

Należy zwrócić szczególną uwagę na jej kwasowość oraz profil aromatyczny. Kawy pochodzące z krajów afrykańskich charakteryzują się średnią kwasowością i akcentami owoców cytrusowych. Te z Ameryki Środkowej wyróżniają się bardzo niską kwasowością oraz aromatami czekolady i orzechów. Kawy z Azji kojarzone są z nutami leśnymi i ziemistymi.

Wanilia – wyróżniamy kilka głównych odmian: bourbon, tahitian, madagascar pompona, planifolia. Każda z nich prezentuje inny profil aromatyczny – od typowo waniliowych nut, poprzez akcenty czekoladowe, po owocowy finisz. Występuje w kilku formach: puder, ziarna lub laski. W wypadku użycia całych lasek warto macerować je w alkoholu, np. bourbonie lub rumie przez 7–14 dni.

Kokos – dostępny w formie wiórków lub płatków (chipsów). Biorąc pod uwagę wysoką zawartość tłuszczu w kokosie, należy rozważyć użycie techniki opiekania (tostowania), która nieco redukuje stężenie oleju kokosowego oraz intensyfikuje aromat. Podobnie jak w wypadku wanilii, dobrze sprawdza się maceracja kokosa w rumie przez ok. tydzień. Aby nie dopuścić do zapchania urządzeń służących do rozlewu, zaleca się dodatek kokosa w muślinowych siatkach, a także przemieszanie/przedmuchiwanie piwa przed rozlewem, aby rozbić ewentualne drobiny tłuszczu zgromadzone na wierzchu piwa.

Łuska kakaowca – produkt uboczny procesu obróbki ziaren kakaowca. Stosowany jako dodatek na fermentację cicha.

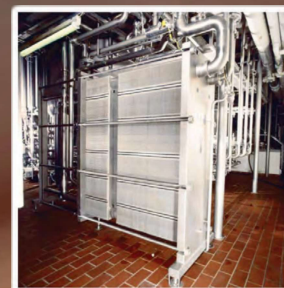
Wnosi do piwa bardzo mocne aromaty czekoladowe, jak również delikatną gorycz. Podobnie jak w poprzednich wypadkach, zalecanie jest macerowanie w mocnych alkoholach w celu uwydatnienia aromatu i sterylizacji.

Syrop klonowy – można go dodawać zarówno na etapie gotowania, jak i na zimno, jeżeli istnieje możliwość pasteryzacji. Syrop klonowy to w zdecydowanej większości cukry proste, które zostaną przefermentowane przez drożdże. Dodatkowo syrop klonowy, podobnie jak miód, nie jest sterylny i po rozcieńczeniu może zakazić piwo, jeżeli nie dokonamy pasteryzacji. Podczas wyboru syropu klonowego należy zwrócić uwagę na jego klasyfikację (*grading*). Klasyfikacja różni się w zależności od kraju pochodzenia (Stany Zjednoczone lub Kanada). Podstawą klasyfikacji zawsze jest przejrzystość syropu, innymi słowy – stopień odparowania wody. Im ciemniejszy syrop, tym bardziej intensywny „klonowy” charakter.

Cynamon – można stosować zarówno jako dodatek „do kotła”, jak i na zimno. Stosowany głównie w formie sproszkowanej, ale można się też spotkać z dodatkiem w formie kory. Najbardziej popularnym gatunkiem jest cynamon cejloński.

Orzechy – bardzo trudno jest uzyskać zadowalające efekty w wypadku tego dodatku. Konieczne jest stosowanie orzechów w formie prażonej i w bardzo dużej ilości podczas fermentacji cichej, a i to nie daje pewności, czy końcowy efekt będzie zadowalający dla piwowara.

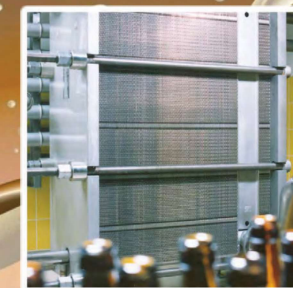
REKLAMA



PŁYTOWE WYMIENNIKI CIEPŁA

URZĄDZENIA ŚWIATOWEGO LIDERA
W TWOIM BROWARZE

www.jmreurope.eu



API HEAT
TRANSFER

Schmidt

SIGMATEC

JMR
EUROPE

