



Pogromcy Piwnych Mitów

Bardzo mocne piwa

O piwie mówi się coraz więcej. Polacy stają się powoli znawcami tego trunku. Dyskutują, degustują, oceniają. Zaczynają coraz swobodniej czuć się w wielkim świecie piwa i coraz odważniej wyrażają swoje opinie. Jednocześnie pojawia się coraz więcej piwnych teorii i dogmatów, nie zawsze zgodnych z prawdą. By przyczynić się do piwnej edukacji i rozwiać wątpliwości miłośników piwa, rozpoczynamy cykl „Pogromcy Piwnych Mitów”. Rozprawimy się w nim z teoriami, legendami i mitami, które choć powszechnie znane, nie zawsze znajdują potwierdzenie w piwnym świecie. Jednak jak w każdej legendzie, z reguły tkwi w nich ziarno prawdy.

Czy to prawda, że aby uzyskać odpowiedni poziom mocy w niektórych piwach, wzmacnia się je przez dolewanie alkoholu? To pytanie, które bardzo często pojawia się przy piwie. Co więcej, wielu piwoszy uważa to za fakt oczywisty, o którym dyskutować nie warto, zwłaszcza gdy zdarzyło im się kiedyś wypić naprawdę mocne piwo, w którym alkoholowy zapach nie pozostawiał wątpliwości – dolano do niego wódki bądź spirytusu.

Jak jest naprawdę?

Zacznijmy od jednoznacznego zaprzeczenia. Do piw, nawet tych najmocniejszych, nie dolewa się alkoholu. Powstaje on na drodze fermentacji alkoholowej, zachodzącej w piwie dzięki obecności drożdży, i kilku zabiegów technologicznych,

które pozwalają uzyskać poziom alkoholu, przy jakim drożdże nie mogą już pracować. Nie możemy jednak zaprzeczać, że piwosze w wielu piwach czują wyraźne, wręcz ordynarne nuty alkoholu, niezwiązane go ze smakiem i bukietem. Stąd właśnie bierze się najczęściej mit o piwach wzmacnianych. Przyczyną tego zapachu nie jest z reguły poziom alkoholu, tylko ogólna jakość piwa. Nie wszystkie bowiem mocne piwa smakują tak, jakbyśmy sobie tego życzyli. Nie wszystkie otulają szlachetne akordy alkoholu ciepłym płaszczem karmelu i owoców. Są piwa, których całą treścią jest alkohol i prawdziwy piwosze powinien omijać je szerokim łukiem.

Surowce

Kluczowe znaczenie dla jakości mocnych piw ma źródło cukrów, z których drożdże wyprodukują alkohol, i kondycja samych drożdży, na którą wpływają m.in. warunki, w jakich przyjdzie im pracować. Najlepsze mocne piwa powstają w 100% ze słodu, najczęściej jęczmiennego. Pozwala to na wytworzenie alkoholu równoległe z aromatycznym bukietem słodowo-owocowym. Dzięki temu, tak jak w przypadku whisky, alkohol, choć wyraźny, nie jest tu wcale wiodącą nutą. Im więcej znajdzie się w piwie surowców niesłodowanych, jak kukurydza, syropy cukrowe czy cukier, tym gorzej dla jakości naszego mocnego piwa. W piwach takich alkohol jest najczęściej główną, jeżeli nie jedyną cechą kreującą ich smak.

Poziom mocy

Tak naprawdę ograniczeniem dla mocy w piwie powinny być jego walory smakowe. Jeżeli piwo posiada 25% alkoholu i jednocześnie aromatyczny bukiet, czystą goryczkę i wytrawny finisz, oznacza to, że wypijemy je z dużo większą przyjemnością niż 9-procentowe piwo o wódczано-gorzelanym aromacie. Ostatnio w piwnym świecie rozgrywają się swoiste zawody na najmocniejsze piwo. Przez wiele lat prym w tej kategorii wiodł słynny Samuel Adam's Utopias ze swoim 25-procentowym poziomem alkoholu. Niedawno jednak pojawiło się kilku pretendentów do tego tytułu – piw o niebanalnym smaku i zdecydowanie nietuzinkowych nazwach. Do niedawna najmocniejszym było Tactical Nuclear Penguin o mocy 32% alkoholu, utworzone przez angielski browar BrewDog. Szkoci szybko zapragnęli przejąć palmę pierwszeństwa, postanowili więc przebić pingwińską o całe 9%. Tak powstało piwo o nazwie Sink the Bismarck i mocy 41%. Nasuwa się tu pytanie: czy to jeszcze piwo? Odpowiedź jest prosta. Jeżeli powstało ze słodu, chmielu, wody i drożdży i są piwosze, którzy je doceniają – zdecydowanie jest to piwo.

Czy to możliwe?

Technolog piwa zaprotestuje w tym momencie, dowodząc, że drożdże piwowskie nie są w stanie wyprodukować takiej ilości alkoholu, co więcej – będzie miał rację. Nie da się osiągnąć takiej ilości alkoholu w piwie drogą fermentacji alkoholowej. Pierwszym stylem piwa, który by uzyskać na mocy uciekł



się do fortelu, był angielski barley wine (mocna odmiana ale). Barley wine to po angielsku jęczmienne wino – nazwa ta wzięła się właśnie z technologii warzenia tego stylu. Pracowały w nim bowiem zarówno drożdże piwowarskie, jak i winiarskie. Dziś większość przedstawicieli tego gatunku robi się, wykorzystując wyłącznie drożdże piwowarskie wytwarzające alkohol na poziomie 8 - 9%. Są jednak w Wielkiej Brytanii piwa, które do dziś pozostały wierne oryginalnej technologii. Drugą metodą pozwalającą uzyskiwać nieporównywalnie wyższe zawartości alkoholu jest wymrażanie – najczęściej wielokrotne, wody z piwa. Piwo jest zamrażane do momentu wykryształizowania się wody w formie kryształków lodu, które piwowarzy zbierają, zagęszczając w ten sposób piwo. Metoda pozwala na uzyskanie w piwie mocy nawet 40% alkoholu.

Dobre mocne piwa

Istnieje kilka wskazówek, które pozwolą nam ocenić, czy mocne piwo, z jakim mamy do czynienia, należy do piwnej arystokracji, czy też jest zwykłą przykrywką dla sporej ilości alkoholu i niczego poza tym. Dobre

mocne piwa posiadają bukiet okrywający alkohol, goryczkowo-rozgrzewający finisz, wysoką, słodową pełnię smaku i – co najważniejsze – ewoluujący smak i aromat. Oznacza to, że degustując dobre mocne piwo, doświadczamy kolejnych porcji sensorycznych wrażeń, które składają się w spójną całość. By sprawdzić tę teorię, wystarczy sięgnąć po takie style, jak strong lager, porter bałtycki, strong golden ale czy wspomniane barley wine – naprawdę jest z czego wybierać.



Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl