

pogromcy piwnych mitów

Butelka czy puszka?

Gdyby sporządzić ranking piwnych mitów to wśród wielu historii o rozcieńczeniu piwa, dolewaniu alkoholu, kaloriach itp. znalazłby się mit, który od lat bezprzecześnie wiedznie prym w piwnej mitologii. Jest on tak powszechny, że większość piwoszy nie traktuje go w kategorii mitu, lecz raczej dogmatu, rzeczy pewnej i oczywistej. Mowa tu oczywiście o odwiecznych rozważaniach o wyższości butelki nad puszką. Zanim więc wzburzeni Czytelnicy zaczną udowadniać, że „w ciemno” odróżniają butelkę od puszek, przyjrzyjmy się temu mitowi i obalmy go lub znajdziemy w nim ziarno prawdy...

Wszelkie formy opakowań

Butelka, puszka, beczka czy PET to formy opakowań, w jakich spotkać możemy nasz ulubiony trunek. Wyznawcy kultury piwa z reguły stawiają na piwa beczkowe, wskazując na świeżość i rześkość smaku. Sporo w tym racji, pod warunkiem, że instalacja do nalewania jest czysta i zadbana, a piwo świeże. W przeciwnym razie możemy natknąć się na piwo, którego gatunkowej przynależności wolno się tylko domyślać. Jak widać, cała władza jest tu w rękach barmana, który grzechem zaniedbania może zepsuć nam radość picia tak samo jak rzetelnością i uczciwym podejściem sprawić radość nieopisaną. Opakowania typu PET to w piwnym biznesie ciągle sprawa niszowa, która nie zdobywa uznania wyznawców piwnej kultury. Pomijając wizualną i dotykową stronę tego opakowania, podkreślić należy także jego „nieporęczną” pojemność. Litr czy nawet 1,5 l to objętość która po otwarciu ma tendencje do odgazowania się zanim zdążymy uporać się z całą jej zawartością.

Butelka – opakowanie niezawodne?

Zwolennicy butelki mają sporo racji. Jest to opakowanie bezpieczne, estetyczne i pasujące do alkoholowej kultury. Przesadą byłoby jednak twierdzić, że gwarantuje stu procentową jakość w każdych warunkach. Wystarczy bowiem, że butelka trafi w miejsce mocno naświetlone, czy to światłem słonecznym, czy też sztucznym z lamp, świetlówek czy żarówek, aby nasze piwo

zmieniło swój charakter w sposób wysoce niekorzystny. Zachodzi w nim reakcja polegająca na przyłączeniu grupy tiolowej (siarka i wodór) do kwasów goryczkowych. Owocem tego związku jest zapach przypominający skunksa, kunę lub łasicę. Prawda, że świat zapachów jest przedziwny? Przy okazji warto tu poruszyć mit zielonej butelki. Bardziej pełnoletni piwosze pamiętają z pewnością czasy poszukiwania brązowych butelek i omijania zielonych szerokim łukiem. Wbrew pozorom to wcale nie mit. Zielone butelki w tamtych czasach znacznie szybciej poddawały się naświetleniu. Jak widać intuicyjna sensoryka pojawiła się u piwoszy już kilkadziesiąt lat temu.

Puszka – piwo z konserwy?

Czas na puszkę. Opakowanie to wiele wygodne. Lekkie, bezzwrotne i niewymagające otwieracza. Mające jednak tyle samo zwolenników co przeciwników. Każdy prawdziwy piwosz wie przecież o smaku metalicznym, jaki puszka nadaje piwu... Czy tkwi jednak w tej tezie choćby wspomniane ziarno prawdy? Zaczniemy od wyjaśnienia, że metaliczny smak powodowany jest przez obecność w piwie jonów żelaza (Fe), natomiast puszki do piwa są zrobione z aluminium. Nie ma zatem możliwości byśmy za sprawą puszek czuli w piwie smak metaliczny. To jednak, że zdarza nam się mieć takie wrażenie, jest możliwe. Sugestia ta dotyczy osób pijących piwo bezpośrednio z puszek. Na języku czujemy wtedy piw-

ne smaki, podczas gdy nosem, najprościej rzecz ujmując, wachamy puszkę. Zapach aluminium i smak piwa składać się wtedy mogą w metaliczne odczucie, które błędnie nazywane jest metalicznym posmakiem. Tak naprawdę jednak ze smakiem nie ma nic wspólnego.

Puszka czy butelka?

Czas na krótkie podsumowanie przewodniego tematu dzisiejszych dywagacji. Co jest lepsze: puszka czy butelka? Odpowiedź może zszokować wielu fanów butelki i jednocześnie zagorzałych przeciwników puszek. Tak naprawdę bowiem nie ma żadnej różnicy, pod warunkiem, że piwo jest świeże i odpowiednio przechowywane. Wystarczy bowiem zbyt długie przebywanie w ciepłym miejscu czy na naświetlonej półce sklepowej, by puszka szybko się nagrzała, a piwo w niej zawarte niebezpiecznie utleniło, butelka zaś naświetliła, racząc nas skunksowym aromatem. Tak więc receptą na dobre piwo nie jest opakowanie, tylko warunki w jakich je przechowujemy i sposób serwowania. Jeżeli świeże, odpowiednio schłodzone piwo przelejemy do czystych szklanek, to nikt łącznie z niżej podpisanym nie wyczuje różnicy w smaku piwa puszkowego i butelkowego.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl

