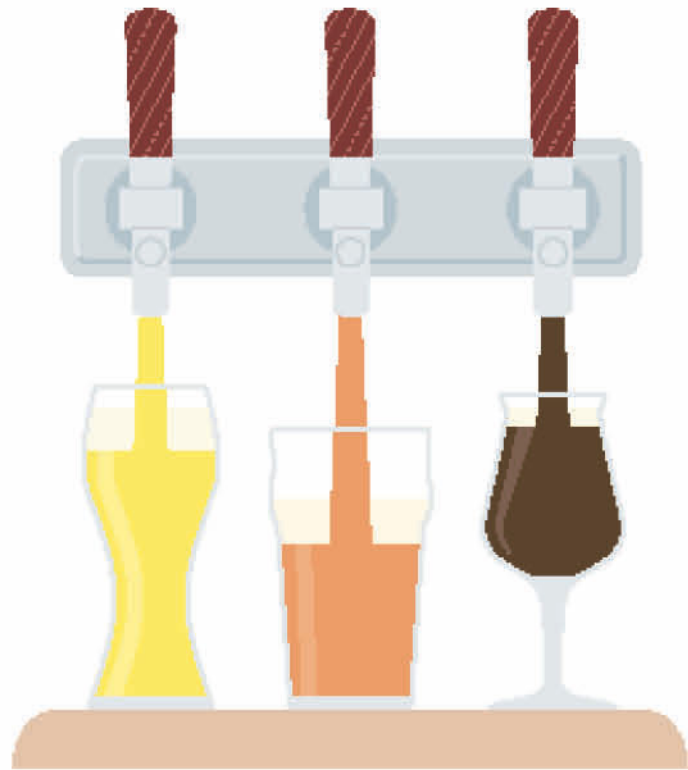


SÖR  
MESTERKURZUS





# SÖR

## MESTERKURZUS

FEDEZD FEL ÉS ISMERD MEG  
A LEGFINOMABB SÖRÖKET!

MARK DREDGE

# TARTALOM

8 BEVEZETÉS

## MI A SÖR?

12	A SÖR TÖRTÉNETE	52	KOMLÓTERMESZTÉS
14	A SÖR ÉVSZÁZADAI	54	KOMLÓFAJTÁK
16	HOGYAN MŰKÖDNEK AZ ÍZEK?	56	KOMLÓ A SÖRFŐZDÉBEN
18	A SÖR ÉRZÉKELÉSE	58	KOMLÓTERMŐ RÉGIÓK, FAJTÁK
20	A SÖR ÉRZÉKSZERVI ÉRTÉKELÉSE	60	A KOMLÓ ÍZEI
24	A SÖRSTÍLUSOK MEGÉRTÉSE	64	ÉLESZTŐ ÉS ERJESZTÉS
28	SÖRHAB	66	AZ ERJEDÉS ÍZEI
30	A TÖKÉLETES SÖRCSAPOLÁS	68	AZ ÉRLELÉS ÉS A BEFEJEZÉS
32	SZÁMÍT-E A POHÁR?	70	HORDÓS ÉRLELÉS ÉS EGYÉB ÖSSZETEVŐK
34	HOGYAN KÉSZÜL A SÖR?	72	FRISS VS. ÉRLELT SÖR
36	VÍZ A SÖRBEN	76	A SÖR ÍZHIBÁI
38	GABONAFÉLÉK, MALÁTÁZÁS	82	SÖR A BÁRBAN
40	MALÁTAFAJTÁK	84	SÖR ÉS ÉTEL
42	GABONA A SÖRFŐZDÉBEN	86	A SÖR ÉS AZ ÉTELEK KÜLÖNBÖZŐ MEGKÖZELÍTÉSEI
44	A MALÁTA ÍZEI	88	TALÁLJUK MEG AZ EGYENSÚLYT ÉS A HARMÓNIÁT
46	SÖRRECEPTEK	90	NAGYSZERŰ SÖR-ÉTEL PÁROSÍTÁSOK
50	A KOMLÓ SZEREPE		

# TÁJÉKOZÓDÁS A SÖRSTÍLUSOK KÖZÖTT

## 96 LÁGEREK

98 NÉMET STÍLUSÚ PILSENI

100 CSEH VILÁGOS LÁGER

102 AMERIKAI LÁGER ÉS PILSENI

104 MODERN PILSENI

106 HELLES

108 FRANKFÖLDI LÁGER ÉS KELLERBIER

110 VIENNA LÁGER ÉS AMERIKAI AMBER LÁGER

112 MÄRZEN ÉS FESTBIER

114 CSEH STÍLUSÚ FÉLBARNA ÉS SÖTÉT LÁGER

116 DUNKEL ÉS SCHWARZBIER

118 BAK ÉS DUPLABAK

120 KÖLSCH

122 ALTBIER

124 RAUCHBIER ÉS FÜSTÍZŰ SÖR



**126 PALE ALE-EK, IPA-K ÉS MÁŠ  
KOMLÓHANGSÚLYOS ALE-EK**

128 AMERIKAI STÍLUSÚ IPA

130 AMERIKAI PALE ALE

132 AMERIKAI IPA ÉS WEST COAST IPA

134 AMERIKAI DUPLA IPA ÉS  
WEST COAST DUPLA IPA

136 HAZY PALE ALE

138 HAZY IPA

140 HAZY DIPA

142 SESSION IPA

144 PACIFIC PALE ALE ÉS IPA

146 ANGOL PALE ALE

148 RED IPA ÉS BLACK IPA

150 BLONDE ALE ÉS GOLDEN ALE

152 AMBER ALE ÉS RED ALE

154 KOMLÓŠ BRIT ALE

**156 MALÁTAHANGSÚLYOS SÖRÖK**

158 HAGYOMÁNYOS BRIT BITTER

160 BRIT STÍLUSÚ MILD ÉS OLD ALE

162 BROWN ALE

164 STRONG ALE ÉS SKÓT ALE

166 ÁRPABOR

168 PORTER

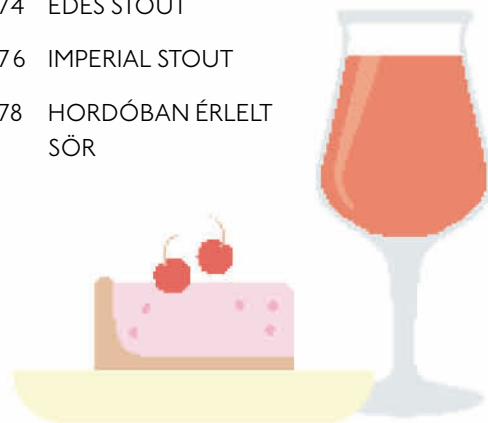
170 BALTI PORTER

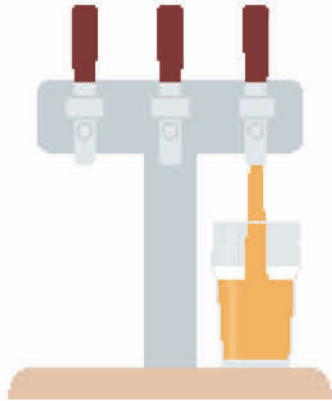
172 SZÁRAZ STOUT

174 ÉDES STOUT

176 IMPERIAL STOUT

178 HORDÓBAN ÉRLELT  
SÖR





## 180 SAVANYÚ SÖRÖK ÉS GYÜMÖLCSÖS SÖRÖK

- 182 LAMBIC: EGY BRÜSSZELI SÖRHAGYOMÁNY
- 184 SPONTÁN ERJESZTÉSŰ SÖRÖK
- 186 FLAMAND STÍLUSÚ VÖRÖS-BARNA ALE
- 188 GYÜMÖLCSÖS SAVANYÚ SÖRÖK
- 190 VEGYES ERJESZTÉSŰ ÉS WILD ALE-EK
- 192 BERLINER WEISSE ÉS GOSE
- 194 MODERN GYÜMÖLCSÖS ÉS SAVANYÚ  
SÖRÖK
- 196 ÍZESÍTETT SÖRÖK
- 198 ALACSONY ALKOHOLTARTALMÚ ÉS  
ALKOHOLMENTES SÖRÖK

## 200 BÚZASÖRÖK ÉS BELGA SÖRÖK

- 202 SZŰRETLEN BÚZASÖR
- 204 BARNA BÚZASÖR ÉS BÚZABAK
- 206 WITBIER
- 208 SAISON
- 210 FARMHOUSE ÉS RUSZTIKUS ALE-EK
- 212 BELGA BLONDE ÉS PALE ALE
- 214 BELGA STRONG BLONDE ÉS TRIPEL
- 216 BELGA BRUNE ÉS DUBBEL
- 218 BELGA STRONG DARK ALE ÉS QUADRUPEL
- 220 KISLEXIKON
- 224 NÉV- ÉS TÁRGYMUTATÓ
- 227 KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS



# BEVEZETÉS

Ez a könyv a sör ízéről szól.

Fedezzük fel, hogyan jön létre a sör sokféle csodálatos, csábító, zamatos íze az alapanyagokból, és hogyan befolyásolják ezeket a különböző sörfőzési eljárások. Ismerjük meg a klasszikus sörstílusok meghatározó ízprofiljait, valamint, hogy az azonos stílus kategóriába tartozó sörök miért hasonlítanak, illetve különböznek. Szerezzünk magabiztosságot az ízek megértésében és azonosításában, bármilyen sört iszunk is!

**Imádom a sör ízét,** mivel ez hozott először izgalomba, és tett elég kíváncsivá ahhoz, hogy minden sört megkóstoljak, amihez csak hozzájuthatok. Imádom, hogy minden egyes sör új érzelmekkel ajándékozott meg, legyen az egy amerikai IPA csípős citrusossága, egy korsó dark mild megszokott malátás felhangjai vagy egy érlelt árpabor sokrétű komplexitása. A sör több lett, mint egy ital: az ízek kalandjává vált.



**Amikor először kezdtem felfedezni** a sör világát, minden egyes új stílussal újdonságokat találtam, amelyek izgalomba hoztak és lenyűgöztek. Ahogy a pohárral a kezemben próbáltam megérteni a söröket, új illatok, új ízek és új jellemzők bukkantak fel, és minél többet ittam, annál kíváncsibb lettem.

**Kóstolójegyzeteket olvasgatva** képzeletben meg is ízleltem az italokat, de én magam akartam meginni őket. Többet akartam kóstolni, jobban akartam kóstolni, és jobb akartam lenni a sörivásban. Tudtam, hogy ez azt jelenti: többet kellett innom.

**Ahogy egyre többet tanultam és egyre jobban értettem a sörhöz,** úgy tudtam összekötni az ízeket az összetevőkkel és a sörfőzés folyamataival, majd értékelni a régiókhoz, a történelemhez és a sörívő kultúrákhoz kötődő ízeket.

**Ahogy az ízeket tanulmányozva** sörversenyeken zsűriztem, és sörrel kapcsolatos előadásokat tartottam, világossá vált, milyen próbatételt jelenthet az ízek megértése és felismerése, és hogy ez másoknak is kihívás. Rájöttem, hogy mindez a nyelvezeten és a magabiztosságon múlik. Tudnunk kell, milyen szavakat használunk, hogyan használjuk őket a sörrel kapcsolatosan, és azt is, hogy magabiztosan kell használnunk őket. Ezzel a Sörmesterkurzussal, remélem, sikerül átadnom a sör ízének értékeléséhez szükséges kifejezéseket és magabiztosságot, valamint a világ legfinomabb söreinek részletes bemutatását.



# SÖRHAB

Amikor sört töltünk a pohárba, a gázbuborékok a pohár tetejére emelkednek, és habot képeznek. A hab a sör egyik legjellegzetesebb tulajdonsága, és bár sok más italban is vannak buborékok – például a szódában, a pezsgőben és az almaborban –, egyetlen más ital sem képez természetes módon tartós habot, amikor kiöntik.

## NYOMÁSVÁLTOZÁS

A dobozban vagy palackban lévő sör gázzal, általában széndioxiddal (CO<sub>2</sub>) telített. Amikor kinyitjuk a sört, megváltozik a nyomás a tartályban, és a gáz szökni kezd (ez az a szisszenés, amit a sör kinyitásakor hallunk). Ha egy doboz vagy üveg sört nyitva hagyunk, akkor a széndioxid fokozatosan távozik, és a sör elveszti frissességét. Amikor kinyitjuk a sört, hogy kiöntsük, a kiöntés hatására hab képződik.

A széndioxid kiválik a sörből, amikor az a pohárba kerül, de nem pukkan ki vagy száll el, mint

a hálóból kiengedett léggömbök. Az üveg belsejében apró magképződési pontok találhatóak – a sima felület apró hibái vagy az üveg alján lévő maratott minta (lásd a képen). A gáz ezeken a pontokon összegyűlik és buborékokká növekszik, amelyek a sörbe kerülnek. Miközben iszunk, a buborékok tovább képződnek ezeken a helyeken, és minél több széndioxiddal telített a sör, annál több lesz a buborék.

A buborékok a sörben felfelé haladnak, amíg el nem érik a felszínét. A sört az teszi különlegessé, hogy a buborékok nem pukkannak ki azonnal

a tetején, hanem habot képeznek, és megragadnak a pohárban. Ezek végül kipukkadnak, de a sörben felszálló új buborékok folyamatos utánpótlása fenntartja a habot.

## NÉZZÜK A CSIPKÉT!

Amikor belépünk egy bárba vagy kocsmába, ne a teli poharakat nézzük, hanem az üresekét. Ha az üveg belső palástján csipkemintaként tapad a hab, akkor tudhatjuk, hogy jó helyen járunk, hiszen a hab csak akkor tapad a pohárhoz, ha a sört jól főzték, és tiszta pohárban szolgálták fel. A karikák száma alapján azt is meg lehet állapítani, hogy az illető milyen gyorsan itta meg a sört – minél kevesebb a karika, annál nagyobb kortyot ivott.

## A SÖRBUBORÉKOK NEM PUKKANNAK KI

Az árpában lévő hidrofób fehérje – ami nem található meg a pezsgőben, az almaborban vagy a szódában – miatt a buborékok habot képeznek, és megtapadnak a pohárban.

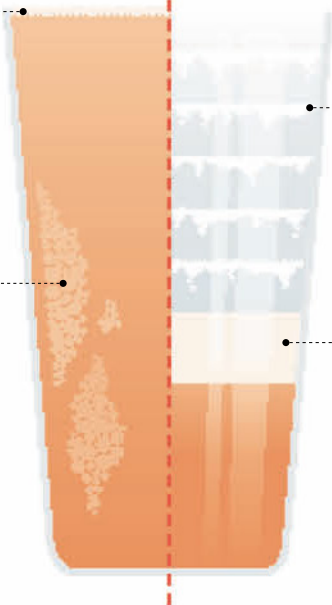
## A BUBORÉKOK FELFELÉ HALADNAK A SÖRÖN KERESZTÜL

A buborékok a sörön keresztül felfelé haladnak a felszínre. A pohár alján képződő új buborékok tartják fenn a habot.

## PISZKOS POHÁR

**NINCΣ HAB**  
A piszkos pohárban lévő sörnek gyenge habja lesz, vagy egyáltalán nem lesz habja.

**TÖKÉLETLENΣÉGEK A POHÁR BELSEJÉBEN**  
Ha a pohárban apró zsír-, szennyeződés- vagy mosószerfoltok vannak, a buborékok megtapadnak a pohár oldalán, és eltörlődjék a sör megjelenését.



**CSIPKE**  
Hab csak tiszta pohárban képződik.

**JÓ HABMEGTARTÁS**  
A jó habréteget megtartó sör azt jelzi, hogy a pohár tiszta.

## SÖRTISZTA POHÁR

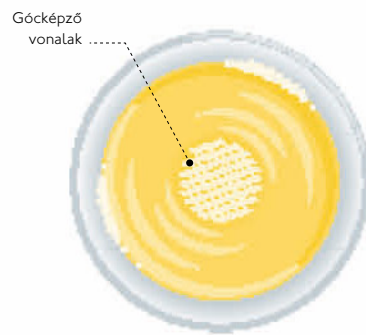
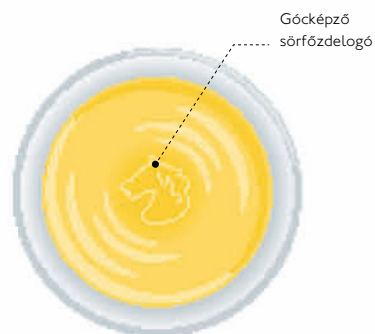
Láttunk már buborékokat a poharunk belsejében? Nem jó jel. Ezek a buborékok apró szennyeződés-, mosószer- vagy zsírfoltokhoz tapadnak, amelyek befolyásolják a megjelenést (szörnyen néznek ki), és a sörnek nem lesz jó habja. Még az egyenesen a mosogatógépből hozott pohár sem biztos, hogy tökéletesen tiszta. Otthon, mielőtt bármilyen sört kiöntünk, érdemes a poharat meleg, szappanos vízzel jól megmosni, hideg vízzel leöblíteni, majd a sört a nedves pohárba tölteni.

## MIÉRT SZÁMÍT A HAB?

A sörhab a sör és a szén-dioxid keveréke. Ha egy sört sok habbal öntünk ki, a folyékony rész mindig visszasüllyed. A hab azért fontos, mert képes megtartani az aromavegyületeket, különösen a komló és az élesztő aromáit, ugyanakkor kellemes textúrájú ivásélményt is nyújthat, különösen egy nitrogénnel csapolt (lásd 30. oldal) vagy egy igazi cseh láger sör esetében.

## FORMÁZOTT ÜVEGEK

Nézzük meg az üres söröspoharunk alját. Látnunk ott egy bevésett mintát, például a sörfőzde logóját, egy alakot vagy egy vonalaktól álló sorozatot? Ezek az ún. nukleációs (gócképző) jelek, amelyek segítenek több buborékot létrehozni és a jó habot fenntartani.



# A TÖKÉLETES SÖRCSAPOLÁS

Minden alkalommal tökéletes pohár sört szolgáljunk fel magunknak! A sörök többségénél egyszerűen 45 fokban megdöntött pohárral kell kezdeni a kiöntést, de a palackban érlelt és a természetesen zavaros sörök kissé más megközelítést igényelnek.

## PALACKBAN KONDICIONÁLT SÖRÖK

Sok brit és belga sört palackban kondicionálnak (lásd a 69. oldalt), így egy kis élesztőréteg marad a palack alján. Azt elkerülendő, hogy az élesztő a pohárba jusson, felnyitás előtt legalább 24 órán át tartsd a palackot felállítva a hűtőben. Egyetlen mozdulattal öntsük ki, hogy az üledék ne kavarodjon fel, és hagyj egy kevés sört az üveg alján.

## NITRO STOUT

Képzeljünk el egy korsó Guinnessst. A sörbe nitrogéngázt és széndioxidot is kevernek, és a nitrogén, valamint a sör csapolásának módja adja a Guinness jellegzetes habját.

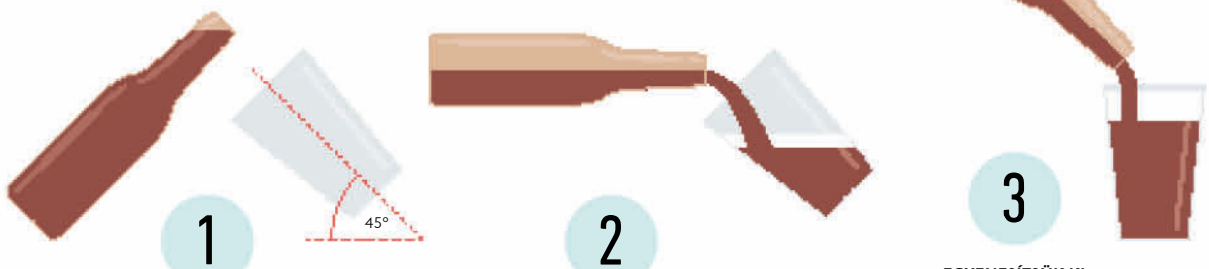
A nitrogén folyadékban nehezen oldható, de a sörben oldott állapotban tartja a dobozban, palackban vagy a hordóban lévő nyomás. Amikor a sört felszolgálják, a nitrogén kiválik az oldatból, ami a kaszkádszerű megjelenést

eredményezi. Ennek elősegítésére a gázt némi erővel kell kiűtni. A dobozos nitrosörök, mint például a Guinness, általában tartalmaznak egy „eszközt”, egy kis műanyag golyót (widget), ami nitrogénnel van töltve. Ez veri ki a buborékokat az oldatból, a sör kiöntése közben pedig felkavarja azokat. A csapolt nitrosörök csapjában van egy szűkítő lemez, ami leginkább egy soklyukú zuhanyfejre hasonlít. Ez a lemez kavarja ki a gázt az oldatból.

A nitrosöröket otthon úgy is tölthetjük, ahogy egy csapos a Guinnessst szolgálná fel: a tetejéhez közel befejezi a töltést – hagyja, hogy a hab leülepedjen, majd teletölti a poharat. Ez azonban nem elengedhetetlen.

## A TÖKÉLETES TÖLTÉS

A legtöbb sör esetében, beleértve a légereket, világos és sötét söröket is: nyissuk ki a sört, és tartsuk a tiszta, nedves poharat körülbelül 45 fokos szögben. Lendületesen töltjük a sört a pohár belsejébe, hagyjuk, hogy hab képződjön, miközben tovább töltjük. Ahogy a pohár sörrel telik meg, és a hab felszáll, egyenesítsük ki a poharat, és töltjük tovább, amíg tele nem lesz.



1

### DÖNTSÜK MEG A POHARAT

Kezdjük egy tiszta, nedves pohárral, amelyet körülbelül 45 fokos szögben döntünk meg.

2

### ÖNTSÜK ERŐTELJESEN

A sört erőteljesen öntve a pohár belsejében habnak kell képződnie.

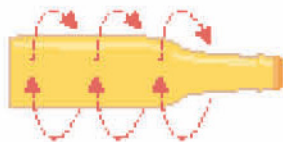
3

### EGYENESÍTSÜK KI

Ahogy a pohár sörrel telik meg, és a hab felszáll, egyenesítsük ki a poharat, és töltjük tovább, amíg tele lesz.

## SZÜRETLEN BÚZASÖR ÉS WITBIER

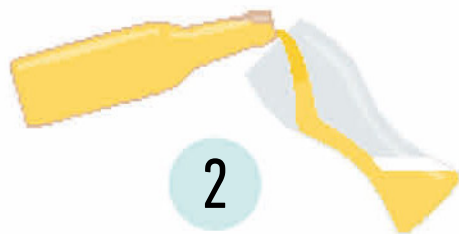
Ezek természetesen zavaros sörök, és a zavarosságnak, amit gabonafehérrjék és az élesztő okoznak, a pohárban kell maradnia.



1

### FORGASSUK A PALACKOT

Kinyitás előtt óvatosan forgassuk meg a palackot, hogy az élesztő felkeveredjen.



2

### DÖNTSÜK MEG A POHARAT

Tartsuk a poharat körülbelül 45 fokos szögben, és öntsük a sört a pohár belsejébe.



3

### EGYENESÍTÜNK FEL

Egyenesítjük fel a poharat, amikor az körülbelül háromnegyedig tele van.



4

### FORGASSUK MEG AZ ÜVEGET

Amikor a pohár majdnem tele van, forgassuk meg az üveget, hogy az élesztő felkeveredjen.



5

### TÖLTÜNK TELE

Ezután töltsük tele a poharat úgy, hogy a hab teljes legyen, a sör pedig enyhén kódós.

## AZ IDEÁLIS FELSZOLGÁLÁSI HŐMÉRSÉKLET

Milyen hőmérsékleten szolgáljuk fel a sört? Egyes szakértők szerint minden sört inkább hidegen, a hűtőszekrényből (4–7 °C) szervírozzunk. Mások javasolt hőmérsékleteket adnak meg bizonyos stílusokhoz (lásd jobbra). A világos, könnyű söröket gyakran hidegebben szolgálják fel, mint az erős, sötét söröket. Ugyanis minél hidegebben szolgálunk fel egy sört, annál fakóbbak lehetnek az ízek, így ha egy gazdagabb és összetettebb sörről van szó, nem biztos, hogy jegesre kell hűteni. A legjobb azonban, ha a sört azon a hőmérsékleten kínáljuk, amelyen a legjobb élvezzük. És ne feledjük, hogy ha túl hideg, akkor a pohárunkban felmelegszik, de ha túl meleg, akkor nem könnyű lehűteni.

13–16 °C



### HŰS

Árpabor, imperial stout, belga quadrupel és strong ale, duplabak, eisbock, old ale

10°–13 °C

### PINCHEMÉRSÉKLET

Belga ale-ek, sour ale, lambic, gueuze, bock, angol bitter és mild, skót ale-ek, trappista sörök

7–10 °C

### HŰTÖTT

IPA, amerikai pale ale, altbier, porter, a legtöbb stout

4–7 °C

### HIDEG

Cseh és német pilseni, müncheni helles, búzasörök, kölsch

2–4 °C

### NAGYON HIDEG

Tömegpiaci könnyű sörök

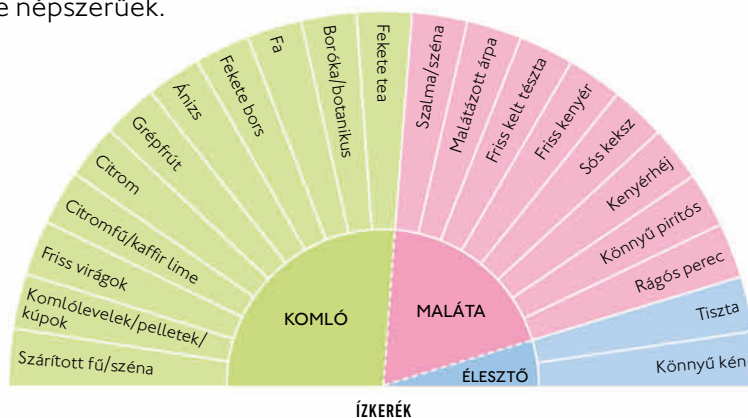
# NÉMET STÍLUSÚ PILSENI

Ezek a keserű, aranszínű lágerek Németországból származnak, és ma már világszerte népszerűek.



WILLIBECHEP  
POHÁR

MAGÁS  
BORDÁZOTT



ÍZKERÉK

## ÍZ, FOLYAMAT ÉS TÖRTÉNET

A német pilsenik keserű, komlós lágerek, gyakran világos megjelenésűek, bár némelyikük szüretlen és enyhén zavaros. Mindig fehér habkoronával kell ezeket felszolgálni. A német komlók, mint a Hallertau Mittelfrüh, a Hallertau Tradition, a Spalter Select és a Hersbrucker kulcsfontosságúak a stílus ízprofiljának kialakításában. A komló jellege észrevehető, bár nem mindig aromás, határozott

és tartós keserőséggel, valamint gyógynövényes, fűszeres, citrusos és fűszeres ízekkel. Az amerikai és az újvilági komló más karaktert ad, de még így is kiváló lehet egy pilseniben. Az erjedési aromák minimálisak, a szénsavtartalom pedig közepes vagy magas.

Gyakran csak pilseni malátát használnak, ami könnyű malátatestet és finom malátaízt ad, édesség nélkül. A klasszikus német változatokhoz a testesség és a szárazabb lecsengés érdekében dekokációs cekrét használnak.

Az elsőként 1842-ben, a cseh Pilsen városában főzött pilseni lett az első olyan sörstílus, amelyet a hazáján kívül is főztek, és különböző helyi jellegzetességeket vett fel: Észak-Amerikában könnyedebb, Ázsiában szárazabb, Észak-Európában kevésbé édes és keserűbb – a pilseni az a sör, ami valóban globálissá vált. Napjainkra a klasszikus pilseni a sörök archetípusává lett, és vitathatatlanul a világ legnagyobb mennyiségben fogyasztott sörstílusa.

## KÖSTOLÓJEGYZETEK

Szín	Tisztaság	Erjedés	Alkoholtartalom	Keserűség
Szalmától az aranyig	Tükrös	Tiszta/semleges	4,6–5,2 tf%	25–45 IBU (közepesen magas)

## ROTHAUS TANNENZÄPFLE PILS

5,1 TF%

KÉSZÜL: GRAFENHAUSEN, NÉMETORSZÁG



Kétségtelenül ez lett a világ meghatározó német pilseni sőre. A sőr tökéletes szerkezetű: a komlóaromák hívogatók, citrusokkal (gondoljunk a magvas, kandírozott héjra) és komlóvirágokkal. A maláta először némi édességet hoz, majd elegánsan szétoszlik a szárazságba és egy tartós, borsos keserűségbe, ami arra készletet, hogy újabb kortyot vegyünk a szánkba, ami visszaadja a kezdeti édességet.

## ALDER BEER CO. HERING

5,2 TF%

KÉSZÜL: SEREGNO, OLASZORSZÁG



Gondoljunk egy olasz kertre a maga szépségével, szimmetriájával és mediterrán növényeivel a meleg napsütésben. Ezt idézi fel az Alder Hering, ami a német stílusú pilseni kiegyensúlyozott és mégis markáns példája: az enyhe hidegkomlózásnak köszönhetően egyszerre csodálatosan aromás és mélyen keserű. A világ néhány nagyszerű pilseni sörét Olaszországban találjuk.

## JEVER PILSENER

4,9 TF%

KÉSZÜL: JEVER, NÉMETORSZÁG



Amikor először kóstoljuk meg a Jevert, valószínűleg meglepő, sőt sokkoló lesz. Figyelemre méltóan keserű sör (40 IBU), gyógynövényes és citrusos, fűszeres és fás mélységgel. A sőr alapmalátája finoman a háttérben van, szerkezetet ad, de csak kevés ízt. A komló a pohárban olajos, és a legjobb értelemben véve erőteljes és magabiztos. Ez a stílus egyik legintenzívebb példája.

## DURATION BREWING DOSES PILSNER

5,1 TF%

KÉSZÜL: WEST ACRE, ANGLIA



A legtöbb német stílusú pilseni sőr precíz, ropogós, lendületes és világos. A Duration Doses segítségével egy kicsit rusztikusabb eredményt kapunk. Elöl gabonát tartalmaz, ami némi pörkölt malátasságot ad. Szűretlen, így természetesen több textúrája van, ami több komlót (Hallertau Mittelfrüh, Saphir, Saaz) tart meg. A komló ízében keserű citrom, narancsmag, virág és keserű fűszerek érződnek, olajos-citromos gazdagsággal.

## MÁS PÉLDÁK KIPRÓBÁLÁSRA

**LOST & GROUNDED KELLER PILS:** virágos, gyógynövényes, illatos német komló.

**THREES BREWING VLIET:** aszalt citrom, gyógynövényes komló, erőteljes keserűség.

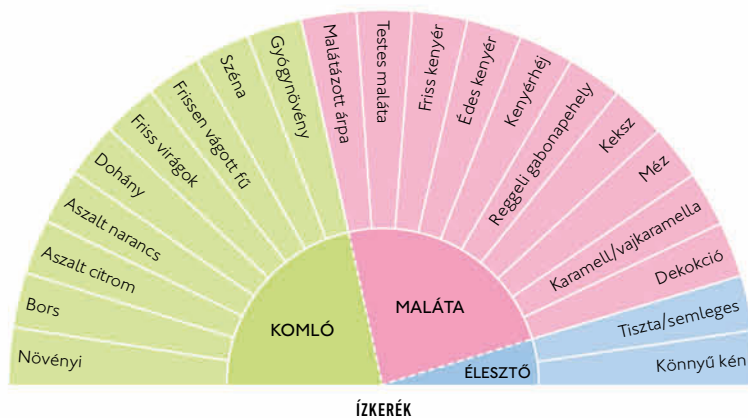
**BELLWOODS BELLWEISER:** virágos komló, enyhe citrusok, kekszes maláta, ropogós.

# CSEH VILÁGOS LÁGER

Először 1842-ben főzték a cseh Pilsen városában. Ez az eredeti világos láger stílus, amit az édes, karamellizált maláta és a keserű cseh komló jellemez.



KORSÓ



ÍZKERÉK

## ÍZ, FOLYAMAT ÉS TÖRTÉNET

Jellegzetességei az enyhén malátás és alacsony keserőségtől a gazdagon keserédesig terjednek, a két legismertebb példa – a Budweiser Budvar és a Pilsner Urquell – a skála két végén található. A német pilseni sörökkel ellentétben a söröknek – a dekokciós cefrőzésnek köszönhetően – jellemzően kifejezett karamellizált malátás mélységük van, és lágy textúrájuk az alacsony szénsavtartalom

és a nagyon lágy víz használata miatt, ami fokozza az édesebb malátaízeket. A cseh Saaz komló meghatározó tulajdonsága, hogy a karakteres keserűség mellett virágos és füves aromákat ad, mint a széna, a dohány és némi aszalt citrom. A krémes, vastag habréteg fontos e sörök felszolgálásakor.

Általában csak pilseni malátából készül, gazdagságát a főzési eljárásnak köszönheti, ami az ízt és a színt adja. A többségük szűrt, de egyre gyakrabban találunk szűretlen változatokat is.

Bár általában pilseninek nevezik ezeket, de csak egy igazi pilseni létezik: a Pilsner Urquell. Amikor először főzték, az eljárások és összetevők akkoriban új kombinációját használták: lágy pilseni vizet, brit indirekt malátázást, hogy a morva árpából világos malátát készítsenek, ami pilseni maláta néven vált ismertté, Saaz/žateci komlót, német lágerélesztőt és német lágerfőzési technikát. A német pilsenihez képest ezek gazdagabbak malátában, karamellizáltabbak, lágyabb testűek és komlóaromájúak.

## KÖSTOLÓJEGYZETEK

Szín	Tisztaság	Erjedés	Alkoholtartalom	Keserűség
Halványaranytól a sötétaranyig	Tükröstől az enyhén ködösig	Tiszta/semleges	4–5 tf%	20–40 IBU (közepes)

## PILSNER URQUELL

4,4 TF%

KÉSZÜL: PILSEN, CSEHORSZÁG



A sör finom árnyalatainak nagy része elvész a pasztörizálás és a csomagolás miatt, ezért ezt a sört frissen kell inni Csehországban, hogy megismerjük. A maláta gazdagon karamellizált, pirított, mézes, kerek és enyhén édes, a háromszoros dekokció jellegzetes Maillard-ízével. A Saaz komló virágos, gyógynövényes, aszalt citromos és magas keserűségű (38 IBU), kiegyensúlyozott keserűség jellemzi. A textúra lágy, érezhető maradék édességgel.

## BUDWEISER BUDVAR

5 TF%

KÉSZÜL: ČESKÉ BUDĚJOVICE, CSEHORSZÁG



Míg a Pilsner Urquell kerek, karamellizált és keserű, addig a Budvar malátaédességben karcsúbb és keserűségben szegényebb (22 IBU). A gabona íze jellegzetesen cseh, kétszer dekokcionált, visszafogott pörkölt malátával, mézzel, kenyérhéjjal és keksszel. Az egész virágú Saaz komló virágos és illatos, elegáns, enyhe gyógynövényes keserűséggel, de nem olyan markánsan, mint más keserűbb lágerek. Az élesztő enyhe gyümölcsösséget ad.

## NOTCH BREWING THE STANDARD

4,5 TF%

KÉSZÜL: SALEM, MA, USA



A cseh klasszikusok stílusában főzött Standard kétszeres dekokcióval, nyílt erjesztéssel és hosszan érlevélre készül. Cseh szérűmalátát használnak, de egy amerikai csavarral, ugyanis Sterling komlóval főzik. Ragyogó arany színű, sűrű, fehér habbal, kerek, a gabonafélék ízének gazdagságával, amit felerősít a dekokció. Az erjedés enyhe élesztős gyümölcsösséget ad, a komlósság határozott, virágos aszalt citrom és gyógynövények jegyeivel.

## GODSPEED SÖRFÖZDE SVĚTLÝ LEŽÁK 12°

5 TF%

KÉSZÜL: TORONTO, KANADA



A klasszikus ízprofil elérése érdekében cseh alapanyagokból főzött sör gazdag arany-borosnyán színű, kerek kortyérzettel, ami a dekokciós cefrőzésnek köszönhető. A sörfözde különleges cseh malátát használ, aminek jól tesz ez a fajta cefrőzés, karamella, pirító, kenyértészta jegyeit és némi édességet ad neki. A keserűség magas – a Pilsner Urquellhez hasonló –, és végig virágos és gyógynövényes komlós ízvilágú.

## MÁS PÉLDÁK KIPRÓBÁLÁSRA

**ÚNĚTICKÉ PIVO 12°:** pörkölt maláta, virágos komló, száraz, ropogós.

**MATUŠKA DESÍTKA 10°:** kenyérhéj, gazdag maláta, tartós gyógynövényes keserűség.

**HEATER ALLEN PILS:** pörkölt maláták, virágos komló, ropogós keserűség.