



Piwa specjalnie popsute

Z pewnymi gatunkami piwa jest trochę tak, jak z serem pokrytym nalotem, który zanim stał się pleśniowym, wcześniej był zwykłym serem. Ale zacznijmy od początku.

Piwo nie jest wynalazkiem człowieka, a jedynie odkryciem. Jest niczym innym jak przypadkowo zepsutą strawą, którą nasi przodkowie przygotowywali z pierwszych antycznych odmian zbóż. Może to miała być jakaś zupa lub po prostu namoczone ziarna, które miały zmięknąć przed zjedzeniem? Tak czy inaczej nasiona zaczęły kiełkować, czyli zamieniać się w sód, a resztę załatwiły wszędobylskie drożdże. Ludzie docenili smak nowo powstałego napitku i wpływ zawartego w nim alkoholu, podobnie jak my dziś doceniamy walory spleśniałego sera, skwaszonego mleka, smak kiszzonej kapusty czy ogórków. Zachwycamy się kefirem, a w jogurtach odnajdujemy lekarstwo na dolegliwości przewodu pokarmowego.

Obecnie o piwie możemy już mówić, że jest doskonałym wyrobem w 100% pod kontrolą człowieka. Nauka wie prawie wszystko o tym, co się dzieje na każdym etapie piwnej produkcji, dlatego trudno mówić o przypadkowych działaniach, a jedynie o celowych zabiegach zmieniających smak.

Jak zatem można specjalnie „popsuć” dobre piwo?

Jednym ze sposobów jest zaszczepienie piwa lub – jeszcze wcześniej – brzezki piwnej innymi obcymi drobnoustrojami. Są to albo dzikie szczepy drożdży (inne niż te klasyczne, piwowarskie), albo bakterie kwasu mlekowego. W tym pierwszym przypadku piwo nabiera bardziej

fenolowego (przyprawowego) charakteru i pachnie jak końska derka. W przypadku bakterii zaś uzyskujemy piwo o skrajnie podwyższonej kwaśności, na tyle wysokiej, że aby w ogóle było pijalne, dodaje się do niego słodkiego soku tuż przed podaniem. Tak właśnie serwuje się jasne piwo pszeniczne z okolic Berlina (np. Ber-



liner Weisse). W obu przypadkach procesy fermentacyjne są oczywiście kontrolowane, a efekty zamierzone.

Innym sposobem jest tak zwana fermentacja spontaniczna, znamienna dla piw w typie lambic z okolic Brukseli. Kiedyś polegała ona na tym, że brzezkię piwną fermentowano tym, co „lata-

ło” w powietrzu. Były tam setki różnych endemicznych drobnoustrojów, w tym różne szczepy drożdży i bakterii, m.in. kwasu octowego. Mikroby często ewoluują na niewielkim obszarze i uzależnione są od otaczającej roślinności, pobliskiej rzeki czy ukształtowania terenu. Dlatego ta spontaniczność produkcji, a w efekcie również same trunki były trochę inne w różnych browarach i uzależnione od ich lokalizacji. Dziś, podobnie jak w innych przypadkach, procesy warzelnicze są bardziej kontrolowane i o pełnej spontaniczności możemy mówić już niezmiernie rzadko.

Sposobów na „popsucie” piwa jest wiele, na przykład tradycyjne piwa skandynawskie fermentowane drożdżami piekarskimi z dodatkiem jałowca, a czasem i chleba. Kiedyś warzone w domach, dziś produkowane również w profesjonalnych browarach z celowym użyciem, wydawałoby się, mniej doskonałych surowców i technik.

Tak czy inaczej smaki się zmieniają i nawet jeżeli część z nas się skrzywi podczas degustacji, to nie można odmówić browarom, że ubarwiają ofertę piw na rynku i nawiązują do tradycji. Czasem jednak zdarza się i tak, że piwa z niektórych browarów wcale nie smakują tak, jak powinny. I nie jest to efekt zamierzony, tylko po prostu brak kontroli i odpowiednich warunków w procesie produkcji. W takich przypadkach mówimy o psuciu się piwa przez duże „P”.

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 lifestylewych i prasie branżowej. Zapalony wędkarz.

Browarzczyciel