

JASNE STRONY PIWA



ZŁOTY TRUNEK

Piwo jest trunkiem cenionym od stuleci za swoje walory smakowe i odżywcze. Spożywane przez Egipcjan, znalazło następnie zwolenników kolejno wśród mieszkańców antycznej Grecji, starożytnych Rzymian, a następnie innych mieszkańców Europy. Dziś jest znane i cenione praktycznie na wszystkich kontynentach. Jest nie tylko cennym towarem handlowym, składnikiem potraw, ale przede wszystkim wyśmienitym napojem, towarzyszącym większości spotkań znajomych i przyjaciół przy wspólnym stole.

Ten niskoalkoholowy trunek z charakterystyczną pianką uzyskiwany jest w wyniku fermentacji alkoholowej tzw. brzezki piwnej, którą otrzymuje się ze zbóż jęczmienia lub pszenicy (czyli tzw. srodu). Chmiel, wbrew powszechnej opinii, nie jest najważniejszym składnikiem piwa. Pełni on głównie funkcję przyprawy, nadającej piwu wyrazisty smak. W wyniku procesów fermentacyjnych powstaje piwo, które najpierw leżakuje, a następnie jest filtrowane i rozlewane. Przy ocenach piwa bierze się pod uwagę jego pianistość, klarowność, kolor, goryczkę oraz smak i zapach.

Serwowanie piwa jest rytuałem, przy którym należy pamiętać o podstawowych zasadach. Im większa jest gęstość i moc piwa, tym wyższa temperatura jego podania. Dobrze schłodzone piwo ma przede wszystkim właściwości orzeźwiający, natomiast piwo cieplejsze ma mocniej wyczuwalne walory smakowe. Piwowarzy oceniają zwykle barwę, klarowność i pianistość piwa. Szybkość opadania piany jest istotnym czynnikiem jakości trunku. Należy jednak pamiętać, że upodobania dotyczące pianistości piwa są często związane z regionem świata.



Piwo doskonale pobudza apetyt, dlatego wyśmienicie smakuje z obfitym, sycącym posiłkiem. Spożywanie piwa o większej zawartości alkoholu, takiego jak np. Porter Mocno Dojrzałe czy Kasztelan Mocne zaleca się po kolacji, natomiast piwa typu pilsner np. Carlsberg czy Bosman Full - przed posiłkiem spożywanym w ciągu dnia. Piwa smakowe pozbawione piwnej goryczki, jak np. Karmi czy Somersby są czymś w rodzaju napoju piwnego, doskonale gaszącego pragnienie, który można podawać o dowolnej porze.

Interesującą kategorią piw są piwa klasztorne. Są one warzone według oryginalnych receptur, często powstałych jeszcze w średniowieczu.



Nadzór nad recepturami oraz nad produkcją takich piw od wieków sprawują mnisi. Dobrym przykładem są piwa Grimbergen, których receptura powstała w XII wieku i do dziś strzeże jej 25 członków opactwa.

Piwo Grimbergen to belgijski trunek, którego trzy wyjątkowe warianty – Blonde, Double i Blanche – dostępne są w wybranych lokalach największych polskich miast. Piwo serwowane jest w eleganckim kielichu z charakterystycznym logo browaru, ze złotym Feniksem w tle. Zgodnie z zaleceniami mnichów, powinno być podawane w temperaturze od 4°C do 6°C, w zależności od wariantu. To ciekawa propozycja dla tych, którzy lubią odkrywać piwne specjalności.



Grimbergen Blanche



Grimbergen Double



Grimbergen Blonde

ZŁOTE ZASADY SERWOWANIA PIWA

Temperatura a smak piwa

Piwa jasne pełne serwujemy w temperaturze ok. 4-8°C, z kolei piwa ciemne i z podwyższoną ilością alkoholu rozwijają swoje walory smakowe w temperaturze wyższej, ok. 4-11°C.

Piwo serwowane w zbyt niskiej temperaturze traci aromat i walory smakowe. Jednocześnie temperatura nie może być zbyt wysoka, bo zachodzi to samo zjawisko.

Naczynia

Piwo należy serwować w suchych, czystych szklankach, które wcześniej możemy przepłukać zimną wodą. Nigdy nie nalewamy piwa do ciepłych szklanek.

Idealna czystość szkła jest bardzo ważna m.in. dla utrzymania piany.

Rodzaje szkła do piwa

Właściwie dobrane do rodzaju piwa szklane naczynie pozwala na wydobycie sensorycznego potencjału trunku, jego aromatu i delektowanie się jego pełnym smakiem.

Rozróżniamy kilka rodzajów szkła, w którym serwujemy piwo, najczęściej spotykane to pokale – przypominające w kształcie kielich, osadzone na nóżce; szklanki proste lub rozszerzone, różnej wysokości, o prostych lub zaokrąglonych krawędziach; kufle – naczynia z dowolnej grubości szkła, na grubszym dnie, wyposażone w ucho.

Piwa typu jasne pełne np. Carlsberg pijemy w prostych lub rozszerzonych szklankach; piwa pszeniczne np. Pszeniczne Naturalnie Mętne podajemy w wysokich szklankach; piwa ciemne np. Karmi wydobywają swój potencjał w pokalach.

Proces nalewania piwa

Szklankę, którą napelniamy piwem trzymamy ukośnie (pod kątem ok. 45°) do szyjki butelki lub kranu beczki, co pozwala na swobodne spływanie piwa po ścianie szklanki.

Piwo nalewamy do momentu, gdy szklanka będzie napelniona w ok. 2/3. W trakcie nalewania nie należy poruszać szklanką ani do góry ani do dołu, a kran beczki lub szyjka butelki nie powinny być zanurzone w piwie.

Szklankę odstawiamy na ok. 1 minutę, aby piana osiadła, następnie dolewamy piwo aż sięgnie jednej krawędzi szklanki i utworzy się korona z piany.

Piana – „korona piwa”

Piwo powinno być nalewane w taki sposób, aby piana stanowiła dwucentymetrową „koronę”.

Nigdy nie strącamy czy nie wyjmujemy piany łyżką. Piana ma swoje ważne zadanie. Blokuję wydobywanie się dwutlenku węgla. Dłużej i wolniej uciekające z dołu do góry bąbelki powodują, że piwo nie traci smaku.





**PROSTO
Z NATURY,
CZYLI JAK
POWSTAJE PIWO**

JASNE
STRONY PIWA

WSZYSTKO Z NATURY

Produkujemy najwyższej jakości piwo z naturalnych składników

Stód - powstaje ze specjalnie wyselekcjonowanego ziarna jęczmienia w wyniku procesu stodowania, mającego na celu wytworzenie enzymów oraz dokonanie określonych przemian w ziarnie jęczmienia.

Chmiel - to żeńskie kwiatostany rośliny o nazwie botanicznej Humulus lupulus. Chmiel zbierany jest w okresie, kiedy jego listki są jeszcze szczelnie zamknięte. Nadaje piwu specyficzny, lekko gorzki smak i aromat, pozwala także uzyskać piękną, stabilną pianę.

Woda - krystalicznie czysta, najwyższej jakości. Woda jest surowcem decydującym o harmonijności smaku, stanowi ponad 90% składu piwa.

Drożdże piwowskie – w procesie produkcji piwa odpowiadają za szybkie fermentowanie brzezki. Rodzaj otrzymanego piwa zależy od szczepu użytych drożdży.

Sześć kroków do... piwa

I Stodowanie (kietkowanie)

Specjalne wyselekcjonowane i oczyszczone ziarno jęczmienia - podstawowe zboże wykorzystywane do produkcji piwa - poddawane jest procesowi kietkowania. Moczenie ziarna trwa 2 dni (48 godzin). Po tym czasie wilgotne ziarno zaczyna kietkować (optymalna temperatura kietkowania to około 15°C) i tym samym rozpoczyna się proces biochemiczny, w czasie którego wytwarzane są odpowiedniej ilości enzymy, niezbędne do rozkładu skrobi w dalszych etapach. Kietkowanie trwa około tygodnia. Po tym okresie proces jest zatrzymywany i rozpoczyna się suszenie stodu.



II Warzenie

Wysuszony jęczmień – słód - jest ścierany na tzw. śrutę i tączony z ciepłą wodą. Około 75% ekstraktu przechodzi do roztworu pod działaniem enzymów wytworzonych w procesie stodowania. Proces warzenia odbywa się w kotle warzelnym. W wyniku podgrzewania słodu z wodą, z dodatkiem chmielu, uzyskiwana jest brzeczka, nadająca piwu odpowiedni smak i przyjemny aromat. Brzeczka gotowana jest przez dwie godziny. Następnie do schłodzonej brzeczki dodawane są drożdże.



III Fermentacja

Proces fermentacji trwa od pięciu do kilkunastu dni. W tym czasie drożdże dokonują rozkładu cukrów zawartych w brzeczce na alkohol i dwutlenek węgla. W tej fazie następuje podział na dwie zasadnicze techniki piwowarskie: popularną fermentację dolną, polegającą na użyciu drożdży, które przy niskiej temperaturze (5-10°C) opadają na dno, oraz na rzadziej stosowaną fermentację górną, w której stosuje się drożdże unoszące się na powierzchni brzeczki (fermentacja ta przebiega w temperaturze 10-25°C). Grupa Carlsberg produkuje głównie piwa dolnej fermentacji ze słodu jęczmiennego, powszechnie nazywane lager. Wyjątkiem jest np. piwo Pszeniczne Naturalnie Mętne, charakterystyczne piwo górnej fermentacji.



IV Dojrzewanie piwa

Piwo dojrzewa w zamkniętych zbiornikach (tankach leżakowych lub tankofermentorach). Wskaźnikiem dojrzałości piwa jest zharmonizowany bukiet piwny. Po procesie dojrzwania piwo schładzane jest do temperatury około $-1,5-2^{\circ}\text{C}$ i w takiej temperaturze następuje proces leżakowania. Jednym z ważnych celów leżakowania jest nadanie piwu tzw. odpowiedniej stabilności koloidalnej. W konsekwencji piwo nie ulega zmętnieniu na sklepowej półce. W zależności od stosowanej metody i rodzaju piwa czas leżakowania może wahać się w granicach od kilku dni do kilku tygodni.

V Filtracja

Piwo filtruje się w celu uzyskania wysokiej klarowności, usunięcia drożdży. Na tym etapie produkcji mogą być przeprowadzane dodatkowe zabiegi technologiczne, jak wymrażanie, czy nasycenie piwa dwutlenkiem węgla. Po filtracji piwo przesyłane jest do tanków pośredniczących i przetrzymywane do czasu rozlewu w temperaturze bliskiej 0°C .

VI Rozlew

Piwo trafia do naszych klientów w puszkach, butelkach, kegach.





FAKTY I MITY NA TEMAT PIWA

 **JASNE**
STRONY PIWA

FAKTY I MITY NA TEMAT PIWA

/// Głównym składnikiem piwa jest chmiel | **nieprawda**

Chmiel, wbrew powszechnej opinii, nie jest najważniejszym składnikiem piwa. Głównymi składnikami piwa są słód jęczmienny, woda i drożdże.

Chmiel ze względu na wysokie właściwości goryczkowe jest dodawany w małych ilościach jako swego rodzaju “przyprawa”.

Od zarania dziejów piwo produkowane było ze zboża z dodatkiem dostępnych ziół, a od średniowiecza z dodatkiem chmielu. Chmiel jest więc historycznie nieodłącznie związany z piwem.

/// Jeżeli piwo długo utrzymuje przydatność do spożycia – na pewno znajdują się w nim konserwanty | **nieprawda**

Z uwagi na zawartość w piwie alkoholu i dwutlenku węgla, nie ma potrzeby stosowania jakichkolwiek innych środków konserwujących.

Piwo może być utrwalane poprzez pasteryzację i mikrofiltrację.

Pasteryzacja to proces pozwalający wydłużyć trwałość produktów, powszechnie znany i stosowany chociażby w przygotowywaniu domowych przetworów.

Zastosowanie konserwantów powoduje, że piwo przestaje być piwem – staje się napojem piwnym i tylko pod taką nazwą może być sprzedawane.

/// Pasteryzacja pogarsza jakość piwa | **nieprawda**

Istnieją pewne mikroorganizmy, które z natury rzeczy, nie są czynnikiem pożądanym w piwie, ponieważ powodują jego psucie. Pasteryzacja jest zabiegiem zmierzającym do unicestwienia szkodliwych dla piwa mikroorganizmów.

Zastosowanie pasteryzacji ma na celu uzyskanie piwa stabilnego mikrobiologicznie tzn. takiego, w którym, w czasie terminu przydatności do spożycia, nie będą się rozwijać mikroorganizmy szkodliwe dla piwa.





/// Filtracja pogarsza walory smakowe piwa i niszczy wartości odżywcze | **nieprawda**

Piwo filtruje się w celu uzyskania wysokiej klarowności, poprawy stabilności koloidalnej, zwiększenia trwałości piwa, usunięcia drożdży.

Stosowana w przypadku piw niepasteryzowanych mikrofiltracja polega na przepuszczeniu trunku przez membrany o bardzo drobnym sitku/oczkach, co pozwala na wychwycenie szkodliwych dla piwa mikroorganizmów. Dzięki mikrofiltracji piwo uzyskuje stabilność mikrobiologiczną, którą utrzymuje podczas całego okresu przydatności do spożycia.

/// Obecnie proces produkcji piwa trwa 2-3 dni, podczas gdy kiedyś trwał 2-3 tygodnie | **nieprawda**

Obecnie, w browarach Carlsberga produkcja piwa trwa około 2 tygodni. Dla piwa typu Porter ten okres wynosi około 5 tygodni.

/// Im ciemniejsze piwo, tym więcej zawiera alkoholu | **nieprawda**

Barwa piwa zależy od rodzaju użytych surowców i sposobu produkcji i nie ma nic wspólnego z jego mocą.

JASNE
STRONY PIWA

Piwo Karmi jest ciemne, a praktycznie nie zawiera alkoholu.

/// Piwo z butelki smakuje lepiej, niż piwo z puszki | **nieprawda**

Piwo nalewane do puszki i butelki jest identyczne.

Puszka lepiej chroni piwo, izolując je od światła. Ma to szczególne znaczenie, gdy piwo stoi na sklepowej półce. Jeśli piwo jest odpowiednio przechowywane (optymalna temperatura: 0-25°C, wilgotność: maksymalnie 70%) butelka i puszka chronią je tak samo skutecznie.

/// Piwo z puszki stalowej smakuje gorzej, niż z aluminiowej | **nieprawda**

Odpowiednio zabezpieczone aluminium i stal, stosowane do produkcji puszek, nie wchodzi w reakcję z piwem.

Oznacza to, że oba materiały opakowaniowe wpływają na smak piwa w takim samym stopniu: zerowym.

Obecnie w Carlsberg Polska stosowane są tylko puszki aluminiowe.



/// Mocna piana to oznaka wysokiej jakości piwa | **nieprawda**

Charakter piany zależy nie tylko od samego piwa, ale również od naczynia, do jakiego się piwo nalewa, sposobu mycia naczynia oraz środków do tego używanych, zawartości alkoholu w piwie (im jest go więcej, tym mniej trwała będzie piana), itp.

Pienistość jest parametrem, który można zmierzyć przy pomocy specjalistycznych urządzeń.

/// Piwo negatywnie wpływa na organizm człowieka | **nieprawda**

Piwo ma pozytywne działanie gdy spożywane jest w umiarkowanych ilościach. Nie powinny go spożywać kobiety w ciąży i nieletni.

Piwo w przeciwieństwie do trunków wysokoprocentowych, oprócz alkoholu zawiera całą gamę prozdrowotnych związków, takich jak kompleks witamin B, witaminę PP, K oraz różne typy antyutleniaczy. Zawiera ono również substancje o właściwościach uspokajających, bakteriostatycznych, stymulujących pracę nerek i moczopędnych – ta ostatnia właściwość piwa jest zresztą powszechnie znana.

Warto też pamiętać, że nadmiar alkoholu w diecie jest szkodliwy. Piwo jako trunek alkoholowy nie jest tu wyjątkiem i konsumowane w nadmiernych ilościach, może mieć negatywne skutki dla organizmu człowieka.





/// Piwo niepasteryzowane działa jak probiotyk i może być pomocne w doległościach trawiennych | **nieprawda**

Picie piwa niepasteryzowanego nie zastąpi probiotyku.

Piw niepasteryzowanych nie należy traktować jak suplementów diety wzbogacających mikroflorę w naszych organizmach. Mikroorganizmy z grupy lactobacillus i pediococcus należące do szczepów bakterii probiotycznych są niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka. Jednak te same szczepy bakterii są szkodliwe dla piwa, powodują w nim zmiany smakowo zapachowe polegające na zmętnieniu i kwaśnieniu piwa.

/// Piwo jest napojem wysokokalorycznym | **nieprawda**

Przeciętna kaloryczność piwa o zawartości 5% alkoholu jest taka sama, jak soku owocowego i wynosi ok. 50 kcal/ 100 ml.

Umiarkowane picie piwa może pobudzać przemianę materii i powodować wzmożony apetyt. Kaloryczność piwa nie jest wysoka w przeciwieństwie do towarzyszących jego konsumpcji potraw i przekąsek takich jak: golonka, chipsy, orzeszki, itp.

/// Im zimniejsze piwo, tym lepsze | **nieprawda**

Podawanie piwa w zbyt niskich temperaturach obniża odczuwanie jego bukietu smakowo-zapachowego.

Dla piw jasnych (typu lager lub pilsner) sugerowana temperatura serwowania to 4-8°C.

Niemniej jednak w innych krajach, np. we Francji istnieją gatunki podawane w temperaturze 0-4°C czy w Wielkiej Brytanii 2-8°C.

W przypadku niektórych odmian piwa ciemnego (zwłaszcza mocnych), wskazana temperatura podawania to nawet 16°C!

