

ABC 2018 r. 212 18 123-051

ABC LESZNO 24.PL

Piwo musi mieć aromat i smak

Nie zadowolą się czteropakami z marketu. Walczą z mitem Polaka piwożłopa, który stawia na ilość i tanią. Bo warto wydać więcej, posmakować i poczuć przyjemność przy każdym łyku.

BEER'O'FEEL

To nazwa grupy, która powstała w 2013 roku.

Kasia: - Założyliśmy ją odpowiadając na zapotrzebowanie osób, które szukały nowych smaków piw. Przywożone z różnych zakątków Polski wypijaliśmy wspólnie, by móc je poprobować i o nich porozmawiać.

Zaczęli jeździć po browarach, od kuchni poznając technologie warzenia konkretnych stylów.

Paweł: - Pierwszy wyjazd był do nowo odtworzonego browaru w Bojanowie. Pojechaliśmy grupą ponad 20 osób, a dzisiaj chociażby odwiedzamy browar w Rawiczu.

Zdzichu: - Indywidualnie ciężko się wbić do browaru, nie tylko w Polsce, bo tak samo jest w Czechach i na Słowacji.

Browar to firma i nie ma się co dziwić, że na swój teren nie wpuszcza każdego. Co innego Beer'o'Feel. Grupa ma własny profil na facebooku. Nie ma w niej przypadkowych osób, każda ma pojęcie o piwowarstwie. Odwiedzają krajowe browary, szczególnie upodobałi sobie lokalne, a w okolicach Leszna trochę ich jest.

Kasia: - Nie interesuje nas czteropak z promocji. Szukamy nowych smaków, jednocześnie informacji o procesach technologicznych i stylach piwa. Ciekawi nas oferta browarów, które często mają własne browary.

sne smaki.

PIWO Z SOKIEM TO GRZECH?

W grupie zdarza się, że butelka jest rozlewana na 10 osób, tylko po to, by każda mogła go skosztować i wyrobić własne zdanie.

Kasia: - Szukamy aromatów i smaków. Chociaż... jesteśmy tylko ludźmi, więc idąc na grilla wybierzemy coś lejszego, w mniej zobowiązującym stylu.

Polacy pijają piwo z sokiem. Kasia porównuje to do obiadu w fantastycznej restauracji, w czasie którego prosimy kelnera o podanie ketchupu i polewamy nim wszystko na talerzu.

Kasia: - Tak samo jest z piwem. Browar produkuje piwo, które ma mieć konkretny profil smaku i aromatu typową dla stylu barwę. Dolewanie soku jest niszczeniem pracy piwowarów.

Zdzichu: - Co innego dolać sok do jakiegoś kraftowego piwa, co innego do takiego popularnego z puszk.

DOBRE DO POLSKIE

Polskie browary nie mają się czego wstydzić, warzą piwa z najwyższej półki, które są eksportowane, prezentowane na festiwalach krajowych i międzynarodowych, zdobywają prestiżowe nagrody.

Są piwa słodkie, kwaśne gorzkie... czyli pełen zakres smaków.



Fot. Beer'o'feel
▲ Grupa pasjonatów piwa.

owymi awanturnikami.

Zdzichu: - Są piwa, które leżakują w beczkach po whisky, koniaku lub rumie. Wyciągają z drewna aromaty poprzedniego trunku wzbogacając wła-

ściwie je. W kraju przybywa browarów rzemieślniczych, zwiększa się



liczba browarów restauracyjnych, które mają ofertę piw bogatszych w smaki i ciekawsze aromaty. Wystarczy sięgnąć po naturalne składniki, dzikie wiśnie zerwane nad rzeką mogą być tym co ubogaci smak.

Jeszcze ciągle większość sięga po tak zwane koncerniaki, piwa dostępne wszędzie i najtańsze, ale przybywa tych, którzy stawiają na jakość.

Zdzichu: - Ktoś kupi 0,3 litra piwa za 15 złotych, a ktoś inny powie, że za te same pieniądze ma zgrzewkę. Różne są gusta.

Kasia: - Jesteśmy zawalenii produktami złej jakości, ale coraz więcej osób szuka tego co jest nieprzetworzone. Tak samo jest z piwem. Coraz częściej wolimy zapłacić więcej i mieć produkt z dobrego browaru, bo jakość która za tym idzie, jest nieprzeceniona.

OTWIERAMY PIWO...

Kasia: - I można wyczuć aromat, a w odpowiednim szkle uzewnętrzni się jeszcze lepiej. Jeśli ktoś chce zostać przy butelce, raczej nie doświadczy niczego poza smakiem. A chodzi o to, by zobaczyć jak piwo zachowuje się w szkle i jak zmienia aromat. Odrobinę chłodniejsze pachnie inaczej, a jeszcze inaczej gdy się ogrzewa.

Pawel: - Można wypić koncernowego jasnego lagera, który niewiele sobą reprezentuje, jest wodnisty i ma pusty smak. Czym innym jest lager z bro-

waru rzemieślniczego czy restauracyjnego.

SĘDZIOWANIE

W grupie to Kasia i Piotr są sędziami na konkursach piw domowych. Zaczęli od pasji, a potem zrobili kurs sędziowski.

Kasia: - Rozpoczyna się testem na daltonizm sensoryczny, sprawdza czy czujemy aromaty i smaki. Potem dopiero jest nauka od technologii piwowarskiej, poprzez style, aż do umiejętności wypełniania arkusza sędziowskiego. Kurs ma nauczyć m.in. wykrywania wad w piwach. Finisz to egzaminy teoretyczny i praktyczny, na którym zdający próbuje 4 piw, każdego w odstępie kilkunastu minut i ocenia je pod względem stylu. Bo to co w jednym piwie jest dopuszczalne, w innym nie może być wyczuwalne. Kto zda egzamin dostaje certyfikat Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych.

Podczas konkursów piw domowych sędzia nie powinien jeść ostrych i aromatycznych potraw oraz pić intensywnie czarnej kawy, bo kubki smakowe muszą być wyzerowane. Dopuszczalne jest tylko wążanie kawy, co oczyści nozdrza. Po każdym łyku sędzia usta przepłukuje wodą i przegryza czymś neutralnym w smaku jak chleb lub maca.

W trakcie eliminacji odrzuca się piwa, które są wadliwe lub niezgod-

ne ze stylem. Finał wygrywa ten piwowar, którego wyrób jest nie tylko najsmaczniejszy, ale też najbliższy stylowi danej kategorii konkursowej. Jest to żmudny proces, który niewiele ma wspólnego ze zwykłym piciem piwa. Sędziowie otrzymują niewielkie próbki i muszą skupić się przy ocenie na wszystkich cechach sensorycznych i wizualnych.

Styli piwa jest około 130, a wariacji jeszcze więcej. Podstawą warzenia jest woda, sól i drożdże. Na tej bazie, poprzez różne dodatki czy rodzaje słodu, można zmieniać receptury i sprawiać, że piwo będzie różnie wyglądało, pachniało i smakowało.

WARZENIE PIWA

Pawel: - Wielu właścicieli browarów zaczynało od produkcji domowej. Wystarczyło kilka konkursów, by zainwestowali w sprzęt i zajęli się produkcją komercyjną.

Kasia: - Na przygotowanie piwa w domowych warunkach trzeba poświęcić od 6 do 9 godzin. Im więcej się warzy, tym chce się bardziej, by produkt końcowy był lepszy. Może czasem coś nie wyjdzie, tak bywa, ale satysfakcja picia piwa własnej roboty jest większa niż kupnego.

Grupa Beer`o`Feel walczy z mitem piwożłopa, czyli faceta pijącego piwo na ławce, za sklepem. Chociaż zadanie niełatwe, ale niewykonalne. (jrs)