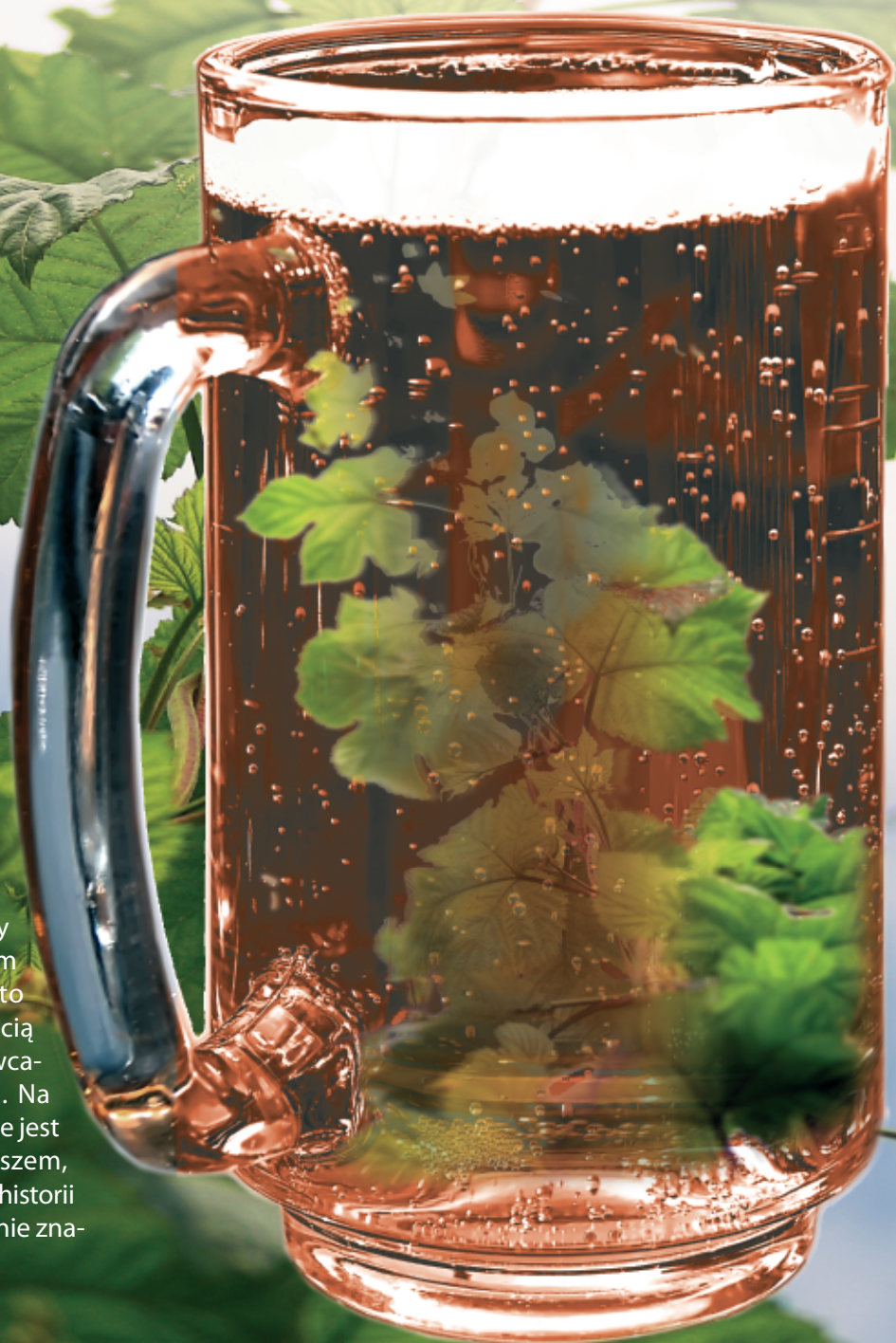


(D)ocenić piwo ALE

Kiedy przeciętny piwosz zostanie zapytany co sądzi o piwach angielskich, to na 99% wspomni o guinnessie i być może wyrazi teorię, że guinness jest dobry w Londynie, a nie u nas w sklepach. Sam nigdy nie pił, ale kolega zna kogoś, kto pił... Chociaż guinness to z całą pewnością znakomity stout, to w piwnym świecie wcale nie jest symbolem angielskiego piwa. Na szczęście osoba czytająca niniejszy tekst nie jest najprawdopodobniej przeciętnym piwoszem, toteż być może dotrwa do ostatniego słowa historii o angielskim piwie, które w Polsce jeszcze nie znalazło dla siebie miejsca.



Pierwsza istotna informacja, którą każdy piwny odkrywca powinien sobie przyswoić to fakt, że najbardziej klasycznym piwem angielskim jest piwo górnej fermentacji typu ALE. Tak jak pilsner jest ikoną piw dolnofermentujących, tak ALE jest początkiem rodowodu większości piw fermentacji górnej. Warto przy tym zauważyć, że jako gatunek mniej wymagający pod kątem technologicznym, pojawił się w piwnym świecie dużo wcześniej niż jego jasny, perlisty kuzyn. Żeby zrozumieć specyfikę tego gatunku i odnaleźć się w świecie prawdziwego angielskiego piwa należy zdać sobie sprawę z różnorodności podgatunków i wielości form w jakich występuje. A jest ich naprawdę sporo. Nawet Anglicy gubią się czasami w klasyfikacji grup takich jak Strong Ale, Bitter, Red Ale, Brown Ale, Pale Ale, IPA, Barley Wine i wiele innych. Na tym jednak polega koloryt gatunku i smakowe historie, którymi jest owiany.

Bukiet smakowo-zapachowy

Tym sposobem dochodzimy do kolejnego ważnego faktu czyli specyfiki smakowo – zapachowej. Piwo typu ALE ciężko porównać z jakimikolwiek innym piwem na świecie. Pierwszą cechą, która rzuca się w zmysły jest bardzo intensywny, wręcz ostry zapach chmielu. Nie jest to chmiel, jaki znamy z lekkich lagerów ani nawet mocno chmielonych pilsnerów. W jasnych piwach są to ulotne nuty ziołowe, roślinne czy tytoniowe. W ALE spotykamy z reguły silny, żywiczny aromat często z nutami ziemistymi czy ściółki leśnej. Podobnie ma się rzecz z goryczką. Godny polecenia wzorzec, to piwa z gatunku bitter ale, w których poziom goryczki nierzadko przewyższa niemieckie pilznerzy nawet trzykrotnie – zdarzają się piwa o BU > 100. Warto przy tym zauważyć, że powinna to być goryczka bardzo wysokiej jakości. Jakość goryczki łatwo ocenić nie tylko przez pryzmat jej intensywności, ale także długości. Anglicy podczas konkursów piwa dość często oceniają parametr nazywamy „time intensity tasting”, czyli ocena intensywności smaku w czasie. Wysokiej jakości goryczka to taka, którą czujemy intensywnie podczas picia, jednak po przełknięciu dość szybko zanika, nie pozostawiając zbyt długiego garbnikowego posmaku. I takie z reguły są ALE. Nie gorzej ma się rzecz z drugim podstawowym surowcem do produkcji piwa czyli słochem jęczmiennym. Zapach ziarna, karmelu i przypalenia, jaki znajdujemy w odmianie brown ale, nie pozostawia wątpliwości, że mamy do czynienia z piwem w pełnym tego słowa znaczeniu. Reszta gatunków ALE nie pozostaje w tyle i w zasadzie w każdym z nich możemy znaleźć wyraźny słodowy aromat, który jest podłożem dla wielu innych nut aromatycznych tworzących wyrafinowany profil smakowy.

To jednak, co naprawdę wyróżnia ten gatunek spośród dziesiątków innych na świecie, to owocowy bukiet składający się z klasycznych nut bananowych i gruszkowych, lecz także oryginalnych śliwkowych, truskawkowych, a nawet anyżowych i cynamonowych nut. Drożdże górnej fermentacji i wyższa, niż w lagerach temperatura procesu sprzyja tworzeniu całej gamy aromatów. Bardzo ciekawym zagadnieniem technologicznym jest też pewien nie do

końca kontrolowany proces, który sprawia, że ALE ma to coś, co scala pozornie rozbiegane smaki w jedną całość. Cofnijmy się więc na chwilę do wątku chmielowego, który jak zostało wcześniej napisane wyróżnia ALE na tle innych gatunków. Otóż

powodem tego oryginalnego zapachu w tym gatunku jest proces nazywany chmieleniem na zimno. Oznacza to, że piwo poza standardowym chmieleniem podczas warzenia jest również chmielone na końcu procesu produkcji, kiedy jest już tzw. piwem gotowym. Co ważne, chmieli się je nie powszechnie stosowanymi ekstraktami chmielowymi, ale sprasowanymi szyszkami chmielu w naturalnej postaci. Najciekawszy jest fakt, że dzięki temu procesowi nie tylko aromat chmielu ma okazję się wzbogacić. Zawarty pomiędzy łuskami chmielu tlen, powoduje delikatne utlenianie piwa, którego jak

ognia wystrzegają się piwowarzy warzący lagery czy pilsnery. W przypadku ALE to właśnie działanie tlenu, w magiczny sposób wiąże wszystkie zapachy w jedną całość wzbogacając je dodatkowo o miodokwiatową kompozycję.

W tym momencie należy ostrzec wszystkich miłośników piwa, zachęconych barwnym opisem, którzy nie mieli wcześniej przyjemności z tym zycznym piwem. Otóż ALE nie jest piwem łatwym. Jego niski poziom nagazowania i specyficzny rodzaj „tępego” nasycenia dwutlenkiem węgla, sprawia że

” Niski poziom nagazowania i specyficzny rodzaj „tępego” nasycenia dwutlenkiem węgla sprawia, że ALE nie jest prostym napojem orzeźwiającym i że zmysły kierują się tu bardziej w kierunku doceniania jego piwnych cech, niż nurzania się w łatwych przyjemnościach.



piwo to nie jest prostym napojem orzeźwiającym i że zmysły kierują się tu bardziej w kierunku doceniania jego piwnych cech, niż nurzania się w łatwych przyjemnościach. Ten jednak, kto postara się naprawdę poznać ALE, pokocha je bez wątpienia i postawi w pierwszym szeregu piw dla których warto przemęczyć się przez obowiązkowe oglądanie Big Bena i Klejnotów Koronnych oraz degustację klasycznych angielskich dań, jak baranina z sosem miętowym czy słynna ryba z frytkami okraszonymi octem.

Zalety gatunku

To zaś co sprawia, że ALE to uniwersalny gatunek pasujący do wielu sytuacji, to jego różnorodność. Jest to najbardziej rozbudowana grupa piw w całym piwnym świecie. Dokonajmy zatem krótkiej analizy tego gatunku by sprawdzić jego umiejętności dopasowywania się do sytuacji.

Scenariusz 1. Środek upalnego lata. Silne pragnienie i jednoczesna chęć odczucia złożonego smaku. Odpowiedź: Honey Ale – miodowa wersja gatunku ALE, to niezwykle lekkie zarówno pod kątem ekstraktu, jak i alkoholu napoje. Dodatek prawdziwego miodu powoduje, że piwo jednocześnie gasi pragnienie i dostarcza pełni smaku. Odpowiednio schłodzone idealnie orzeźwia.

Scenariusz 2: Akompaniament sutego posiłku złożonego zarówno z dań lekkich jak i tłustych. Odpowiedź: Bitter Ale – zaspokaja zmysły najbardziej ortodoksyjnych piwoszy. Poziom goryczy sprawia, że piwo to doskonale



sprawdza się jako aperitif a także jako przerywnik między daniami, doskonale oczyszczając kubki smakowe związkami goryczkowymi.

Scenariusz 3: Marzenie prawdziwego piwosza. Odpowiedź: IPA (india pale ale). Kiedy Anglicy wysyłali piwo do swoich kolonii w Indiach, sporym problemem była jego stabilność smakowa i mikrobiologiczna. Trwałość piwa zwiększano podnosząc zawartość chmielu i alkoholu. Tak powstało jedno z najprawdziwszych piw na świecie, o którym można powiedzieć wiele, ale z pewnością nie to, że jest nijakie.

Scenariusz 4: Mroźny zimowy wieczór. Rozpalony kominek bezskutecznie stara się nas rozgrzać. Odpowiedź: Barley Wine – jak nazwa wskazuje, ta odmiana Ale może mieć więcej wspólnego z winem niż z piwem. Zawartość alkoholu sięgająca nawet 12% i pełna gama nut aromatycznych od anyżu do ziół prowansalskich dopełniona wieloma półnutami w postaci zapachów suszonych śliwek, moreli, cynamonu i czekolady, potrafi rozgrzać zmysły najbardziej zziębniętych miłośników mocnych wrażeń.

Jak widać, nie ma sytuacji, której ALE nie sprosta. By jednak dotrzeć do zalet tego gatunku trzeba zresetować na chwilę zmysły i podejść do piwa z otwartym umysłem by stworzyć w naszej zmysłowej wyobraźni nowy katalog pod tytułem ALE. Wtedy docenimy każdą z cech angielskiego stylu o najkrótszej nazwie na świecie.