



Piwo z muchą

Rafał Kowalczyk – doświadczony piwowar; znawca kultury i stylów piwa. Jako ekspert w zakresie sensorycznej oceny piwa jest od wielu lat sędzią podczas zawodów piwowarskich. Krytyk i recenzent rynku piwnego. Jest też szkoleniowcem i wykładowcą m.in. w Studium Piwa. Autor publikacji na temat piwa w magazynach lifestyle'owych i prasie branżowej. Zapalony wędkarz.

Browarzyciel

Åre to miejscowość w środkowoza-
chodniej Szwecji, znana głównie z gór
i wyciągów narciarskich. To takie szwedzkie
Chamonix lub – jak kto woli – Zakopane.
Znajdziemy tu kilka ciekawych restauracji,
manufakturę czekolady, dwie stacje benzy-
nowe, ale najważniejsze, że Åre leży nad
urokliwą rzeką Indalsälven. Kiedy wyjedzie-
my z miasteczka, to nad tą samą
rzeką znajdziemy klimatycznie
urządzone wędkarskie obozowi-
ska, w których miejscowi przewod-
nicy pokażą nam, gdzie możemy
złović przyzwoite pstrągi pot-
kowe i pięknie ubarwione palie.
Właśnie takie miejsca upodobali
sobie właściciele małego browa-
ru Åre Bryggcompagni założone-
go raptem dwa lata temu (www.arebryggcompagni.se). Ich pasja
do wędkowania muchowego oraz
warzenia piwa znalazła odzwier-
ciedlenie w nazwach serwow-
anych przez nich trunków. Mamy
więc mayfly, czyli po prostu jętkę,
oraz nymph, czyli nimfę. Trzecie
piwo warzone specjalnie na lato
nazywa się emerger, co określa
„muchę” w przejściowym stanie
wyjścia, przeobrażenia w dorosłe-
go owada. Wszystkie te nazwy cie-
kawie zobrazowano na etykietach,
nie pozostawiając wątpliwości, że
ich twórcy to zapaleni wędkarze.

Kiedy odwiedzałem ich bro-
war, połowę czasu spędziłem na
rozmowie o rybach i miejscach,
gdzie można złović piękne okazy. Jednak
mnie najbardziej interesowała ich historia
oraz smak piw, które warzą. Sam browar
był typowym, rzemieślniczym przedsięwzię-
ciem. Małe pomieszczenia oraz instalacja
niczym nie przypominały skomputeryzowa-
nych piwnych fabryk. Jednorazowo bowiem
piwowarzy z Åre mogą wyrobić jedynie
700 litrów słodowego napitku. Ciekawie
wyglądały również małe zbiorniki leża-

kowe, które kształtem przypominały naleś-
niki lub latające spodki – szersze niż wyższe,
ale najważniejsze, że z regulowaną tempera-
turą. Poza tym czysto i schludnie, co obiecy-
wało piwo o dobrej jakości.

Wróciwszy do obozu z kilkoma podaro-
wanymi butelkami, od razu zabrałem się za
degustację i ocenę trunków. Na pierwszy



ogień poszła „jętka”, która okazała się bar-
dzo interesującym „ejlem” (ang. „ale”), czyli
piwem bardziej owocowym niż znane nam
lagery. Piwo w zapachu było cytrusowe,
chmielowe z miodową nutą słodową i rześ-
kim owocowym akordem. W smaku domi-
nowała przyjemna goryczka, zatem można
założyć, że chmielu tu nie żałowano. Piwo
raczej wytrawne, o obniżonej pełni – pas-
owałyby zatem do mącznych potraw, np.

do makaronu z pesto lub klusek podanych
z mięsnym sosem, roladą i modrą kapustą.

„Nimfa” z kolei okazała się dobrym
przykładem stylu saison, o którym pisa-
łem w poprzednim numerze. W aromacie
wyczuwalne były stonowane nuty owoco-
we, połączone z fenolowym (przyprawo-
wym) charakterem piwa – pieprz,
gałka muszkatołowa oraz pomarań-
cze i akcent ziołowy. Bardzo faj-
nie skomponowany bukiet podpar-
ty wyraźną słodowością – idealnie!
W smaku nieco zbyt kwaśne, cytry-
nowe, zapewne może podobać się to
wielu piwoszom. Wytrawny i kwa-
skowy charakter czynią z tego piwa
doskonały aperitif lub dodatek do
potraw z ryb, szczególnie tych deli-
katnych, przygotowanych w ziołach
i przyprawach.

„Emerger” miał być bawarskim
weissbierem, jednak charakterem
przypominał bardziej te belgijskie
pszeniczniki. Tym samym najbar-
dziej spośród wszystkich zdradzał
rzemieślniczy charakter warzonych
tu piw. Mimo że odbiegał nieco od
stylu, to był równie smaczny i wiel-
ce pijalny, jak pozostałe piwa w ofer-
cie browaru.

Warto podczas podróży węd-
karskiej sprawdzić, czy w okolicy
nie ma jakichś atrakcji. Niezależnie
od miejsca można czasem znaleźć
małe piwowarskie perełki i skoszt-
wać prawdziwie lokalnych trunków,

takich jakimi były kiedyś. Właśnie takimi
okazały się dla mnie piwa z muchami na ety-
kietach. Miło wspominając te skandynaw-
skie specjały, na pewno spróbuję innych,
gdy podczas kolejnych wypraw nadarzy się
sposobność. Przy okazji chciałem serdecz-
nie podziękować biurowi EVENTUR (wyprawynaryby.pl) za zorganizowanie tej wędkar-
skiej eskapady. Jak się okazało – była zarów-
no rybna, jak i piwna. ■