

# BRETT SAISON

Opracował: Michał Zieliński

## Aromat:

---

Niskie do intensywnych aromaty dzikich drożdży<sup>1</sup>. Intensywne aromaty owocowe, pochodzące przede wszystkim od estrów, ale mogą wynikać również z różnych dodatków. Niskie do średnio intensywnych nuty przyprawowe, pochodzące zarówno od fenoli, jak i również od faktycznego dodatku przypraw. Fenole bardziej o charakterze pieprzowym tudzież gałka muszkatołowej niż goździków. Nuty przyprawowe, pochodzące od dodatków, mają jedynie uzupełniać aromat piwa, nie mogą go natomiast całkowicie zdominować. Niskie do umiarkowanych nuty chmielowe tudzież aromaty, pochodzące od dodanych ziół. Dopuszczalne są delikatne kwaskowe nuty. W mocniejszych wersjach wyczuwalny jest lekki alkohol. Nie może być jednak rozpuszczalnikowy ani fuzlowy.

## Wygląd:

---

Barwa od jasno złocistej do ciemno bursztynowej. Klarowność od słabej do niemal idealnej. Dopuszczalna jest mętność, acz piwo nie może być błotniste. Piana obfita, gęsta, zwarta o białej tudzież lekko żółtej barwie. Powinna utrzymywać się przez dłuższy czas oraz pozostawiać po sobie ślady.

## Smak:

---

Niskie do intensywnych posmaki dzikich drożdży<sup>2</sup>. Intensywnie owocowe (najczęściej cytrusowe) posmaki, wynikające przede wszystkim z estrów, ale również z różnych dodatków. Niskie posmaki fenolowe o charakterystycznym pieprzowym (tudzież gałka muszkatołowa) charakterze. Nuty przyprawowe, wynikające z faktycznego dodatku przypraw, na niskim poziomie. Mają jedynie wzbogacać profil piwa, nie mogą natomiast całkowicie zdominować jego smaku. Niskie do umiarkowanych posmaki chmielowe, ale mogą być implikowane do wysokiego poziomu poprzez dodatki różnych ziół tudzież przypraw. Goryczka jednakże nie może przysłaniać innych cech piwa, jak również nie może być ściągająca ani zalegająca. Niska podbudowa słodowa, głównie o zbożowym czy chlebowym charakterze ma nadawać jedynie kompleksowości smaku. Nuty karmelowe, toffi czy opiekane są niepożądane. Może pojawiać się niska, nawet lekko w kierunku średniej, kwaśność, nadająca piwu jeszcze bardziej orzeźwiającego charakteru. Finisz wytrawny, może być delikatnie cierpki. W mocniejszych piwach dopuszczalne jest delikatne, alkoholowe rozgrzewanie. Rozpuszczalnikowe oraz fuzlowe posmaki są natomiast wadą.

## Tekstura:

---

Wysycenie na wysokim poziomie, musujące. Wytrawne. Może być lekko rozgrzewające, ale nigdy palące i rozpuszczalnikowe.

---

<sup>1</sup> Ich brak dyskwalifikuje piwo w eliminacjach

<sup>2</sup> Ich brak dyskwalifikuje piwo w eliminacjach

## **Dodatkowe informacje:**

---

Wartość ekstraktu brzezki od 11,9 ° BLG do 17 ° BLG.

Piwo może być fermentowane, jak i jedynie „dofermentowywane” dzikimi drożdżami. Istotą jest połączenie piwa w stylu saison z nutami dzikich drożdży oraz ewentualnymi przyprawami.

## **Komercyjne przykłady:**

---

Boulevard Saison-Brett, Logsdon Seizoen Brett, The Bruery Saison Rue

Źródła:

<http://www.homebrewtalk.com/showthread.php?t=255734>

<https://boulevard.com/BoulevardBeers/saison-brett/>

<http://www.wiki.piwo.org/Saison>

<http://www.theyeastbay.com/wild-yeast-and-bacteria-products/saison-brettanomyces-blend>

<http://dankbrewingcompany.blogspot.com/2011/03/saison-brett-c-brettanomyces.html>

<https://embracefunk.com/2011/09/04/brett-saison-with-white-labs-670-wlp670/>