

Uvod

Poput mnogih ljudi, pivo sam otkrio dok sam sedeo tati u krilu. Prvo čega se sećam o pivu koje je tata pio jeste da je ono uvek bilo leđeno hladno i s penom nalik na sapunicu – što bi verovatno bio i tačan opis ukusa. Šteta što je tata kupovao jeftino pivo.

Posle dugogodišnjeg kupovanja najjeftinijeg piva, kao što je to činio moj otac, shvatio sam da mi je pivo koje stalno pijem dosadilo i postalo mnogo manje privlačno. Slučajno sam, zahvaljujući obilasku čuvene pivare Molson u Torontu, koja je proizvodila nekoliko svežih, ukusnih, tradicionalnih vrsta piva, otkrio svet piva koji u to vreme nije bio dostupan u Americi. Ispijanje piva nikad mi više nije bilo isto jer sam otkrio tajne pravog uživanja u pivu: svežinu i raznolikost. Od tada sam krenuo u potragu za dobrim pivom i naučio sam da razlikujem dobro od srednjeg (i lošijeg) piva.

To upoznavanje s razlikama ne da je bilo samo lako već i zabavno – i to, zapravo, toliko zabavno, da mi je to sada glavno zanimanje! Ali, čak i za onog ko ponekad pije pivo, malo znanja o pivu može pretvoriti moguće zastrašujuće iskustvo u veoma prijatno. Dobro pivo je, za razliku od kvalitetnog vina, široko dostupno i relativno pristupačne cene, ali opredeliti se za konkretno pivo među svim tim vrstama na tržištu može vas zbuniti ako nema ko da vam pomogne. Ukoliko ste se zaljubili u pivo, mnogo je načina na koje možete saznati više o njemu. Ova knjiga će koristiti i amaterima i iskusnim pivopijama. A lepa vest je to što broj pivara koje proizvode dobro pivo raste iz dana u dan.

Tome treba nazdraviti!

O knjizi

Pivo za neupućene, prevod 2. izdanja, prvenstveno je priručnik. Ne morate ga čitati od korice do korice (mada vam neću zameriti ako to uradite); možete otvoriti bilo koji deo, poglavlje ili odeljak u kome ćete pronaći informacije koje vam u datom trenutku zatrebaju. Ako odlučite da poglavlja čitate redom, videćete da je materija izložena logičkim redosledom.

Konvencije korišćene u knjizi

Da biste se lakše kretali kroz knjigu, pomoći će vam sledeće napomene:

- » **Podebljan** tekst označava ključne reči u nenumerisanim i numerisanim listama.
- » Novi termini i naglašene reči ispisani su *kurzivom*.
- » Veb adrese su ispisane *neproporcionalnim* fontom.

Prilikom slaganja teksta knjige, moguće je da su se neke navedene veb adrese prelomile u dva reda. U tom slučaju, imajte na umu da one ne sadrže nikakve dodatne znakove (npr. crtice) koje bi označavale prelaz u nov red. Ako hoćete da posetite veb lokaciju čija je veb adresa ispisana u dva reda, u veb čitač unesite tekst tačno kako piše u knjizi, kao da prelom ne postoji.

Još jedna napomena: možda ste primetili da su na koricama navedena imena dva autora, dok je tekst pisan u prvom licu jednine. Budući da veći deo knjige čine anegdote, pristrasna mišljenja i lična iskustva, mnogo je lakše bilo pisati takve delove u jednini nego ih posebno pripisivati Stivu ili Martiju.

Šta ne morate da čitate

Ako vam se žuri, slobodno preskočite odeljke obeležene sličicom Tehnički detalji ili izdvojene tekstove na sivoj podlozi. Te informacije su zanimljive, ponekad i zabavne, ali nisu od presudnog značaja za detaljnije upoznavanje s pivom (osim ako baš uživate u sitnicama).

Neobavezne pretpostavke

Dok sam pisao knjigu, o vama sam, poštovani čitaoc, pretpostavio samo jedno: potrebna vam je knjiga koja će vam pomoći da bolje upoznate i lakše izaberete pivo, te da više uživate dok ga konzumirate, bez obzira na to da li ste tek počeli da ga pijete i ne znate mnogo o njemu ili ste pravi pivopija koji je željan dodatnog znanja o pivu. Na pravom ste mestu!

Kako je knjiga organizovana

Početni delovi knjige namenjeni su onima koji su tek otkrili svet kvalitetnog piva i koji možda žele da se malo upoznaju s njegovim istorijatom ili pronađu konkretne informacije o pivu – ili da vode smislen razgovor s nekim zaludenikom za pivo. Kasniji delovi su više orijentisani prema čitaocima koji su se zarazili ili potpuno zaludeli pivom. Konačno, ova knjiga otkriće vam kako da dodatno uživate u ispijanju piva – probaćete mnoge vrste piva i upознаćete zadovoljstva koje vam ono pruža – od pravljenja domaćeg piva do pivskih tura.

Deo I: Ukus piva

Ova tri poglavlja odgovoriće na prva pitanja koja većina ljudi ima kada kroči u svet piva.

- » Poglavlje 1 polaže temelj za razumevanje i poštovanje piva na mnogo načina. Verovatno bi trebalo da odvojite vreme i pročitate ga.
- » Poglavlje 2 opisuje sastojke za pravljenje kvalitetnog, a takođe i neobičnog piva. Verovatno ne biste očekivali takve sastojke u nekim vrstama piva.
- » Poglavlje 3 odgovara na osnovna pitanja o proizvodnji piva. Mnoge pivopije su jednostavno radoznale, ali možda bi trebalo da znate nešto o tome jer se na ambalaži i u menijima često spominje postupak pravljenja piva.

Deo II: Vrste piva – stare, nove i preporođene

Za svakoga ko počinje da uči o pivu, ovaj deo je veoma važan. U njemu ne samo da su detaljno opisane sve stare vrste piva, već je i velika pažnja poklonjena svim trenutno popularnim vrstama piva i trendovima u proizvodnji.

- » U poglavlju 4 opisane su najpopularnije vrste piva i navedeni su osnovni termini s kojima se srećete ili koje čujete u vezi s pivom. Ono bi trebalo da vam pomogne da se opredelite za prve vrste koje ćete probati a da se pritom ne zbunite. To je zaista neophodno štivo.
- » Poglavlje 5 podrobno objašnjava termin *pravi ejl* (engl. *real ale*) – staru, tradicionalnu britansku vrstu piva koja postaje sve popularnija u svetu.
- » U poglavlju 6 saznaćete da odležavanje u drvenim buradima nije više rezervirano samo za vinarije i destilerije. Celo je posvećeno odležavanju piva u drvenim buradima ili na drvetu.
- » Poglavlje 7 opisuje i objašnjava prirodu ekstremnog piva. Zanima vas koje su to *ekstremne* vrste piva? Pročitajte ovo poglavlje.
- » Poglavlje 8 olakšava život pivopijama koji, iz raznoraznih razloga, ne mogu da piju isto, obično pivo kao većina nas; tu ćete saznati nešto o organskom pivu, pivu bez glutena i košer pivu.

Deo III: Kupovina piva i zadovoljstvo koje ono pruža

U ovom delu se staram da dobijete ono što ste platili. Pivo je kvarljiva roba i ono se mora prevoziti, skladištiti i prodavati u propisanim uslovima. Često se ti propisi ne poštuju te je zbog toga život vas pivopija ispunjen opasnostima – sve dok ne pronađete rešenja u ovom delu.

Neki zaljubljenici u pivo dolaze u opasnu situaciju da postanu snobovi kad se radi o pivu, skoro kao (sav se tresem!) snobovi za vino, ali ovaj deo knjige pomaže vam da izdvojite zaista važne stvari koje treba znati o uživanju u pivu (što je, zapravo, veoma komplikovana tema).

- » U poglavlju 9 pronaći ćete sve što treba da znate da biste pivo kupovali sa samopouzdanjem.
- » Poglavlje 10 bavi se zakonima o etiketiranju piva i tajanstvenim jezikom etiketa, i razotkriva prazne priče i hvalisanje marketinškog sektora.
- » Poglavlje 11 objašnjava da serviranje piva nije toliko jednostavno kao što mislite.
- » Poglavlje 12 verovatno je najozbiljnije jer su i izrazi koji se odnose na degustaciju piva ozbiljni. Ipak, degustacija piva nije previše ozbiljna stvar. Suština je sledeća: pivo je dobro ako vam se sviđa.
- » Poglavlje 13 upoznaje vas sa svetom piva i hrane u kome se jednostavno uživa. U njemu su data detaljna poređenja piva i vina, kao i zamene za vino.
- » Poglavlje 14 pokazuje vam da je kuvati s pivom ne samo lako, već i da su jela pripremljena s pivom često ukusnija nego ona s vinom. A, ima i receptata.

Deo IV: Istraživanje piva po svetu i kod kuće

Ovaj deo je namenjen ljudima koji vole da putuju. U pivu se ne uživa samo u lokalnim kafićima i kod svoje kuće – dobićete mnoštvo ideja koja biste mesta na svetu mogli da posetite. Međutim, ako vam se baš ne mrda od kuće, razmislite o tome da sami počnete da pravite pivo.

- » U poglavlju 15 navedena su najbolja mesta na kojima možete naći pivo u Severnoj Americi, među kojima su barovi, pabovi, gastro-pabovi, restorani koji organizuju večere na temu piva i festivali.
- » Poglavlje 16 vodi vas na putovanje po Evropi i Aziji, u posetu mestima gde možete degustirati razne vrste piva.
- » Poglavlje 17 pokazuje koliko je jednostavno otići na pivsku turu – samo preputite planiranje drugima.
- » Poglavlje 18 vodi vas za ruku dok pravite prvu sopstvenu bačvu piva od gotove smese kojoj se samo dodaje voda. Ti isti koraci su osnova za pravljenje piva metodom srednjeg nivoa složenosti koja obuhvata više sastojaka i uputstava – ceo postupak izložen je korak po korak.

Deo V: Sve same desetke

„Sve same desetke“ ustaljen su deo knjiga iz edicije *Za neupućene*. U njemu ćete naći nove i drugačije načine na koje možete upoznati pivo, korisne informacije o sjajnim gradovima širom sveta poznatim po pivu, kao i zanimljivosti o najvećim i najboljim festivalima piva koje možete (i koje bi možda trebalo) da posetite.

Deo VI: Pivarstvo u Srbiji i regionu

Ovaj deo započinjemo poglavljem o istoriji pivarstva u Srbiji. Potom, opisujemo začetke i razvoj zanatskog pivarstva, a govorimo i o uzgoju hmelja u Srbiji. Cilj poglavlja o pivskom turizmu je da vas pomeri iz lokalnih barova i otisne u istraživanje novih pivskih festivala, muzeja i pivara po Srbiji i regionu.

Deo VII: Dodaci

Ovo je osnovni izvor informacija o svemu što se odnosi na pivo. Dodatak A prepun je informacija o vrstama piva, sadržaju alkohola u pivu i primerima komercijalnih piva za svaku vrstu. U dodatku B pročit ćete kratak istorijat piva – od hipotetičkog objašnjenja njegovog pronalaska do njegove renesanse u kojoj danas imamo priliku da uživamo.

Sličice korišćene u knjizi



UPAMTITE

Evo šta označavaju sličice koje se nalaze na marginama knjige:

Označava veoma važne činjenice koje definitivno morate znati da biste razumeli šta je pivo.



SAVET

Ukazuje na savete, predloge i preporuke, kao i na ono što možete sami uraditi.



UPOZORENJE

Kao što pretpostavljate, ova sličica znači: „Ne činite to!“ ili „Obratite pažnju i prvi put uradite ovo kako treba!“ U suprotnom, upropastićete svoje pivo ili užitek u njemu.



TEHNIČKI
DETALJI

Objašnjava stručne teme koje su važne samo ako ćete se zaista baviti pivom ili vas iskreno zanimaju tehnički detalji. Ostali mogu slobodno preskočiti takve delove teksta.

Odakle početi

Gde se uputiti posle ovoga? Kako bi bilo da odete direktno do frižidera i uzmete jedno pivo pre nego što sednete i počnete da listate knjigu.

E sada, ako ne znate mnogo o pivu, mogli biste prvo da proučite osnove izrade piva u poglavljima 2 i 3. Ukoliko ste donekle poznavalac piva ali ne znate mnogo o njegovim vrstama, potražite poglavlje 4. Volite li da isprobavate različite ukuse hrane? Smatrate li sebe gurmanom? Ako je tako, sigurno ćete pronaći nešto

interesantno u poglavljima 13 i 14. Da li ste putnik u potrazi za pivskim avanturama? U tom slučaju, pregledajte poglavlja 16, 17, 20, 21 i 25. Ali, ako ste već na putu da postanete zaljubljenik za pivo, bacite se odmah na poglavlje 19 gde ćete saznati kako vam pivo može postati profesija.

Napomena: Delom zbog činjenice da je pivo toliko lako dostupno i delom zbog toga što veliki broj ljudi pravi pivo, vrste piva označene različitim brendovima nisu uvek iste. Privatne mini-pivare poznate su po sopstvenim verzijama nekih vrsta piva pa tako stvaraju ukuse koji jedva da se uklapaju u konkretnu vrstu. Trudio sam se da najvažnije vrste opišem jednostavnim jezikom, ali vi ćete svakako na nekim drugim mestima pronaći i druge opise koji se donekle razlikuju od mog. Opisi su uglavnom odraz autorovog ličnog opažanja, a mnogi od njih nisu ni konačni. Opise sam zasnovao na smernicama Programa sertifikacije pivskih sudija (Beer Judge Certification Program, BJCP), a nadogradio sam ih sopstvenim pojašnjenjima kako bi me prosečan čitalac lakše razumeo.

Ako ste zbunjeni, ne brinite. To je ipak samo pivo. Odmah se častite jednim!