



WINTER WARMERS – PIWO NIE MUSI BYĆ ZIMNE

Gorąca strona piwa

Zima kojarzy się ze śniegiem, górami i – oczywiście – napojami rozgrzewającymi. Ten, kto nie pił herbaty z rumem i grzanego wina, kto nie zaznał podwójnie gorącego smaku grogu, ten nie wie, po co schodzi się z górskich szczytów.



Niestety, wśród tych zacnych trunków piwo wciąż jeszcze odgrywa marginalną rolę. A szkoda, bo napój ten nadaje się na przeróżne okazje i jest świetny nie tylko, gdy trzeba gasić pragnienie podczas letnich upałów. Dla miłośników piwa nie będzie wielkim odkryciem, że piwo doskonale nadaje się do przygotowywania grzańca. Podgrzane (ale nie gotowane) piwo z goździkami, imbirem i skórką pomarańczową zamienia się w napój, który może i niewiele ma wspólnego z tradycyjnym pojęciem piwa, ale w niektórych okolicznościach to jedyny sposób, by docenić jego smak.

NIE TYLKO ORZEŻWIENIE

Fachowcy od serwowania piwa prześcigają się w poradach i patentach na idealne temperatury serwowania tego napoju. Spróbujmy więc podać zziębniętemu turyście schłodzonego pilsa w oszronionym pokalu. Nie liczmy jednak na jego entuzjazm. Należy bowiem pamiętać, że reguły trzeba na bieżąco dostosowywać do określonych warunków. Thomas Jefferson powiedział kiedyś: *W sprawach zasad bądź niczym skała, w sprawach smaku płyn z prądem*. Dlatego ten sam turysta oniemieje z zachwytu, otrzymując stosownie podgrzane piwo z miodem, korzeniami i odrobiną whisky. W ten sposób odkrywamy nowy wymiar piwa. Piwa, które wcale nie musi być zimne czy nawet schłodzone, lecz piwa, które potrafi odnaleźć się w różnych warunkach.

No dobrze, powie miłośnik piwa i górskich wycieczek, a co w przypadku, gdy piwo pochodzi wprost z plecaka, pod ręką brak maszyny – notabene – spirytusowej, a ja odczuję nieodpartą potrzebę spożycia kalorii w płynnej formie? Na szczęście bogata historia i burzliwy rozwój gatunków piwa pozwala odpowiedzieć wyczerpująco na to pytanie. Otóż, możemy się pokusić o krótką analizę piwnego świata i wyluskanie z niego tego, co nie musi być schłodzone,

zimne i orzeźwiający, tak samo, jak nie musi wrzeć i buchać parą.

Szukając najbliższemu, znaleźć możemy rodzinnego brata znanego wszystkim jasnego piwa dolnej fermentacji (lagera), czyli gatunek strong lager. Wyższy poziom alkoholu w tym piwie powoduje, że zdecydowanie inaczej odbieramy jego smak. Dobre jakościowo mocne, jasne piwa dolnej fermentacji mają w sobie coś z koniaku i whisky. Krótko rozgrzewają na języku, w przelyku zaś i na podniebieniu pozostawiają długi, cierpko-alkoholowy finisz. Zdecydowany zapach alkoholowy dobrze komponuje się z zapachem słodowym i wyraźnym aromatem owocowym. Piwa te możemy spokojnie podać w temperaturze 10-11°C z korzyścią dla ich smaku. Niska temperatura obniża lotność związków, które tworzą bukiet piwa, toteż chłodząc je nadmiernie zabijamy to, co w nim najcenniejsze. Ten gatunek idealnie nadaje się do spożywania na gorąco z różnymi dodatkami.

Dolna fermentacja to nie tylko piwa jasne. Porter Bałtycki to gatunek (ginący niestety), który jeszcze mniej lubi chłodzenie, za to delikatnie ogrzany uwalnia całą gamę zapachów. Zaczyna się śliwkowo, później przechodzi w rodzynki, kawę, winogrona, by skończyć na delikatnej nucie wędzonki. Jego smak jest pełny, alkoholowy, sycący. To piwo, którego nie pije się duszkiem. Zawartość ekstraktu około 20% nie sprzyja orzeźwianiu. Za to zdecydowanie rozgrzewa.

Trochę bardziej egzotyczny dla przeciętnego piwosza gatunek to Bock. To ciemne piwo, również produkowane metodą dolnej fermentacji, oryginalnie wywodzi się z Niemiec. Gatunek ten szybko jednak zdobył nowe terytory. Niemieckojęzyczni piwosze z tęsknoty za prawdziwym piwem ściągnęli go do Norwegii, Stanów Zjednoczonych, Kanady, a nawet Australii. O ile w Australii ciężko o wa-

runki zimowe, o tyle Norwedzy z pewnością wiedzą, dlaczego Bocka warto pić zimą. W piwie tym znajdziemy to, co nazywamy głębokim smakiem. Od lukrecji, marcepanu i migdałów, poprzez toffi, karmel i ciemny, słodowy aromat, aż do nut przypalonych, koniakovych i whisky. Jednym słowem – cudownie rozgrzewająca kompozycja.

Z DOŁU DO GÓRY

Kiedy wyczerpiemy już wszystkie dolnofermentujące opcje, możemy sięgnąć do osławionych piw górnej fermentacji. I tu kroki zziębniętego turysty skierowałbym do Wielkiej Brytanii, by dać mu skosztować niepowtarzalnego smaku unikalnej odmiany piwa ale – czyli Barley Wine. Jak sama nazwa wskazuje, piwo to wiele ma wspólnego z winem. W niektórych odmianach produkowanych w Stanach Zjednoczonych drożdże piwowarskie współpracują z winiarskimi, dając kompozycję, której próżno szukać w całym piwnym świecie. Wysoka zawartość chmielu powoduje, że piwo to często wydaje się wręcz żywiczne. Zapach chmielu przeplata się z winnym aromatem owoców leśnych, rodzynek i suszonych śliwek. Zawartość alkoholu (nierazko około 12%) ubiera całość w ciepły kożuszek smaku.

Anglicy na określenie grupy piw, które niekoniecznie należy spożywać latem, mają bardzo trafne i sugestywne określenie winter warmers, czyli zimowe rozgrzewacze. Jest to grupa spolaryzowana w stosunku do thirst quenchers, czyli zaspokajaczy pragnienia. Winter warmers to gatunki bogate zapachowo, podawane często w gobletach. Podgrzewane ręką powoli uwalniają aromaty, ciesząc podniebienie coraz to nowymi wrażeniami, które w blasku ognia kominka złożyć się mogą w idealny wieczór – niekoniecznie w górach.

MACIEJ CHOŁDRYCH

FOT. ARCHIWUM, MONIKA FILIPIUK