

Jak to jest z tymi piwami dolnej i górnej fermentacji? Czy zawsze i wszędzie warzenie piwa i efekty końcowe wyglądają tak samo? Oczywiście, że nie!

Prawdziwe „ale”

Zacznijmy od znanych nam z rodzimego rynku lagerów, czyli piw tzw. dolnej fermentacji. Niemieckie słowo lagern oznacza: składować/magazynować. Sugeruje nam to, że piwo wyrabiane tą metodą potrzebuje trochę więcej czasu. Tak jest w istocie! Szczepy drożdży dolnej fermentacji (lagerowe) doskonale dają sobie radę w niższych zakresach temperatur, czyli 11-13°C. Nawet podczas leżakowania, kiedy temperaturę obniżymy jeszcze bardziej, poniżej 10°C, to drożdże nadal będą fermentować, przyczyniając się do odpowiedniego dojrzewania słodowego trunku. Tak bywało kiedyś i tak bywa dzisiaj w tych mniejszych browarach, gdzie trudno zbić temperaturę do ok. 0°C i tym samym przyspieszyć proces dojrzewania. Zatem, kiedy nie wykorzystujemy wielkoprzemysłowych technologii, czas warzenia i dojrzewania lagerów wydłuża się do długich tygodni. Ma to oczywiście swoje plusy. W takim piwie możemy docenić aromaty i smaki, które pochodzą od surowców, czyli od słodu i chmielu. Aromaty fermentacyjne też są obecne, ale dużo bardziej ograniczone niż w piwach typu „ale”. Drożdże szczepów lagerowych



Rafał Kowalczyk
browarzyciel.pl

w niskich temperaturach nie przyczyniają się zbyt do powstawania estrów w piwie, aromatów, które rozpoznajemy jako owocowe i które w innych piwach grają często pierwszorzędą rolę. Zamiast tego drożdże lagerowe serwują nam trochę więcej aromatów siarkowych, ale te skutecznie eliminuje się na etapie produkcji, a to, co pozostanie, stanowi cenny element bukietu piwa. Summa summarum piwa „chłodnego chowu” są bardzo „czyste” w aromacie – słodowe, chmielowe, wytrawne i orzeźwiające. Często też są wybitnie sesyjne i pijalne, czyli nie narzucają się piwoszom swoim jestestwem. Być może właśnie dlatego lagery od połowy XIX wieku wypierały inne piwa, uwodząc konsumentów swoim nowym smakiem i wyglądem. Aż do niedawna.

Piwny świat reprezentuje przeszło setka różnych stylów słodowego napitku, z czego 80% to te górnej fermentacji, czyli popularnie nazywane „ale” (czytaj ang.: ejl). Podobnie jak w przypadku lagerów kluczowe okazują się drożdże. Są to zupełnie inne szczepy, które w niskich temperaturach odmówiłyby współpracy. Dlatego brzeczkę piwną fermentuje się w temperaturach po-



Drożdże górnej fermentacji po zakończeniu swojej pracy zwykle pozostawiały na górze młodego piwa, tworząc widowiskowy kożuch. Jednym z bardziej spektakularnych szczepów, które właśnie tak się zachowują, są te wykorzystywane do produkcji bawarskiego piwa pszenicznego – weissbier’a.

wyżej 16°C, często w okolicy nawet 20°C. Odwrotnie do lagerowych, drożdże górnej fermentacji pozostawiają w piwie dużo więcej smaków owocowych. Najlepszym przykładem może być bawarskie piwo pszeniczne, które obfituje w estry przypominające aromat dojrzałych bananów. Często w piwach tego typu wyczujemy czerwone jabłka, słodkie gruszki, winogrona lub mniej już spotykane zapachy i smaki melona albo mango. Kiedy dokończymy do tego cytrusowe czy żywiczne aromaty chmielu, nutę karmelu, kawy lub orzechów oraz słodką bazę słodową, nie dziwi nas, że konsumenci coraz częściej sięgają po piwa z charakterem. Nawet kiedy serwowany bitter ma zaledwie 3,7% alkoholu i niski ekstrakt początkowy, to zwykle i tak odwdzięcza się intensywnym zapachem, który w głównej mierze zawdzięczamy właśnie drożdżom „ejlowym”.

Wyłączając krainę pilsa/pilznera, piwa górnej fermentacji spotkamy praktycznie wszędzie. W Belgii będą to głównie aromatyczne, mocne trunki od wieków warzone również w zaciszu murów klasztornych. Francja poszczyci się piwem warzonym sezonowo, serwowanym w czasie żniw, dla spragnionych rolników. Jednak mekką dla spragnionych skosztowania prawdziwych „ejli” będą oczywiście Wyspy Brytyjskie. Ich oryginalność wynika z zupełnie odmiennego cyklu produkcji, procesu, który wymaga współistnienia odpowiedniej kultury wyszynku oraz kultury spożywania tego trunku. W zasadzie jest to pewien łańcuch zależności wynikających z siebie nawzajem. Przy warzeniu „górników” na kontynencie powszechnie wykorzystuje się butelkę i proces refermentacji. Piwo trafia do szklanych opakowań, do których dodaje się trochę surowca (np. cukru), po czym

fermentacja rusza ponownie, nasycając dwutlenkiem węgla zamknięty w pojemniku trunek. Znajdziemy również piwa leżakowane długimi miesiącami w beczkach, ale są i takie, które jak pszeniczny witbier serwuje się krótko po warzeniu. Nikt jednak nie przebijie wyspiarzy w pośpieszonym warzeniu i wyszynku. Jak się okazuje, wcale nie potrzeba miesięcy czy tygodni, wystarczą bowiem dni, aby uwarzyć zacne i smaczne piwo.

Cask Ale

Podróżując po Walii, możemy znaleźć mniejsze i większe browary, które od lat w niezmienny sposób przygotowują piwny napitek. Relatywnie wysoka temperatura fermentacji sprawia, że brzeczką w ciągu dwóch dni zamienia się w młode piwo. Później wystarczą kolejne dwie doby leżakowania i piwo gotowe jest do pakowania. Przed rozlaniem do piwa dodawane są odpowiednie naturalne substancje, które sprawią, że piwo szybko sklaruje się w beczce. Proces ten jednak nie będzie odbywał się w browarze, a w piwnicy pubu, do którego trafi zaraz po rozlaniu. I w tym momencie zaczyna się zależność pomiędzy browarem, pubem i konsumentem.

W piwnicach znajdują się odpowiednie półki, które poziomują beczkę pod pewnym kątem. Pozycja ta pozwoli ulokować się osadom przy samym rancie, bez specjalnych strat cennego napitku. Nim to jednak nastąpi, piwo musi dokończyć swoją fermentację. Osoba odpowiedzialna za nadzór nad beczkami wybija korek i instaluje inny, w którym mocuje odpowiedni zawór lub bambusową, półprzepuszczalną zatyczkę. Zachodzące procesy fermentacyjne tworzą jeszcze pewne ilości gazu, które muszą znaleźć swoje

ujście. Dzięki tak przygotowanej beczce piwo jest pod nieznacznym ciśnieniem utrzymującym się w środku pojemnika. Pozwala to utrzymać śladowe ilości rozpuszczonego dwutlenku węgla, co później nie pozostaje bez znaczenia dla smaku przygotowanego piwa. Kiedy proces fermentacji się kończy, a dla każdego piwa i każdej beczki może to być inny czas, wówczas nadzorujący domyka beczkę i pozwala piwu się sklarować. Po kilku dniach, kiedy piwo jest klarowne, beczkę się otwiera (uchyla korek) i poprzez specjalny system rurek i pomp pośrednich piwo trafia z piwnicy do pubu, gdzie za pomocą pompy ręcznej wlewane jest do szklanek. Taka pompa zwykle serwowała kiedyś dokładnie 1 pint (568 ml) piwa za jednym „pociągnięciem”. Dziś, kiedy obroty pubów i tempo sprzedaży piwa są nieco mniejsze, pompa trzyma w zanadru jedynie pół pinty, tak na wszelki wypadek, żeby piwo nie ociepliło się zbyt. Beczkę powinno się zamknąć na noc, aby ponownie ją otworzyć w dniu następnym, o ile oczywiście

Browarzyciel.pl

To niezależna firma działająca w branży browarniczej, która świadczy usługi doradcze i szkoleniowe. Prowadzona jest przez Rafała Kowalczyka, doświadczonego piwowara - znawcę kultury i stylów piwa. Jako ekspert w zakresie sensorycznej oceny piwa jest od wielu lat sędzią podczas konkursów piwowarskich. Krytyk i recenzent rynku piwnego. Jest też szkoleniowcem i wykładowcą m.in. w Studium Piwa. Autor publikacji na temat piwa w magazynach hobbyistycznych i prasie branżowej. Swoje usługi firma Browarzyciel kieruje do osób profesjonalnie zajmujących się piwem oraz pasjonatów „złotego trunku”.

nie sprzedała się w ciągu jednego dnia. Najlepiej jest bowiem, aby beczki z prawdziwym „ale” szybko rotowały, w przeciwnym razie piwo może po prostu się popsuć. Browarnicy zaopatrujący puby zalecają sprzedaż w ciągu dwóch, maksymalnie trzech dni. Mimo tego dość często można natknąć się na piwo już lekko złamane nutą octową lub kwasu mlekowego. Dlatego warto sięgać po marki popularne lub po prostu pod pretekstem niezdecydowania poprosić o próbki kilku wybranych piw i kupić to najlepsze. Nie jest to praktyka dziwna czy niespotykana. Obsługa baru sama często proponuje skosztowanie piwa przed podjęciem decyzji.

Cały ten system nie mógłby zaistnieć bez konsumentów i kultury spożywania piwa. Mimo że na Wyspach notuje się odchodzenie od tradycji pubów, to nadal znacząca część Brytyjczyków woli napić się dobrego „ejla” w przyjemnym lokalu niż importowanego lagera przed telewizorem. Dużo dobrego zrobiła również CAMRA, czyli organizacja na rzecz propagowania prawdziwego „ale” (Real Ale). W efekcie tego wydaje się, że tradycja ma szansę przetrwać. Ale wróćmy do systemu i zależności od konsumentów. Aby piwa szybko „schodziły”, potrzebna jest spora konsumpcja. Tak się dzieje w pubach. Piwa są lekkie, nisko nasycone CO₂, nie zawierają dużej ilości alkoholu, więc piwosze bez specjalnego problemu mogą skusić się na jedno, dwa lub nawet trzy piwa. Warto przy tym wspomnieć, że limit zawartości alkoholu dla kierowców to 0,8‰ we krwi, a więc cztery razy więcej niż w Polsce. Kwestia jest oczywiście dyskusyjna i kontrowersyjna, ale nie można nie zauważyć, że takie wysokie limity sprzyjają również restauratorom i browarom.

Cask Ale w Polsce?

Czy to w ogóle jest możliwe? Po pierwsze wybrane browary musiałyby się wyspecjalizować w tego typu produkcji. Musiałyby zainwestować w inne maszyny do rozlewu, w beczki (a nie kegi) etc. Po drugie musiałyby nawiązać ścisłą współpracę z wyselekcjonowanymi pubami, które bezwzględnie przestrzegalyby zasad wyszynku. Takich lokali jest póki co bardzo niewiele i to jedynie w tych większych miastach. Po trzecie jak wytłumaczyć konsumentom, że 3,7% alkoholu w piwie to jest właśnie to, czego dzisiaj i w przyszłości będą potrzebowali? No i jak ich przekonać, żeby wpadali do pubu codziennie, a nie tylko na okoliczność premiery jakiegoś nowego piwa, jak to się dzisiaj dzieje? Ale sprawa nie jest beznadziejna.

Jest to być może możliwość rozwoju dla tych najmniejszych, rzemieślniczych browarów. Koszty instalacji i produkcji wydają się niższe ze względu na zacieranie infuzyjne oraz fermentację niewymagającą specjalnego chłodzenia. Jest też w Polsce dobry trend i najważniejszy fakt – że większe browary na pewno nie zaryzykują tego typu przedsięwzięcia. Wizytując Walię, miałem sposobność odwiedzić małe browary, które zaopatrują dosłownie dwa, trzy puby i wszyscy doskonale z tego żyją. Podobny model biznesowy mógłby przecież zaistnieć i u nas. A może na wzór brytyjski właściciel browaru posiadałby również własne puby? Takie rozwiązanie oczywiście byłoby najlepsze! Póki co, jak wielu naszych rodaków, musimy skorzystać z tanich linii lotniczych i pofatygować się na Wyspy.

□