

BICIE

Czy w Polsce jest jeszcze jakieś zwyczajne piwo? Żeby przyciągnąć klientów, browary mają nas „niepasteryzowanym”, „nieutrwalonym”, „żywym”. Co się kryje za tymi określeniami i czy opłaca się wydać więcej na butelkę „z metką”?

PIANNY

tekst: Rafał Kowalczyk, browarzyciel.pl
zdjęcia: Aleksei Makarov, Sergey Peterman/Shutterstock.com





Na skutek reklamowej wojny producentów słowo „pasteryzacja” stało się synonimem zła, a w jednym ze spotów słyszymy, że w procesie produkcji najważniejsze jest, by piwa „nie spasteryzować” (czytaj: nie zepsuć).

Ciekawe, bo jeszcze 30 lat temu mieliśmy na ten temat zupełnie inne zdanie. Pasteryzacja, która rozpowszechniła się w Polsce w latach 80., była postrzegana bardzo korzystnie i oznaczała lepszą jakość. Woleliśmy kupować piwa pasteryzowane i trwałe, aniżeli niepasteryzowane, które szybko się psuły. Piwo, które po otwarciu często okazywało się skwaśniałe, było symbolem „komuny”, a nowe piwa pasteryzowane jakością i trwałością przypominały te z Zachodu.

Czyżby od tej pory tak nam się zmienił smak? A może zła opinia o pasteryzacji to kolejny mit stworzony na użytek reklam?

KTO SIĘ BOI PASTEURĄ? Piwo pasteryzuje się, podgrzewając je do temperatury 60–72°C. Proces trwa krótko: w 60°C dokładnie 5,6 minuty, w 72°C – kilkanaście sekund. Tak jest w przypadku najnowocześniejszej i najpowszechniejszej metody przepływowej (piwo podgrzewa się w wymienniku rurowym przez kilkanaście sekund). Pasteryzacja tunelowa (napelnione butelki i puszki podgrzewane są do 60°C) trwa dłużej, nawet do 30 minut – ciepło musi mieć więcej czasu, aby przeniknąć do wnętrza zamkniętego naczynia. Ta metoda wychodzi jednak z użycia i jest dziś stosowana tylko przez mniejsze browary.

Można powiedzieć, że ekspozycja piwa na wysoką temperaturę jest niewielka, a co za tym idzie, smak pozostaje prawie niezmienny. Owszem, istnieje tzw. posmak pasteryzacyjny – głębszy akcent słodowy, aromaty jasnego pieczywa, nuty miodowe, świadczące o lekkim utlenieniu się piwa – ale opisywany jest głównie w starszej literaturze branżowej i to przeważnie w kontekście nieprawidłowości procesu, jak zbyt wysoka temperatura czy zbyt długi czas. Dziś, przy nowoczesnych, niezawodnych urządzeniach i dokładnej kontroli problemy te nie występują powszechnie, a ponadto – wymienione cechy trunku nie są aż tak negatywne, by straszyć nimi klientów.

Wychodzi więc na to, że pasteryzacja jako taka nie ma wielkiego wpływu na smak piwa. Tym bardziej nie można powiedzieć, że

piwo pasteryzowane marki A jest gorsze lub lepsze od piwa niepasteryzowanego marki B: aby mieć prawo do takich porównań, musielibyśmy spróbować tego samego piwa przed i po pasteryzacji.

I jeszcze jedno: pasteryzując, uzyskujemy piwo utrwalone nie tylko mikrobiologicznie, ale także smakowo. Niewątpliwie jest to argument na plus, ponieważ konsument może się spodziewać równej jakości i takiego samego profilu smakowo-zapachowego przez cały okres, który na butelce czy puszcze jest określony jako „czas przydatności do spożycia”.

FILTR, CZYLI KOSIARZ.

Porozmawiajmy teraz o piwach niepasteryzowanych. Pojęcie to w świadomości konsumentów jest zarezerwowane dla tzw. piw świeżych, z krótkimi terminami ważności. Dla niektórych jest to również synonim tradycji i starych praktyk warzelniczych. Dzisiaj wiadomo, że piwa spod tego szyldu nie są już warzone w miedzianych kadziach, a terminami przydatności do spożycia nie ustępują tym pasteryzowanym. Nie trzeba więc być Einsteinem, żeby zorientować się, że coś jest na rzeczy. Co trzeba zrobić, aby utwalić mikrobiologicznie trunek, nie pasteryzując go, i utrzymać długi termin przydatności do spożycia? Już odpowiadam: trzeba oczyścić go mechanicznie. Piwo jest poddawane mikrofiltracji lub inaczej filtracji wyjalawiającej. Oznacza to, że na etapie rozlewania przepuszcza się je przez filtry o niezwykle małych porach – zaledwie 0,2–0,45 µm

[mikrometra, czyli milionowej części metra – red.]. Podczas takiego procesu pozbywamy się bakterii, wirusów i grzybów, ale niestety eliminujemy też sporo cennych białek, garbników i polifenoli. Zbyt „wypolerowane” piwo może mieć wodnisty, pusty smak oraz kłopoty z trwałością piany, która tworzy się głównie dzięki substancjom białkowym. Po mikrofiltracji może się też zmienić kolor piwa (będzie jaśniejszy) oraz poziom goryczki (będzie niższy). Jednym słowem wszystko, co złe i dobre, zostaje na filtrach.

Zabrzmiało groźnie, ale ta forma utrwalania ma swoje plusy. Piwo dłużej może pozostawać świeże i rześkie w smaku, czyli „trudniej się starzeje”. Jak w prostych azjatyckich samochodach, w których nic się nie psuje, bo nie ma co się zepsuć, tak w głęboko odfiltrowanych piwach nie ma się co zestarzeć. Podczas transportu piwo jest bardziej odporne na szok termiczny i mechaniczny, czyli – po ludzku mówiąc – gwałtowne zmiany temperatury i wstrząsy. Oprócz świeżości i rześkości piwa te mają więc bardziej stabilny profil smakowy.

FINISZ BEZ UTRWALACZA. W odpowiedzi na wysyp przemysłowych piw niepasteryzowanych niektóre mniejsze browary wprowadziły piwa nieutrwalone. Czyli takie, przy których warzeniu nie zastosowano ani mikrofiltracji, ani pasteryzacji. Celowo zrezygnowano z tych procesów, akceptując dość krótki, bo 3–4-tygodniowy, termin przydatności do spożycia. Celem tego marketingowego zabiegu jest niewątpliwie chęć odróżnienia się piw regionalnych czy rzemieślniczych od masowych. Nie sposób nie zauważyć, że plan jest odważny. Zamiast skorzystać z prostej drogi pasteryzacji, browary same sobie narzucają ograniczenia. Nieutrwalenie piwa powoduje, że musi ono w ciągu najwyższej trzech tygodni trafić do naszej lodówki – inaczej się zepsuje. Megabrowary nie są w stanie zapewnić tak częstych dostaw. Za to mniejsze mogą wykorzystać swoją szybkość i elastyczność.

Czy sam brak tych „zabiegów kończących” podnosi jakość trunku? Jak takie piwa smakują, jakie mają zalety i wady?

Piwa nieutrwalone muszą być pełniejsze i bardziej treściwe w smaku. Inaczej trudno byłoby utrzymać je w dobrej kondycji. Krótkie terminy wymuszają częstsze dostawy, więc możemy się spodziewać, że piwo będzie świeże. Niestety, jeśli pozostanie dłużej na półce, możemy trafić na zepsute. Niby nikt nie umarł od odrobiny kwasu octowego, ale jest to po prostu niesmaczne: dobrze więc sprawdzić termin przydatności i wybrać najświeższe butelki. Warto też znaleźć sklep, gdzie piwa nieutrwalone stoją w lodówce – im jest cieplej, tym szybciej się psują.

Ze względu na podwyższoną ilość mikrobów piwa nieutrwalone mają większą skłonność do zmian smaku i aromatu. Cecha ta pogłębia się, jeśli zrezygnowano z filtracji (nie mylić z mikrofiltracją). Wówczas możemy się też spodziewać, że po schłodzeniu trunek straci klarowność. Dla niektórych to mało apetycznie wygląda, lecz absolutnie nie jest wadą, a świadczy jedynie o większej ilości białek.

Można też u nas nabyć piwa nieutrwalone „żywe”. Słowa tego również się nadużywa, aby przyciągnąć klientów. Jedyne prawdziwie „żywe” piwa to te, które mają ciągle zmieniający się smak, dużą ilość drożdży i zwykle są nieklarowne. Istnieją ich dwa rodzaje. Pierwszy: piwa piwniczne (Kellerbier lub Zwickelbier), rozlewane bezpośrednio ze zbiorników leżakowych bez klarowania i filtracji. Mają bardzo krótkie terminy przydatności (3–4 tygodnie). Drugi rodzaj to piwa refermentowane: piwo kończy fermentację w butelce, w której leżakuje, dojrzewa i jest sprzedawane. Takie piwa prawie zawsze mają osad na dnie butelki i są nieklarowne. Mogą mieć termin przydatności nawet 5 lat, czego przykładem są belgijskie piwa trapistów. Kolekcjonerzy kupują je i degustują dopiero po kilku latach, kiedy nabiorą bardziej złożonego smaku i aromatu oraz staną się bardziej wytrawne.

Wiemy już, na czym polega pasteryzacja i mikrofiltracja oraz czym różnią się piwa „nieutrwalone” od „żywych”. Jak więc kupować i jakie są lepsze? Te, które lepiej smakują – kiepsko uwarzone piwo nie poprawi się, jeśli będzie nieutrwalone lub niepasteryzowane – dalej pozostanie kiepskie. Rzecz jasna, producenci nadal będą wymyślać rozmaite wabiki na klienta. Dziś jest to „nieutrwalanie” i „niepasteryzowanie”, jutro pewnie „eko”, „bio” itd.

Mam jednak nadzieję, że będzie to tylko kolejny fetysz dla browarów i reklamarzy, a my i tak będziemy kierować się własnym (oczywiście dobrym) gustem.