

Prawo korzystnie złamane

Maciej Chołdrych

Kiedy 23 kwietnia 1516 roku w miejscowości Ingolstadt bawarscy książęta Wilhelm IV i Ludwik X ogłosili prawo czystości piwa z pewnością przez myśl im nie przeszło co szaleni piwowarzy przyszłości (głównie Anglicy i Amerykanie) dodadzą do piwa i jak doskonały będzie efekt tej piwnej niesubordynacji.

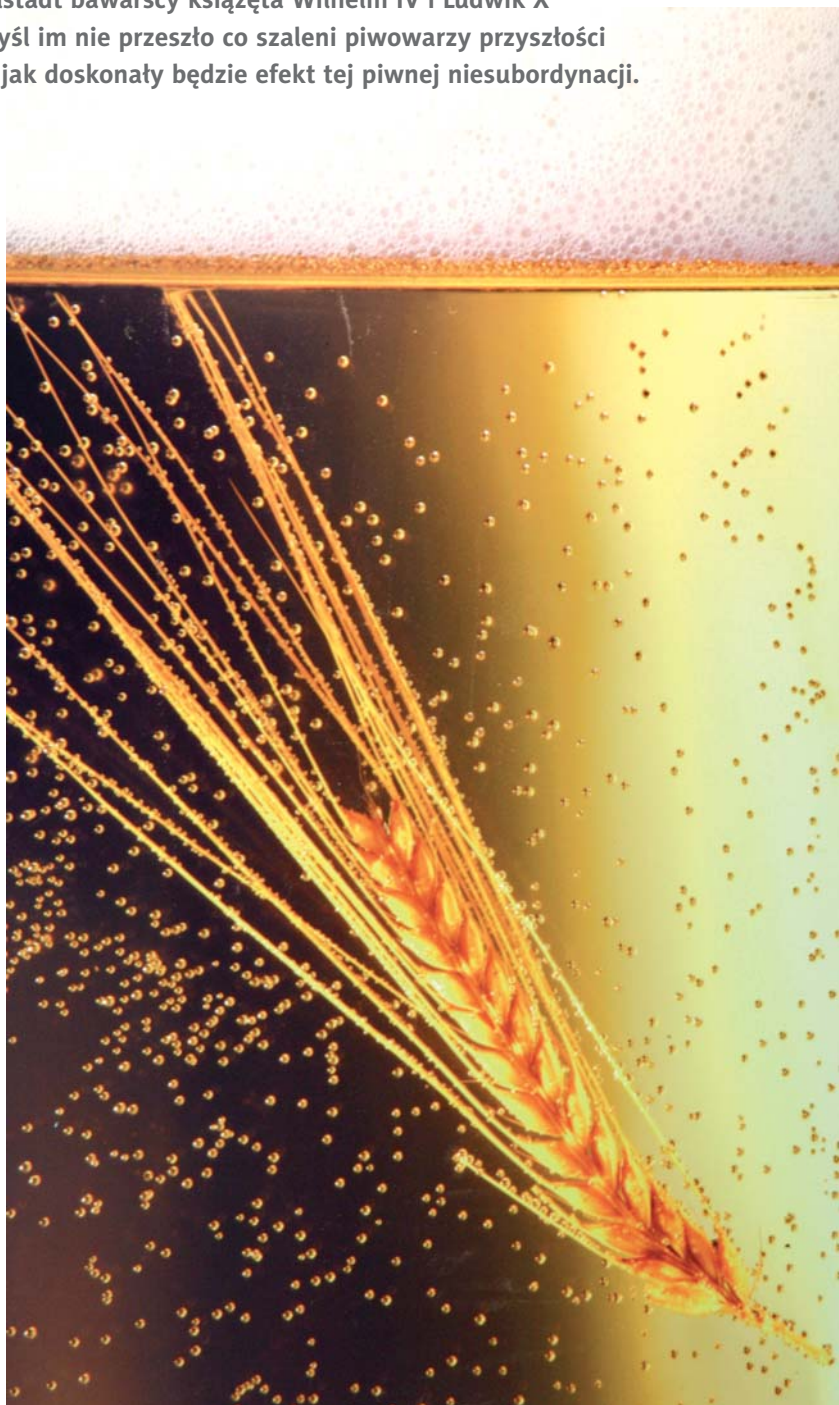
Można pokusić się o stwierdzenie że brak odważnych eksperymentów niesamowicie zubożyłby piwny świat. Lata ewolucji piwnych technologii spowodowały, że możemy dzisiaj cieszyć zmysły piwami, które często obrażają „prawdziwych piwoszy” ale jednocześnie wzbogacają piwne menu. Te właśnie piwa są istotną przyprawą w szerokim piwnym świecie. Tzw. prawdziwy piwosz powie, że dodawanie do piwa surowców innych niż woda, słód, chmiel i drożdże to profanacja i tworzenie napojów piwopodobnych. Uzna to za nową modę i kolejny przyczynek do upadku prawdziwej sztuki piwowarskiej. Nie każdy „prawdziwy piwosz” wie jednak, że pierwsze poważne eksperymenty z piwnymi dodatkami rozpoczęły się już w XII w. Później było już tylko coraz ciekawiej. Piwowarzy – odkrywcy zaczęli poszukiwać coraz to nowych możliwości tworząc coraz ciekawsze kompozycje. I o ile dodanie do piwa fermentującego mięsa ciężko nazwać wzbogacaniem składu tego napoju, o tyle wiele z ciekawych surowców spoza żelaznej czwórki do dziś z sukcesem współtworzy unikalne gatunki piwa. W poniższych wersach postaram się streścić pomysły które uznałem za najciekawsze ze względu na tworzenie oryginalnego profilu smakowego.

Zioła nie tylko na emeryturze

Chmiel jako istotna „przyprawa” do piwa, często wnosi do niego wiele cech ziółopodobnych. Wiele odmian chmielu cechuje zapach ziół prowansalskich, żywicy czy wręcz cygar. Toteż nic dziwnego że nowatorscy piwowarzy zaczęli poszukiwać innych roślin, które co prawda nie dają goryczki ale istotnie wpływają na aromat piwa. Kto uparcie szuka, zawsze znajdzie, toteż pomysł w niedługim czasie doczekał się realizacji. Trzy powszechnie znane rośliny: kolendra, rumianek i koniczyzna znalazły swoje miejsce w piwowarskiej sztuce.

Nie każdy „prawdziwy piwosz” wie, że pierwsze poważne eksperymenty z piwnymi dodatkami rozpoczęły się już w XII w. Później było już tylko coraz ciekawiej. Piwowarzy – odkrywcy zaczęli poszukiwać coraz to nowych możliwości tworząc coraz ciekawsze kompozycje

Kolendra figuruje na etykiecie piwa Umbrel Ale z browaru Nethergate położonego w Suffolk (Anglia), gdzie podkreśla cytrynowo



– pieprzowy aromat piwa. Rumianek był używany już w XVII w i nawet dzisiaj wchodzi skład niektórych piw, także w USA. Zadaniem tego surowca jest także dostarczanie aromatu podobnego do trawy cytrynowej w belgijskich piwach pszenicznych. Zaś jedną z najrzadziej używanych roślin jest koniczyna, to ona dostarcza ziołowego aromatu i słodczy sezonowemu piwu o nazwie Winter Horst produkowanemu przez browar Grolsch.

Czekoladowy, wspólny mianownik

Na szczęście dla poszukiwaczy nowych doznań smakowych na ziołach i roślinach się nie skończyło. Istnieje teoria, że sukces łączenia składników potraw, dobierania do nich napojów i dodatków polega na odnalezieniu wspólnych cech pomiędzy poszczególnymi składnikami i dobraniu ich w sposób nie całkownie jednorodny, jednak w jakiś sposób korelujący je ze sobą. Z pewnością jednym z owoców tej teorii jest powstanie gatunku o wdzięcznej nazwie chocolate stout. Piwa łączącego w sobie wszystkie ciemnosłodowe cechy (przypalone, karmelowe) i genialny aromat gorzkiej czekolady pochodzący z dodatku kilku jej odmian do brzezki. Możemy wyczuć w nim dwa światy połączone stabilnym pomostem smaku i aromatu. Genezę aromatu w formie słodki – karmelowy – czekoladowy – przypalony zna z pewnością każdy cukiernik. Jak się okazuje wiedza ta przydaje się również piwowarom.

Na ostro

Przyprawę to z reguły rośliny drzewne, kora i nasiona. Egzotycznie brzmiące rajskie ziarna to nie mniej egzotyczny pieprz gwinejski. Angielskie piwo Southampton Saison zawdzięcza temu składnikowi pieprzową wytrawność i ostry posmak. Z kolei historia używania do produkcji piwa cynamonu sięga XII wieku. Po raz pierwszy zastosowali go Anglicy i Walijczycy. Obecnie jest składnikiem wielu porterów, old i Winter ale. W połączeniu z goździkami tworzy idealnie rozgrzewający smak i aromat. To zaś co łączy ocet, gin i piwo to możliwość użycia do ich wytworzenia nasion kolendry. Dają one aromatyczny, przyprawowy aromat z delikatną nutą pomarańczy.

Owoce

Każdy, kto choć trochę zapoznał się z technologią warzenia piwa wie że alkohol to tylko jeden z wielu produktów jakie drożdże produkują w procesie fermentacji alkoholowej. Obok niego w piwie znajduje się cała masa związków pachnących w większości owocami. Znaleźć tu można wszystko od truskawek przez banany i brzoskwinie aż do czarnych porzeczek i jeżyn. Wracając na chwilę do naszej teorii spójności smaków dojdziemy do wniosku, że owoce idealnie powinny komponować się z piwem. Stąd też z pewnością pomysł dodawania skórek owoców cytrusowych do belgijskich piw pszenicznych, wiśni do belgijskich krików czy wyciągów z owoców do obszernej rodziny piw owocowych.

Piwowarski Freestyle

Amatorzy piwa, którzy mieli okazję warzyć je w warunkach domowych wiedzą doskonale że ograniczeniem w doborze dodatków do piwa jest tylko wyobraźnia piwowara. Czytając opis technologiczny stworzony przez grupę siedemnastowiecznych piwowarów łatwo dojść do wniosku, że czego jak czego ale wyobraźni im nie brakowało. Owocem szalonego piwowarskiego widu, prawdopodobnie wykreowanego już po kilku piwach stało się piwo produkowane z dodatkiem wywaru z koguta moczzonego w maderze. Prawdopodobnie wywar był głównie źródłem składników odżywczych dla drożdży ale z pewnością wpływał



również na aromat piwa...W roku 1996 browar Boston Beer Company wyprodukował piwo o wdzięcznej nazwie Cock Ale stosując tą właśnie unikalną technologię. W tym samym czasie w innej części świata powstało piwo z dodatkiem marihuany (podobno nie narkotycznej). Przy tych surowcach piwa produkowane w południowo – zachodniej

części Stanów Zjednoczonych z dodatkiem kawy, czekolady czy papryki chilli brzmią całkiem konwencjonalnie...

Jak widać zioła, owoce i przyprawy dość dobrze odnajdują się w piwnym świecie. Podkreślają

piwne cechy i komponują się z piwnym aromatem dodając jednocześnie coś od siebie.

Gdybyśmy policzyli ilość wszystkich składników występujących we wszystkich piwach na świecie to z pewnością otrzymalibyśmy listę kilkudziesięciu egzotycznych surowców przy których kukurydza czy nawet sorgo nie wydają się niczym nadzwyczajnym. Poczynając od owsianego stouta i holenderskiego lagera z wyciągiem z konopi, poprzez belgijskie lambiki fermentowane z dodatkiem mali, wiśni a ostatnio nawet jagód i brzoskwinie a na wspomnianym kogucim Ale kończąc, rysuje nam się alfabet piwnych dodatków w którym każda z liter otwiera unikalny świat zapachów i różnicuje style piwa tworząc szerokie spektrum smaku mogące zadowolić zmysły najbardziej wymagających piwoszy.

Alfabet który zaczyna się tak Ananas, Bez, Ciecierzycza dalej mamy Drożdże, Eukaliptus, Figa, Gryka, Hibiskus następnie Imbir, Jabłko, Kogut... Etc. etc. Ciężko byłoby pewnie tylko z „Y”, ale z „Y” zawsze jest problem... ■