

Piwo doskonale pasuje do serwowanych na naszych stołach potraw. Poszczególne gatunki i odmiany piw różnią się jednak rytuałami serwowania – tym, do jakich dań pasują, w jakiej temperaturze i w jakiego rodzaju szkle powinny być podawane.

Główne zasady, którymi warto kierować się przy doborze piwa do potrawy to:

• ZASADA HARMONII

Stosowanie współbrzmień smaków i aromatów, które wzmacniają się nawzajem, np. słodkie pełne piwo, jak Porter do tortu czekoladowego, czy aksamitne Pszeniczne ze smażonym łososiem z marchwią, pomarańczą i puree ziemniaczanym.

• ZASADA WARSTW

Postępowanie się dysonansami, łamanie smaków – np. słodki Porter łamiący ostrość pikantnego gulaszu wołowego, czy Carlsberg ze stekiem w kwaśnym sosie na maśle i żółtkach, z estragonem i białym winem.

• ZASADA KONTRASTU

Wykorzystanie wszystkich akordów piwa wraz z podobnymi cechami potrawy, które pozwolą im rozwinąć i zwiększyć doznania smakowe, np. Grimbergen Blanche podany do sushi lub Grimbergen Blonde do kurczaka z cynamonem i szparagami.

• ZASADA ZASKOCZENIA

Dobranie takiej nuty smakowej, która teoretycznie może nie pasować, ale będzie się idealnie sprawdzać w praktyce, np. Somersby Blackberry do grillowanych polędwiczek wieprzowych w sosie czekoladowym lub z rzeźkim letnim rabarbarem z fiołkami.

Klasyczny lager

❄️ ❄️ ❄️ 4–8°C

Serwujemy prosto z lodówki, najlepiej w temperaturze 4–8°C. Jest doskonałym uzupełnieniem steków, dziczyzny, gęsiny, tataru, surowych warzyw. Doskonały do potraw z grilla.



Pilzner

❄️ ❄️ ❄️ 4–8°C

Serwujemy prosto z lodówki w temperaturze 4–8°C. Pasuje do owoców morza, ryb, ziemniaków, orzechów, serów zagrodowych i camemberta.



Piwo pszeniczne

❄️ ❄️ 7–10°C

Podajemy 15 minut po wyjęciu z lodówki (w temperaturze 7–10°C). Idealnie sprawdzi się w zestawieniu z rybami, owocami morza, wieprzowiną, świeżymi owocami.



Koźlak

❄️ 12–14°C

Temperatura podania: 12–14°C (temperatura piwnicy). Doskonale komponuje się z wołowiną, wieprzowiną, knedlami, makaronem, plackami, jak również z owocami.



Porter

❄️ 12–14°C

Temperatura podania: 12–14°C (temperatura piwnicy). Serwujemy do wędzonych serów i szynki, gruszek, gorzkiej czekolady, winogron i dojrzewających serów.



Piwa owocowe i aromatyzowane

❄️ ❄️ 7–10°C

Podajemy 15 minut po wyjęciu z lodówki (7–10°C). Piwa owocowe są dobrym dodatkiem do owoców morza, dziczyzny, cielęciny, drobiu, deserów orzechowych, kruchego ciasta, bakalii i świeżych owoców.

