

Pogromcy Piwnych Mitów

Dobre, bo zimne?

Na pytanie, jakie powinno być piwo, 99% zapytanych odpowiada: „zimne”. Bo tak już jest, że nawet ci, którzy piwa nie lubią (podobno tacy istnieją), wiedzą, że piwo zimne musi być i basta. Jest w tym twierdzeniu całkiem sporo prawdy. Ciepłe piwo nie kojarzy się dobrze. Przywodzi na myśl mdłą, odgazowaną ciecz z wybijającym się gorzkim smakiem. Trudno więc się dziwić, że piwosze, którzy w swojej piwnej karierze zetknęli się z ciepłym piwem, unikają go jak ognia. Czy możemy zatem postawić tezę, że niskie temperatury pozytywnie wpływają na smak piwa? Zdecydowanie nie – dlaczego? O tym już za chwilę...

Zimne orzeźwia

Punktem wyjścia dla idealnego zakresu temperatur, w jakich należy serwować piwo, jest po pierwsze gatunek piwa, po drugie zaś sytuacja w jakiej się znajdujemy. Istnieją piwa, które serwuje się w temperaturze oscylującej wokół 0°C. Mają one przede wszystkim orzeźwiać, trudno bowiem oczekiwać od tak zimnego napoju jakichkolwiek walorów smakowych. W myśl generalnej zasady lekkie, jasne piwa z rodziny lagerów podajemy wyraźnie schłodzone, niekoniecznie w temperaturze 0°C, natomiast w przypadku piw o bardzo niskiej zawartości ekstraktu z pewnością nie zaszkodzi 4 - 5°C i 5 - 8°C w przypadku piw o wyższej pełni smaku. Taka temperatura pozwala cieszyć się orzeźwiającymi walorami piwa, a także składowymi jego bukietu, czyli aromatem chmielu i słodu.

Jabłko Newtona i piwo Van't Hoffa

Szukając historii i anegdoty ze świata nauki, nie sposób nie natknąć się na przypowieść o Isaaku Newtonie, który swoją teorię oparł na zjawisku jabłka spadającego z drzewa. Idąc tym torem, moglibyśmy pokusić się o wymyślenie równie barwnej opowieści dotyczącej innego naukowca Jacobusa Van't Hoffa i jego słynnej reguły. Wyobraźmy sobie zatem, że ów pan żyjący w Rotterdamie w drugiej połowie XIX w. sięga pewnego dnia po zimne

piwo i ze zdumieniem zauważa, że im dłużej stoi ono na jego biurku, tym lepiej wyczuwa się w nim chmiel, sól i owocowy bukiet. I wtedy właśnie zostaje olśniony myślą, którą przekuwa w słynną po dziś dzień regułę Van't Hoffa, zgodnie z którą wzrost temperatury o 10°C powoduje 2 - 4-krotny wzrost prędkości reakcji. Jak było naprawdę, nie wiemy. Pewne jest jednak, że wyższa temperatura piwa powoduje szybszą reakcję bukietu z otoczeniem, a co za tym idzie, wzmocnienie aromatycznych walorów piwa. Analogicznie więc piwa podajemy w tym wyższej temperaturze, im więcej alkoholu i ekstraktu zawiera.

Tam, gdzie dolewają wody...

Każdy piwosz słyszał z pewnością niejedną historię o miejscach, gdzie piwo rozcieńczane jest wodą. Historie te mrozą krew w żyłach wyznawców kultury piwa, z reguły jednak niewiele jest w nich prawdy. Pomijając ordynarne patenty na przemyślenie wody w piwie, jak np. nalewanie jej na dno szklanki i dopełnianie piwem, w zasadzie niemożliwe jest rozcieńczenie piwa w beczce. Skąd zatem wodnisty smak piwa, który stał się przyczyną tego mitu? Najczęściej ze zbyt niskiej temperatury piwa. Jeżeli piwo o zawartości ekstraktu około 12% schłodzimy do temperatury 4°C, to wyczujemy w nim przede wszystkim goryczkę, brak pełni smaku i nagazowanie, a więc cechy, które zdecydowanie kojarzą się z rozcieńczeniem. Wystarczy jednak ogrzać to samo piwo do temperatury 8°C, by pojawiły się w nim owocowe estry i aromaty słodowe.

Piwo ciepłe

O ile lato stanowi idealną oprawę dla mocno schłodzonych jasnych piw, o tyle jesień i zima stwarzają sytuacje zgoła odmienne. Instynktownie szukamy czegoś ciepłego zarówno w smaku, jak i aromacie. Nie bez powodu święta to piernik, cynamon, migdały i czekolada – te składniki posiadają zdolność rozgrzewania. Dotyczy to także piwnego świata. Angielskie Barley Wine, Porter Bałtycki czy

belgijski Trappist to mieszanka cech jesienno-zimowych, które wyczuwamy najlepiej w temperaturze 12°, a nawet 14°C. Najmocniejsi przedstawiciele piwnego świata o rekordowej mocy 31%, 40%, a ostatnio podobno nawet 60% alkoholu wymagają temperatury niemalże pokojowej, byśmy mogli cieszyć się w pełni ich bukietem.

...i gorące

Na szczycie temperaturowej skali znajdują się rozgrzewające napoje przygotowane na bazie piwa, a mianowicie piwne grzańce, wpisujące się w staropolską tradycję i znajdujące zagorzałych miłośników, którym niestraszne piwowskie eksperymenty. Grzaniec stwarza nieograniczone możliwości surowcowych kombinacji. Soki owocowe, cynamon, kardamon, goździki, miód czy cukier to tylko niektóre z nich. Od naszej inwencji zależeć będzie finalny efekt zabawy w piwowa. Obowiązuje tylko jedna zasada – nie podgrzewamy piwa mocniej niż do 60°C. Powyżej tej temperatury piwo mętnieje i traci wiele ze swego uroku.

Reasumując – na pytanie, w jakiej temperaturze należy podawać piwo, nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Porter bałtycki podany w temperaturze 4°C straci wszystko co najlepsze, lekki lager ogrzany do 12°C odrzuci nas cierpką goryczką i kwaśnym smakiem. Do tego dochodzą warunki zewnętrzne. Jeżeli za oknem panuje temperatura -20°C to piwo, nawet lekkie, podane w temperaturze 4°C nie będzie smakować. Przypomni nam tylko, że do nadejścia lata jeszcze kilka miesięcy. To samo piwo cieplejsze o kilka stopni sprawi, że w pozornej lekkości odnajdziemy cieplejsze nuty, które sprawią, że z optymizmem spojrzymy w przyszłość, niezależnie od tego, czy zarysowana będzie w barwach jasnych, ciemnych... czy bursztynowych.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl