

# Niemęskie piwo z sokiem...



**Maciej Chodrych, [www.piwoznawcy.pl](http://www.piwoznawcy.pl)**

Piwo z sokiem to dla miłośnika piwa profanacja, podobnie jak wyznawca kultury whisky obruszy się na widok whisky z colą czy nawet z lodem. Prawdziwy piwosz potrzebuje goryczki, złocistej barwy i chmielowego aromatu. Zbyt wielu już jednak widziałem prawdziwych piwoszy skrycie delektujących się „czymś słodkim”, czego nie tknęliby publicznie, nie chcąc narazić się goryczkolubnym kolegom. Tych utajniionych amatorów piwnej miksologii spieszę uspokoić, że w wielkim piwnym świecie znajduje się nisza pełna słodkich, czerwono-różowych trunków z piwnej rodziny, które znajdują uznanie wśród najbardziej wymagających piwoszy. Goryczka zaś wcale nie jest ich atutem, przeciwnie – jej brak sprawia, że stają się przyjemną odkuszczeniową od wytrawnego piwnego świata.

## Co z tym sokiem?

Chcąc narazić się czeskim barmanom, koniecznie należy zamówić piwo z sokiem. Niektórzy z nich nie zrozumieją o co nam chodzi i będą się starali uprzejmię wytłumaczyć, że musiała zajść jakaś pomyłka, inni natomiast spojrzą na nas z obrzydzeniem i wymruczą pod nosem coś po czesku.

W Polsce piwo z sokiem jest dość szeroko rozpowszechnione i wcale nie uważam, że to źle. Chociaż osobiście niezwykle rzadko stosuję to połączenie, to nie widzę powodu, dla którego ktoś miałby tego nie robić. Ważne jest, by osoba ta wybrała do tego celu lekkie piwo, któremu malinowy sok nie zaszkodzi, a może wręcz pomoże – tyczy się to przede wszystkim piw bez wyrazu, w któ-

rych próżno szukać głębszych treści. Poza tym piwo z sokiem często jest pierwszym krokiem adeptów sensorycznej sztuki. Nie-nauczeni gorzkich smaków szukają słodkiej piwnej alternatywy, która pozwoli im usiąść przy kuflu i bezboleśnie zapoznać się z piwną kulturą – nawet tą lekko zniekształconą przez sok malinowy. Irlandczycy mają swoje zielone piwo – tu także domieszką jest sok. Ostatnio zaś słyszałem o pszenicznym piwie niemieckim (weizen) serwowanym pół na pół z sokiem grejfrutowym. Brzmi odważnie – zanim jednak zaczniemy to komentować, warto spróbować i przekonać się na własnych kubkach smakowych.

## Napoje piwopodobne

Wiele browarów już dawno zauważyło potencjał słodkich napojów alkoholowych na bazie piwa i produkuje je na dużą skalę, dodając do piwa wyciągi owocowe czy aromaty. Napoje te powstają ze srodu i nierzadko także z chmielu, technologicznie więc są piwem. Czym bowiem różnią się od szlachetnych belgijskich lambików typu kriel, produkowanych z udziałem wiśni i soku z czarnego bzu? Zdaje się, że przede wszystkim oprawą historyczną, terroir, pewnie także ceną, a więc tym wszystkim, co jest dodatkiem do smaku. Możemy spokojnie założyć, że wspomniany belgijski kriel jest tak samo mało piwny jak niemiecki rader – popularny wśród młodszych piwoszy napój na bazie piwa. Piwo ma po prostu to do siebie, że jego kultura nie zobowiązuje tak jak kultura wina – jest po prostu dużo lżejsza. Mamy tu miejsce na wyrafinowane pokale i sztukę degustacji tak samo jak na picie na czas i piwne gry towarzyskie. Po prostu kultura piwa jest bardziej wielowymiarowa.

## Niepiwne piwa

Wielokrotnie byłem świadkiem ostrej krytyki niektórych piw przez tzw. prawdziwych piwoszy. Niejednokrotnie też widziałem ich konsternację, gdy usłyszeli historię danego piwa, poznali jego cenę i zobaczyli pokale do jego degustacji. Do piwa nie na-

leży przykładać jednej miary. Jego wzorzec nie znajduje się w Sevres po Paryżu, a liczba gatunków i odmian sprawia, że możemy tu natrafić na dosłownie wszystko. Ot choćby np. Faro – odmiana belgijskiego lambika dosładzana cukrem kandyzowanym. Goryczki w niej nie znajdziemy, chmielowych aromatów także. To co tam jest, to zapach śliwkowych powideł, nuta octu jabłkowego oraz kompozycja octowej cierpkości i owocowej pełni. Nie wiem, czy coś takiego istnieje, ale ja od zawsze wyczuwam w tym piwie cukrową goryczkę. Kolejnym dziwnym piwem jest Berliner Weisse – jedyne piwo na świecie, będące jednocześnie gatunkiem i jego jedynym przedstawicielem. To piwo, częściowo powstające na drodze fermentacji mlekowej, jest kwaśne i bardzo wytrawne. Mimo to cenią je piwosze na całym świecie, choć brak w nim typowo „piwnych” cech.

## Substytut deseru i piwo bez alkoholu

Ostatnią grupą, którą zamierzam opisać, są ciemne piwa, nazywane deserowymi, i piwa bezalkoholowe. Do grupy tej możemy zaliczyć zarówno lekkie piwa dolnej fermentacji (np. gatunek schwarzbier), jak i napoje słodowe, warzone z ciemnych słodów. Trunki te nazywane często „lady drinks” (uważam, że niesłusznie) są doskonałą alternatywą dla kawy, czekoladowych deserów, ciast i całej tej słodkiej oprawy posiłku, którą z powodzeniem możemy zastąpić porządnym, ciemnym piwem. Sporną kwestią, która dzieli od lat piwoszy, jest piwo bezalkoholowe. Często mówi się o nim, że jest niemęskie, niepiwne itd. Tak naprawdę jednak, jeśli są one poprawnie uwarzone, zawierają wszystkie, poza alkoholem, cechy przypisywane prawdziwym piwom. Są goryczkowe, pachną chmielem i karmelem. Mają więc większość cech wynikających z technologii piwa. Poza tym na własne oczy widziałem, jak podczas jednej z sesji degustacyjnych kilku piwoszy pomyliło w ślepych teście piwo bezalkoholowe z czeskim pilsnerem. Niemożliwe? A jednak... ■

