Co ty wiesz o piwie?!

Napisano dnia: 2014-01-02 09:21:45

KROSNOWICE (gm. Kłodzko) Chcesz się napić dobrego piwa, uwarz je sam. I właśnie z takiego założenia wychodzi kilku domowych piwowarów, którzy w swoim zaciszu warzą piwa. I są to zacne trunki – różnego rodzaju, z domieszką dodatkowych ziół, przypraw, choćby papryczek chilli…

Jednym z najbardziej doświadczonych domowych wytwórców jest Hubert Krech, który – parafrazując powiedzenie – z niejednego browaru już piwo pił i który chętnie dzieli się swą wiedzą. Jak sam przyznaje, każdemu, kto tylko będzie miał ochotę zająć się domowym warzeniem piwa, doradzi, pomoże. Bo nie chodzi tu wcale o żadne korzyści, a tylko o pewien styl życia – pozwalający zwolnić, skupić się na czymś, co samemu się robi i satysfakcji z tego.

– *Piwo robi się ze słodu, wody, chmielu i drożdży* – mówi H. Krech. – *To są cztery podstawowe składniki do prawdziwego piwa. Słody zazwyczaj są jęczmienne, ale zdarzają się także pszeniczne. I z tych słodów możemy otrzymać całą gamę smaków. Słody mogą być choćby karmelowe, palone, ciemne, jasne, wędzone Nadają one także określony kolor piwu.*

Zrobienie domowego piwa niewiele różni się od tego, jak byśmy chcieli zrobić zupę, czy domowe wino z owoców – przynajmniej tak twierdzi rozmówca. – *Każdy kto praktycznie potrafi zagotować wodę na herbatę, potrafiłby też uwarzyć piwo. Jednak, aby zrobić dobre piwo – a to różnica – oprócz tego, że trzeba zaopatrzyć się w kilka sprzętów, trzeba też uzbroić się w cierpliwość. Oczekiwanie aż piwo dojrzeje w butelkach trwa od miesiąca do pół roku. A są też takie piwa – portery lub niektóre stout'y – które dojrzewają nawet powyżej roku.*

Browary kontraktowe to browary, które nie mają stałej siedziby. Wynajmują dany browar, zamawiają surowce, ustalają technologie, nadzorują warzenie, pakują i sprzedają jako swój produkt. Maja całą kolekcję różnego rodzaju bardzo dobrych i rzadko powszechnie dostępnych piw. W Polsce są dwa browary kontraktowe – „Pinta", „Szał Piw".

Mamy wszystkie produkty i co dalej? Piwa można zrobić za pomocą tzw. zacierania. Polega to na tym, że zestawia się słody do receptury (różne, w zależności od tego, co chcemy osiągnąć), śrutuje się je (tworzy się coś na wzór kaszy z elementami mąki). Aby uwarzyć około 20 litrów piwa jasnego potrzeba mniej więcej cztery i pół kilograma słodu.

– *Dziś robię stout'a, czyli piwo pochodzenia irlandzkiego, z dodatkiem dwóch gatunków papryk chilli.*

Jest to sprawdzona receptura mojego kolegi. Użyjemy słodów jasnych, karmelowych i palonych – tłumaczy H. Krech.

W dużym garze jest już podgrzana woda o temperaturze między pięćdziesięcioma a siedemdziesięcioma kilkoma stopniami (w zależności od rodzaju piwa). Trafia do niej przygotowany słód. W tej temperaturze – najprościej mówiąc – uaktywniają się enzymy i skrobia pęcznieje, a co za tym idzie cukier i inne wartościowe czynniki przedostają się do wody. Będzie on podgrzewany przez około półtorej godziny. Później słód jest odfiltrowywany i otrzymujemy tzw. brzeczkę. Jest ona słodka, wtedy gotuje się ją z chmielem i ewentualnymi innymi składnikami. Następnie całość zostanie schłodzona i dodane zostaną drożdże. W takiej formie wszystko, już w osobnych pojemnikach, poddane zostanie fermentacji (około dwóch tygodni), następnie zostanie rozlane, wyklarowane i zakapslowane.

Moda na piwowarstwo domowe przyszła – o dziwo – z USA. Amerykanie z globalizacją mieli do czynienia znacznie wcześniej niż reszta świata, zaczęli się buntować przeciwko niej. Objawem tego buntu jest także lokalne browarnictwo i piwowarstwo domowe. Osób się tym zajmujących jest tysiące.

Piwo a'la grodziskie
Jest to jedyny oryginalny polski styl piwa, który jest wymieniany w literaturze światowej. Jest warzone przez browary rzemieślnicze w USA, Czechach, Holandii i teraz z powrotem w Polsce. Stowarzyszenie Piwowarów Domowych stara się odtworzyć i upowszechnić wiedzę na temat tego piwa. Rok temu przyszły do naszego kraju piwa pozbawione etykiet, a jedynie określone kodami, i starzy pracownicy browaru w Grodzisku (było produkowane do 1992 r.) je próbowali. Starano się ustalić, które piwo najbardziej jest zbliżone do oryginału. Jest to piwo oparte na pszenicznym słodzie wędzonym dymem dębowym, robi go – póki co – tylko jedna słodownia w Europie (w Bawarii).

Aby rozpocząć produkcję domowego piwa trzeba by było wyłożyć jednorazowo około 400 zł na niezbędny sprzęt, jednak by zajmować się tym na wyższym poziomie wtajemniczenia potrzebne jest blisko 800 zł.

– *Podczas przelewania przygotowanego roztworu do fermentacji dokładnie wszystko sprzątam* – mówi Hubert Krech. – *Staram się, by w powietrzu nie było kurzu i roztoczy. Czasem wystarczy, że do fermentacji dostanie się jakaś bakteria i całe piwo jest do wylania, nie nadaje się do spożycia.*

Ostatnio pobito rekord na zawartość alkoholu w piwie. Osiągnięto ponad **64 procent**. Osiągnięcie takiego wyniku polega na procesie podobnym do destylacji, otóż piwo się wymraża. Obniża się temperaturę, aby woda się skrystalizowała i się ją odsącza. Piwo się wówczas zagęszcza i w ten sposób można stworzyć bardzo mocne trunki. Niekoniecznie ma to wiele wspólnego z naturalnie stworzonym piwem.

Bawarskie Prawo Czystości (niem. Reinheitsgebot)
zgodnie z nim jedynymi składnikami piwa mogły być słód, woda i chmiel. Ma to związek z tym, że niegdyś do piwa dodawano również różne zioła, w tym bieluń powodujący halucynacje i inne rośliny źle wpływające na człowieka.

Piwa proponowane przez duże koncerny mają to do siebie, że powinny smakować wszystkim, a przynajmniej większości. Dobre piwa z małych, nie do końca komercyjnych, browarów nastawione są na indywidualne gusta odbiorców i często mogą budzić kontrowersje wśród osób nieobytych z ich smakiem. Mowa tu chociażby o piwach wędzonych, które mają charakterystyczny i wyraźny smak i aromat. Są też np. lambic'i (belgijskie piwo), które są niezwykle kwaśne i przeciętny konsument nie jest w stanie ich przełknąć.

(dj)