



Wspomnienie lata

Za oknem śnieg lub zimowa plucha, więc z utęsknieniem czekamy na cieplejsze miesiące. Te, podczas których będziemy wybierać się na ryby lub w plenerze pić zimne, lekkie piwo. Koniec roku to dobra pora na wspomnienia i oglądanie zdjęć z wakacji, dlatego – aby pozostać w tych klimatach i trochę tak dla przekory – napiszę dziś o kilku letnich stylach piwnych. O trunkach, które doskonale gaszą pragnienie, chłodzą ciało, uzupełniają płynny oraz przede wszystkim smakują.

Na początku warto wspomnieć, czym takie piwa się charakteryzują. Letnie napitki, a w szczególności lagery uchodzą za mało atrakcyjne. Czasem bowiem mówi się, że nie oferują nic oprócz wody i niewielkiej ilości alkoholu. Czyżby? Powiedźcie to Czechowi, że jego *desitka* to zwykła lura, a poważnie się obrazi. To prawda, że piwa masowo spożywane latem są lżejsze i słabsze, jednak niekoniecznie muszą być wodniste lub pozbawione charakteru. Ich ekstrakt początkowo zazwyczaj oscyluje wokół 10%, a czasem nawet poniżej tego. Obniżenie słodowej pełni powoduje, że piwa są bardziej pijalne, co oznacza, że jesteście w stanie wypić ich po prostu więcej (oczywiście umiar jest zawsze zalecany). Mniejszy ekstrakt skutkuje niższą zawartością

alkoholu i niższą pełnią – trunek ma mniej ciała. Jednak możemy uzupełnić to smakiem goryczki lub intensywnymi aromatami – również słodowymi. Wystarczy, że do warzenia piwa browar użyje trochę więcej siodu ciemnego, karmelowego lub dłużej pogotuje brzeczki i wówczas trunek będzie bardziej pachnący. Właśnie

tak dzieje się u naszych południowych sąsiadów, gdzie powszechnie spożywany pilzner w lżejszej wersji jest dalej słodowy, wyraźnie chmielowy i lekki zarazem.

Innym przykładem są brytyjskie bitytery, czyli popularne jasne *ejle* (ang. *ale*), które często zawierają jedynie 3,5% alkoholu, co wynika właśnie z niskiego ekstraktu. Są przy tym bardzo aromatyczne, a to dzięki drożdżom górnej fermentacji.



Specjalne szczepy piwowarskie produkują bowiem duże ilości związków, które w połączeniu z alkoholem intensywnie pachną owocami. Kiedy piwowar doda do piwa nutę karmelu, kawy lub po prostu porządnie je nachmieli, wówczas okazuje się, że to piwo nie musi być wcale mocne czy esencjonalne. Dlatego

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 lifestylowych i prasie branżowej. Zapalony wędkarz.

Browarzczyceł

w angielskich pubach bitytery to podstawa dla piwoszy i restauratorów. Jedni mogą więcej sprzedać, a drudzy więcej wypić (oczywiście umiar jest zawsze zalecany).

U nas powoli browary rzemieślnicze również odkrywają te prawdy. Piwo letnie, słabe nie musi być nijakie. Podczas ostatniego lata w specjalistycznych pubach (tzw. taproom lub multitap) mogliśmy skosztować lekkich piw z gatunku *summer ale*, czyli letni *ejl*. Takie piwa są również bardzo popularne w USA, gdzie zwykle otrzymują belgijski sznyt – smak specjalnych drożdży oraz dodatkową porcję cytrusowej owocowości. Jak się domyślicie, są przy tym lekkie i mniej ekstraktywne.

Innym przykładem jest piwo grodziskie, o ciekawej dymnej nucie, miękkim pszenicznym smaku, wysokim nasyceniu CO₂, pokaźnej pianie oraz niskiej pełni i symbolicznej zawartości alkoholu – w sam raz na lato.

Można by tak długo wymieniać lekkie piwa, które doskonale pasują do tych cieplejszych miesięcy roku. Do sezonu, który miło wspominamy i do którego już tęsknimy. Grudzień ma jednak jedną zaletę – są Święta i jest choinka! Korzystając więc z tej okazji, życzę Wam wszystkiego najlepszego, samych sukcesów i taaaaakiej ryby. Toast za Wasze zdrowie wzniosę czymś bardziej krępkim, godnym zimowej pory, np. porterem grudniowym – zacnym i esencjonalnym lub mocnym, czekoladowym stoutem z nutą wanilii. Oczywiście z zawsze zalecanym umiarem.

Wszystkiego dobrego!