

3B. Czech Premium Pale Lager

Impressioni generali: lager ceca chiara ricca e caratterizzata con malti e luppoli in evidenza e finale persistente e fresco. Birra complessa, ma ben bilanciata e rinfrescante. Il gusto di malto è complesso per una Pilsner, l'amaro è forte ma pulito e non aspro. Il tutto concorre a dare una rotondità che migliora la sua bevibilità.

Aroma: pane da medio a medio-alto, combinato con un bouquet speziato, floreale o erbaceo da mediobasso a medio; l'equilibrio tra malto e luppoli può variare ma il loro rapporto è ricco e complesso. Diacetile da basso a moderato. Esteri derivati dal luppolo leggerissimi e fruttati sono accettabili, ma non è necessaria la loro presenza.

Aspetto: da dorato a dorato intenso. Da brillante a molto limpida con schiuma bianca densa, cremosa e persistente.

Gusto: pane ricco e complesso, con amaro floreale e speziato pronunciato ma morbido e rotondo. I gusti di malto e luppolo vanno da medi a medio-alti e il malto può conferire una vaga impronta di caramello. L'amaro è prominente ma mai aspro. Il finale persistente può tendere al luppolato o al malto, ma non è mai sbilanciato verso una singola caratteristica. Diacetile da leggero a moderato e gli esterii derivati dal luppolo sono accettabili, ma non è necessaria la loro presenza.

In bocca: corpo medio, carbonazione da bassa a moderata.

Commenti: generalmente un gruppo di "Pivo Plzeňského typu", o birre simili alle Pilsner. Questo stile è una combinazione di světlý ležák (11–12.9 °P) e světlé speciální pivo (13–14.9 °P). In Repubblica Ceca, solo la Urquell è chiamata Pilsner nonostante quanto il nome sia utilizzato nel mondo. Le versioni Kvasnicové ("birra con lievito") sono popolari in Repubblica Ceca e possono essere realizzate con kräusen di mosto e lievito oppure con lievito fresco dopo la fermentazione. Queste birre sono talvolta velate, con una leggera nota di lievito e carattere del luppolo in evidenza. Gli esempi moderni variano in equilibrio tra malto e luppolo e molti non sono sbilanciati verso il luppolo come la Pilsner Urquell.

Storia: di solito associata alla Pilsner Urquell che fu prodotta per la prima volta nel 1842 dopo la costruzione di una nuova fabbrica da parte dei cittadini, scontenti con lo standard di birra prodotta a Plzeň. Il mastro birraio bavarese Josef Groll ha il credito di essere stato il primo a produrla.

Ingredienti: acqua dolce con basso contenuto di solfati e carbonati. Luppolo Saaz, malto ceco e lievito ceco per lager. I pochi ioni presenti nell'acqua danno un profilo di amaro decisamente morbido e rotondo, nonostante le grosse quantità di luppolo impiegate. Il livello di amaro di alcuni principali esempi commerciali è calato in tempi recenti anche se non così tanto rispetto agli esempi contemporanei tedeschi.

Confronti di Stile: più colore, più ricchezza di malto e più corpo di una Pils tedesca. Finale più pieno e più pulito e in generale più morbida. Più forte di una Czech Pale Lager.

Numeri: OG: 1.044 – 1.056

IBUs: 30 – 45 FG: 1.013 – 1.017

SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8%

Esempi commerciali: Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumavě Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únětická 12°