), nebo může vykazovat kouřový, zemitý nebo chlebový charakter. Nemělo by se projevovat nepříjemně "funky" chutě jako medicínální, smrdutá, odlakovač, sýr apod. Lehká kyselost je povolena ve spojení s lehkou navinulou trpkostí, ale neměla by působit opravdu kyselé. Vždy ovocnější u mladších vzorků a se stářím narůstající "funky" charakter. Nesmí být octovate nebo mléčně kyselé. Sladové chutě jsou často méně intenzivní než u základního pivního stylu, pivo je typicky suché a s svěžejší díky vysoké prokvašivosti brettanomyces.

### **Vjem v ústech:**

Vychází ze základního pivního stylu. Obecně lehké tělo, lehčí než se očekává od základního stylu, nicméně přehnaně lehké tělo se považuje za chybu. Typicky střední až vysoká nasycenost. Trvání pěny je variabilní.

### **Komentáře:**

Základní pivní styl popisuje většinu charakteru těchto piv, ale přidání brettanomyces vytváří sušší, plošší a více "funky" výsledek. Mladší verze jsou jiskrnější a ovocnější, starší pak vykazují více hloubky "funky" charakteru a mohou ztratit víc z charakteru základního stylu. Verze zrající ve dřevě by měly být přihlášeny do kategorie Wild Specialty Beer. Charakter brettanomyces by se měl vždy dobře pojit se stylem, nikdy by nemělo jít o "brett bombu". Neopomeňte, že brettanomycesy neprodukují kyselinu mléčnou.

### **Historie:**

Moderní americké interpretace belgických divokých piv nebo experimenty vycházející z historických belgických divokých piv nebo historických anglických piv s brettanomycesami. Tento styl získal na popularitě po roce 2000. Mo Bretta Brett od Port Brewing byl jedním z prvních oceňovaných exemplářů.

### **Charakteristické ingredience:**

V podstatě jakýkoliv pivní styl, kvašený jakoukoliv metodou, dokvašen za přidání jednoho nebo více kmenů brettanomyces. Případně pivo kvašené jen a pouze brettanomycesami.

### **Stylové srovnání:**

Ve srovnání se stejným pivním stylem bez použití brettanomyces bude brett. Pivo sušší, více prokvašené, ovocnější, s lehčím tělem a s časem jemně narůstajícím "funky" charakterem. Méně kyselé a s menší hloubkou než belgická "divoká" piva.

### **Instrukce k registraci vzorku:**

Účastník musí specifikovat základní pivní styl (klasický pivní styl nebo stylovou rodinu) a může poskytnout informaci o použitém(-ých) kmenu(-ech) brettanomyces, informace o použitých ingrediencích/postupech, nebo zamýšleném charakteru.

### **Parametry:**

V závislosti na základním stylu

### **Komerční příklady:**

Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Temptation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness