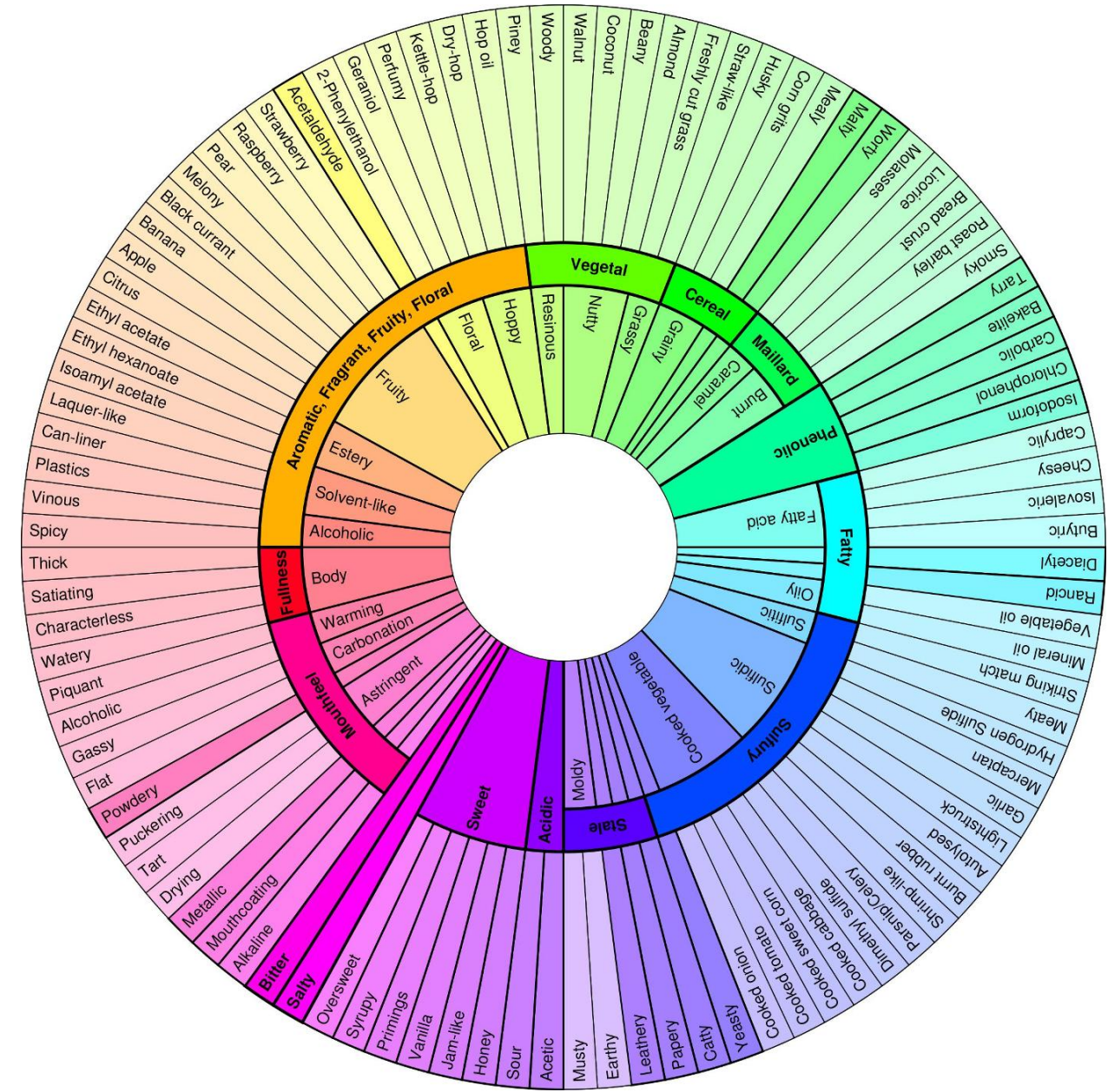


# Курс за нехарактерни аромати и вкусове в бирата

# Цели

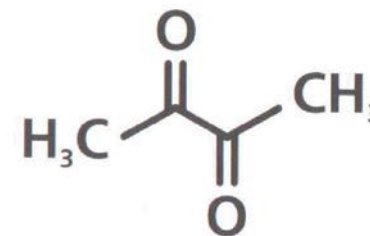
- ▶ Защо е важно да разпознаваме нехарактерни вкусове и аромати
- ▶ Основни дефекти и нехарактерни аромати и вкусове
- ▶ От какво се получават
- ▶ Как най-лесно да ги усетим



# Диацетил

Масло, пуканки

- ▶ Без да се покрива чашата бирата в нея се завърта
- ▶ Предел за усещане 10-40µg/l
- ▶ Получава се по време на ферментацията
- ▶ Може да свидетелства за зараза
- ▶ Бърка се с Ванилин, Исобутиралдехид, Маслена киселина
- ▶ Търси се при някои видове ейл и стаут
- ▶ Недостатък за някои светли лагерни бири



# DMS

Сладка царевица, доматиен сос

- ▶ Без да се покрива чашата, бирата в нея се завърта
- ▶ Наситеност на вкуса между 30-50µg/l
- ▶ Получава се по време на малцоването на ечемика и в малка степен по време на ферментацията или в следствие на бактерията Enterobacteriaceae
- ▶ Бърка се с Метилтиоацетат, диметилтрисулфид
- ▶ Търси се в някои видове ейл и светъл лагер

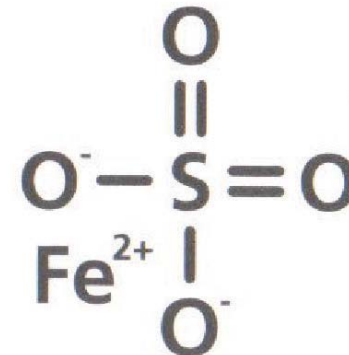


# Метален

Като мастило или кръв



- ▶ След отпиване от бирата задръжте малко в устата си
- ▶ Наситеност на вкуса около 2.7mg/l
- ▶ Получава се в следствие на контакт на бирата или суровините с желязо
- ▶ Царевица
- ▶ Бърка се с цитрусова киселина
- ▶ Дефект в бирата



# Хмелови масла

Като добре охмелен ейл

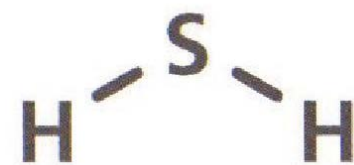
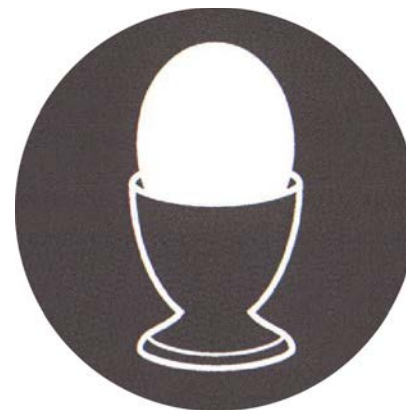


- ▶ Без да покривате чашата развъртете бирата в нея
- ▶ Наситеност на вкуса около 250µg/l
- ▶ Добавят се хмелови продукт по време на варката или по време на ферментацията
- ▶ Бърка се с феноли, хмелов екстракт
- ▶ Търси се в бири като IPA, APA

# Сероводород

Като сварени или развалени яйца

- ▶ Без да покривате чашата завъртете бирата в нея
- ▶ Наситеност на вкуса около 4µg/l
- ▶ Съществува при всички бири
- ▶ Допринася за усещане за „свежа“ бира
- ▶ Получава се по време на ферментацията
- ▶ Бърка се със серен диоксид, метантиол или етантиол
- ▶ Характерен за Бъртонски ейл
- ▶ Дефект в повечето бири при по-високи концентрации

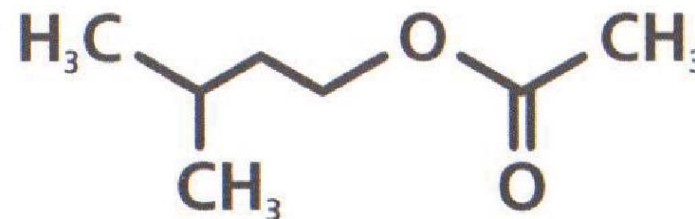


# Изоамил ацетат

Като банан



- ▶ Без да покривате чашите завъртете бирата в нея
- ▶ Настиност на вкуса около 1,1mg/l
- ▶ Получава се по време на ферментацията
- ▶ Бърка се с Етил ацетат, етил бутират
- ▶ Знакова характеристика за Вайцен
- ▶ С отлежаването на бирата изчезва

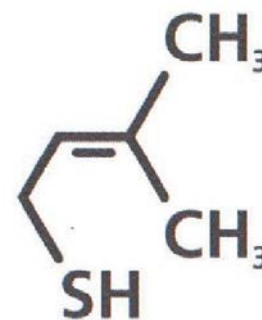


# Осветена

Като скункс, прясно сварено кафе



- ▶ Задръжете бирата си на една ръка разстояние и помиришете
- ▶ Наситеност 4-30ng/l
- ▶ Получава се като реакция между горчивите киселини на хмела и UV светлина
- ▶ Най-често при безцветни или зелени бутилки
- ▶ В слънчеви дни бирата може да бъде осветена само за 5 минути в чашата ни
- ▶ Бърка се с серен диоксид, етантиол
- ▶ Винаги е дефект



# Хартиен

Като на мокър кашон или оксидирана бира



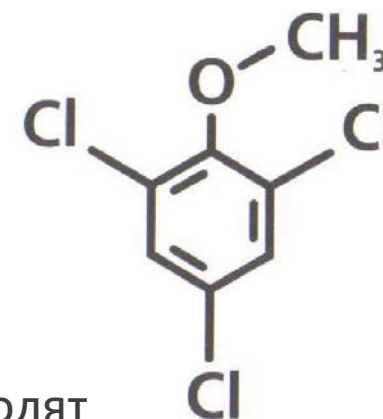
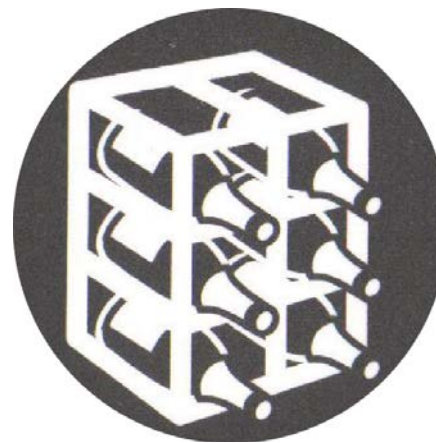
- ▶ Без да покривате чашата си завъртете бирата в нея
- ▶ Наситеност 50-250ng/l
- ▶ Формира се по време на малцоване или озахаряване/филтруване
- ▶ Най-често се асоциира с отлежаването (стареенето) на бирата
- ▶ Бърка се с изобутиралдехид, трихлоранисол
- ▶ Обикновено дефект



# Плесенясал

Като на коркова тапа, влажна изба

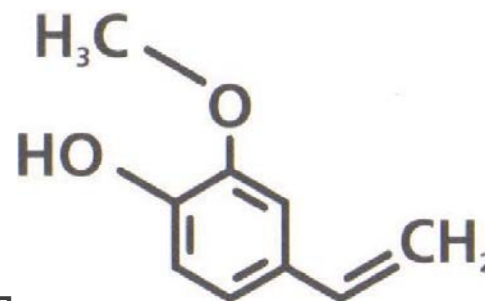
- ▶ Без да покривате чашите си, завъртете бирата в нея
- ▶ Наситеност 10-500ng/l
- ▶ Произлиза от гъба, живееща във въздуха
- ▶ Мигрира между пакетиращите материали и средствата, подпомагащи филтрирането
- ▶ Открива се и при виното и кафето
- ▶ Дори при слаба концентрация в бирата клиентите я отхвърлят
- ▶ Бърка се с дихлорфенол, ацеталдехид



# Фенолен

Като карамфил, пшенична бира

- ▶ Без да покривате чашите, завъртете бирата в нея
- ▶ Наситеност около 300µg/l
- ▶ Произвежда се по време на озахаряването
- ▶ При по-висока концентрация, е произведен от щамът мая или в следствие на зараза с диви дрожди
- ▶ Бърка се с изобутиралдехид, ванилин, серен диоксид
- ▶ Търсен ефект в някои ейлове и стаути.
- ▶ Знакова характеристика на немската пшенична бира
- ▶ Дефект при лагерни бири



?