

God Bless Beers from America!

Kiedy zobaczysz na stacji benzynowej niczym nie przejmującą się kobietę w wążkach na głowie, a w ogromnej galerii handlowej starsze panie bez skrępowania uprawiające jogging, to pewnie nie jesteś już w Polsce. Kiedy odwiedzając jakieś małe, prowincjonalne miasteczko znajdziesz w nim aż dwa mikrobrowary lub kiedy po prostu odwiedzając jakiś zwykły pub będziesz miał standardowo do wyboru 6 - 8 piw lanych z beczki, to na pewno jesteś w Mekce każdego miłośnika piwa – jesteś w USA!

Jest to ogromny rynek pełen wymagających konsumentów, których legendarne umiowanie do wolności i prawa wyboru musiało przejawić się również w piwowarstwie i możliwości zakupu różnego rodzaju znakomitych trunków. Oczywiście, jak na każdym innym rynku lwia część stanowią jasne lagery, które dodatkowo są tu również oferowane w lekkiej, niepełnej wersji „light”. Mimo tego, stojąc na przeciwko lodówek mamy możliwość wyboru pomiędzy wieloma stylami, w tym znacznej ilości piw typu „Ale” czyli górnej fermentacji.

Przyglądając się historii Stanów Zjednoczonych znajdujemy pewne podobieństwa do Polski. I tu i tam historia miała wpływ na rynek i rozwój

preferencji konsumenckich. Amerykanie mieli swoją prohibicję w latach 1919-1933 a my swój ciemny czas komuny i nacjonalizowania przemysłu, po czym w obu przypadkach do głosu doszedł duży przemysł, który zaczął edukować konsumentów jak powinno smakować piwo. Rozwój piwowarstwa rzemieślniczego w Stanach to historia ostatnich 30 lat, czego rezultatem jest obecnie liczba około 1900 działających browarów, z czego kilka przybrało znaczne rozmiary i prowadzi ogólnokrajową dystrybucję. W czasie kiedy odwiedzałem Florydę w tym słonecznym stanie planowane było otwarcie kolejnych 18-stu nowych browarów, o czym powiedział mi jeden z lokalnych piwowarów dość mocno zorientowany w rynku.



Rafał Kowalczyk
browarzyciel.pl

Browarzyciel.pl

To niezależna firma świadcząca usługi doradztwa i szkoleń w zakresie sensoryki i technologii piwa. Prowadzimy profesjonalne kursy degustacyjne różnych gatunków piwa oraz prezentacje dotyczące pochodzenia i tajników ich warzenia. Nasze kursy kierujemy do osób profesjonalnie zajmujących się piwem oraz pasjonatów złotego trunku. Proponujemy również doradztwo i organizację mikrobrowarów, w tym opiniowanie i dobór instalacji oraz sprzętu. Zajmujemy się także organizacją konkursów piwowskich oraz imprez wszędzie tam, gdzie piwo stanowi ważny ich element. Współpracujemy z wieloma agencjami PR, browarami oraz podmiotami z branży piwowskiej.

Piwo w stylu American IPA

Charakteryzuje się głębokim, pomarańczowym kolorem ale może też być nieco bardziej ciemne w kolorze dobrze zaparzonej herbaty. Zwykle też prezentuje nienaganną klarowność choć w wersjach rzemieślniczych, niefiltrowanych może być opalizujące czyli nieznacznie zamglone. Piana jest jasna i przeważnie zabarwiona w kolor piwa o nieprzyzwoicie długiej trwałości. Zawartość alk. waha się w okolicy 6,5 – 7,5% vol., a wersja Imperial ma około 9% vol. W aromacie piwa dominuje intensywna woń cytrusów, kwiatów, żywicy, a czasem nawet świeżo ściętej trawy lub suszonej herbaty i ziół. Goryczka na poziomie 70-100 IBU może być intensywna już w pierwszym akcie ale nigdy nie powinna być ostra lub drażniąca. Niewątpliwie będzie miała ona swój duży udział również w finiszu. Im mocniejsza i bardziej pełna wersja piwa tym możemy spodziewać się, że goryczka będzie dłużej wyczuwalna, a czasem może się nakładać potęgując jej odczuwanie w kolejnych łykach. Jeżeli nie jest zbyt pikantna i przyprawowa to będzie miała swój pozytywny wpływ na pijalność, ponieważ mamy ciągłą chęć przepłukiwania gardła i zastępowania jej przez łagodzącą, słodową pełnię w kolejnych haustach. Piwo może mieć delikatnie karmelowy akcent i jak na każde piwo górnej fermentacji przystało, wyraźne owocowe nuty ale nigdy rozpuszczalnikowe. AIPA jest umiarkowanie nasycona CO2 i ma podwyższoną pełnię a w wersjach mocniejszych dodatkowo odczuwamy lekką cierpkość i alkoholowy akord. Prawie zawsze piwo to jest garbnikowe, ściągające w granicach od umiarkowanego do wysokiego jak na dobre „ziółka” przystało. Generalnie bardzo ciekawy i dobrze skomponowany styl. Podobnie jak dobra pizza powinna mieć tylko 3 składniki, tak nasze dobrze uwarzone piwo też nie powinno być przekombinowane i powinno charakteryzować się jedynie kilkoma smakami. Reszta aromatów powinna wkomponowywać się w cały bukiet i stanowić dobre tło dla tych, które czynią to piwo unikalnym i specyficznym.



Typowy browar restauracyjny to mało skomplikowana instalacja, zazwyczaj przystosowana do jednostopniowego infuzyjnego zacierania. Mimo to pozwala wyprodukować większość gatunków piw górnej fermentacji. Piwowarzy zza oceanu specjalizują się nie tylko w klasycznych angielskich piwach ale tworzą również własne receptury i mariaże różnych smaków. Wiele udanych kompozycji uzyskało status odmiennych stylów, które zwykle w nazwie dumnie noszą przedrostek niepozostawiający wątpliwości skąd to piwo pochodzi. Możemy więc skosztować tu ciekawego Robust Porter, który łączy cechy lekkiego ale treściwego Angielskiego Portera i aromatycznego Stouta. Piwo to często uwodzi konsumenta wyraźnym zapachem kawowym i czekoladowym, uzyskanym dzięki zastosowaniu specjalnych słodów palonych. Spotkamy oczywiście również wersje aromatyzowane, których jestem mocno umiarkowanym fanem. Szczególnie w sezonie letnim możemy napotkać lekkie i pachnące piwo Summer Ale. Jest to dość łagodne piwo uwarzone przeważnie z udziałem słołu pszenicznego z wyraźnym akcentem fenolowym, rodem z piw belgijskich. Pomiedzy różnymi piwami króluje jednak jeden styl – American IPA. Jest to wariacja klasycznego piwa angiel-

skiego IPA, które w czasach kolonialnych aby przetrwać podróż statkiem do Indii, musiało być nieco mocniejsze i trochę bardziej nachmielone – stąd nazwa: India Pale Ale. W wersji American piwo jest jeszcze bardziej goryczkowe, ale to, co je wyróżnia najbardziej to potężny ładunek aromatu chmielowego pochodzący z rodzimych gatunków i uzyskiwany podczas chmielenia na zimno. Jest to na tyle popularny styl piwa w USA, że właściwie każdy szanujący się browar rzemieślniczy warzy swoje IPA. Dotyczy to również kilku ogólnie dostępnych marek krajowych, dlatego nie stanowi kłopotu zakup kilku różnych butelek IPA w jednym supermarkecie.

Czy polski rynek będzie się zmienił podobnie do amerykańskiego? Biorąc pod uwagę tendencje również w innych krajach można bez większego ryzyka postawić tezę, że piwa warzone tradycyjnie będą miały coraz większe rzesze zwolenników. Można też spodziewać się, że procesy te będą postępowały u nas szybciej, gdyż mamy z kogo brać dobre przykłady. Polski rynek notuje wzrost sprzedaży piw tzw. smakowych przy ogólnym spadku spożycia piwa. To dobrze rokuję na przyszłość i obiecuje urozmaicenie jeszcze dziś monottonnych półek sklepowych.