

Niezwykłe istotne drobiazgi

Najciekawsze w ocenie smaku piwa jest to, że tak naprawdę smak to tylko jedna z jego składowych. Mówiąc o smaku, myślimy o wielu innych czynnikach, jak zapachy, walory wizualne, nasycenie dwutlenkiem węgla i cała masa posmaków. Gdyby piwo składało się tylko ze smaków, byłoby trunkiem niesłychanie nudnym i jednowymiarowym. Na szczęście proces jego produkcji dostarcza tak wielu zmiennych, że skład piwa to dziesiątki najróżniejszych związków, powodujących rozmaite bodźce sensoryczne. Dzięki temu znamy piwa kiepskie, niezłe, dobre i doskonałe. Piwny świat, wypełniony po brzegi smakami, zapachami i całą resztą doznań, tworzy swego rodzaju piwowarską encyklopedię, którą pozna tylko ten, kto nauczył się „czytać” piwo.

Pełny, pusty czy wodnisty?

Pełnia smaku to jeden z czynników, które choć nieokreślone, mają olbrzymi wpływ na jakość piwa. Dla piwowara pełnia to gęstość piwa, technolog wskaże na ilość cukrów, a konsument opiszę intensywność smaku. Wszystkie te określenia są prawidłowe, gdyż tak naprawdę pełnia smaku piwa to zbiór właściwości ze świata fizyki, chemii i biochemii.

Mówiąc o pełni smaku, przede wszystkim wskazać należy na zawartość w piwie cukrów, które mają kluczowy wpływ na jej poziom. Cukry wpływają na gęstość i lepkość piwa, które to powodują wrażenie ciężkości na języku, co z kolei nazywamy pełnym smakiem. Podsumowując, im mniej ekstraktu, tym niższa pełnia, a im więcej, tym wyższe jej natężenie.

Rysując skalę odczuć pełni smaku, powinniśmy na jednym jej końcu umieścić wodę z pełnią zerową (brak cukrów), na drugim zaś gęstego jak smoła bałtyckiego portera. Jednak nie tylko cukry odpowiadają za odczucie pełni. Bardzo ważnym czynnikiem, budującym to wrażenie jest ilość substancji zapachowych. Owocowe estry, alkohole wyższe czy alkohol etylowy znakomicie podwyższają pełne odczucia. Niemniej istotny jest także poziom naga-

zowania piwa dwutlenkiem węgla, który przybierać może rozmaite formy.

Płaski, szczypiący czy musujący?

Nagazowanie piwa ma kluczowy wpływ na jego właściwości orzeźwiające. Nieprawdą jest jednak, że wysokie nagazowanie sprzyja orzeźwianiu. Przegazowanie piwa jest poważnym błędem technologicznym i może powodować uczucie przesycenia i nieprzyjemnego drapania. Dlatego bardzo ważnym elementem każdego złocistego napoju jest ilość CO_2 i coś co nazywamy jego ziarnistością, czyli wielkość pęcherzyków gazu. Idealnie orzeźwiające piwa to te, które mają dość wysoką zawartość CO_2 , ale drobnego i musującego. Przykładem takiego stylu jest belgijski witbier (białe piwo pszeniczne), który przyjemnie musując orzeźwia, jednak nie rani podniebienia agresywnym nagazowaniem. Istnieją oczywiście gatunki, które z założenia mają gazu bardzo niewiele, np. angielskie ale, słynące z płaskiego smaku. Podobnie ma się rzecz z irlandzkimi stoutami, których nagazowanie tworzy zaokrąglającą smak mieszanina CO_2 i azotu.

Pijalne czy sesyjne?

Cechami, które jak dotąd zostały przez piwowarów najmniej sprecyzowane, są

pijalność i sesyjność. Choć nie wiemy dokładnie jak kreuje się te cechy i skąd tak naprawdę się biorą, dokładnie zdajemy sobie sprawę, że bez nich piwo nie ma szans na sukces wśród rzeszy konsumentów, oczekujących napoju, który – kolokwialnie mówiąc – „dobrze wchodzi”. Pijalność to, jak sama nazwa wskazuje, cecha świadcząca o smakowym potencjale piwa.

Pijalne piwa to te, które już po jednym łyku wołają do nas z kufła, zachęcając do kolejnych. Tajemnica pijalności jest gwarancją smakowego sukcesu piwa, mówi się jednak, że jej opisanie jest po prostu niemożliwe ze względu na magiczne „coś”, co sprawia, że z dwóch pozornie identycznych piw wybierzemy jedno, kierując się smakową intuicją.

Z technologicznego punktu widzenia na pijalność wpływa wzajemny stosunek takich cech, jak zawartość ekstraktu i alkoholu, związków lotnych, poziom goryczki, charakter nagazowania, a nawet pozornie nie związana ze smakiem barwa piwa. Wzajemne powiązania tych czynników sprawiają, że trafienie w pijalność idealną przypomina stworzenie pachnidła ze złanej powieści pod takim tytułem. Może się zdarzyć, wymaga jednak piwowarskiego



geniuszu oraz sprzyjających warunków zewnętrznych. Póki co pijalność idealna jest dla piwowarów na całym świecie motorem do kreowania coraz to doskonalszych stylów piwa.

Dużo prościej ma się rzecz z sesyjnością. To mniej medialny parametr, określający ile piw danego gatunku czy marki możemy wypić podczas jednej sesji. Jest to czynnik dość mało poznany, a to ze względu na prącochłonne badania, jakie towarzyszą sprawdzaniu sesyjności oraz brak wiarygodnych zapisków, zwłaszcza w końcowych ich etapach. Dość powiedzieć, że amatorskie badania nad sesyjnością dzieją się równoległe na całym świecie, a wiarygodnym ich wynikiem będą rezultaty sprzedaży poszczególnych marek piwa.

Piwnie linie papilarne

Aby poprawnie identyfikować poszczególne style piwa, piwowarzy od lat używają czegoś, co nazywa się profilem sensorycznym, a jest niczym innym jak specyficznym układem smaków i zapachów opisujących piwo. Patrząc na profil, widzimy poziom goryczki, słodczy, całą gamę zapachów, pobocznych nut aromatycznych etc. i potrafimy określić, czy mamy do czynienia ze stoutem, ale, portem czy pilznerem. Zaletą profilu piwa



jest to, że nie ma ograniczonej ilości składowych, jakie mogą się w nim znaleźć. Jeżeli postanowimy produkować piwo, pachnące kiszoną kapustą, cecha ta automatycznie staje się istotnym wyróżnikiem sensorycznym i dumnie występuje w profilu smakowym tego gatunku. Konsumenci złotego napoju, chociaż w innym języku, także potrafią opisywać profilową charakterystykę. Coraz częściej mówią o posmakach, charakterze goryczki i nu-

tach zapachowych, powodując tym samym, że starania piwowarów znajdują świadomych, zdolnych je ocenić odbiorców.

Diabeł tkwi w szczegółach

To co tak naprawdę powoduje, że piwa różnią się między sobą, to schowane głęboko pod wierzchnią warstwą smaku i aromatu niuanse, które powodują, że trunek nabiera indywidualnego charakteru. Jakość wody, mikroflora browaru, kondycja drożdży, a nawet klimat to czynniki, w sposób w zasadzie niemierzalny wpływające na smak piwa. To właśnie dzięki nim piwowarstwo ciągle jest sztuką, pomimo rozwoju techniki i technologii. Także one spędzają sen z powiek inżynierom, którzy święcie wierzą, iż piwo można zmierzyć, zważyć i opisać. Ta niewiadoma powoduje, że browarnictwo wymaga wyobraźni i polotu, a piwowar tych cech pozbawiony, zawsze będzie tylko wykonującym swoją pracę rzemieślnikiem. Warto więc wypić spory kufel za zdrowie piwowarów, którzy nie boją się wyzwań, bo dzięki nim możemy dziś napić się ostrygowego stouta, pszenicznego weizena czy kwaśnego jak ocet berliner weisse.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl