

1

Ukus piva

U OVOM DELU...

Kaže se da morate prohodati pre nego što naučite da trčite, pa bi zato možda bilo dobro da proučite ovaj deo pre nego što otrčite u lokalnu prodavnicu. U njemu otkrivam tajne piva: od čega se i kako ono pravi. U narednim poglavljima navedene su osnove koje treba da poznajete dok uživate u svom novom hobiju – ispijanju psiva.

- » Osnovni sastojci
- » Razne vrste piva
- » Kupujte pivo i uživajte u njemu na različite načine
- » Pivska tura po svetu
- » Pravite pivo sami

Poglavlje **1**

Naiskap! Počinjemo od osnova

Za većinu ljudi, pivo je jednostavan, jednodimenzionalan proizvod koji ima dve osnovne svrhe: kao protivotrov za žeđ i kao jeftino, pristupačno alkoholno piće. (Kako na njega gledate obično zavisi od toga koliko imate godina.) U američkoj kulturi, pivo se obično smatra pićem radničke klase, nedostojnim poštovanja ili zasluženog mesta na trpezarijskom stolu.

Posmatrano iz malo stručnije perspektive, naročito u zemljama poznatim po pravljenju piva, ono je nepretenciozno – ali cenjeno – društveno prihvaćeno alkoholno piće koje se može piti u svakoj prilici ili svako doba dana. Proizvode se piva različitih aroma i geografskih vrsta, što ga čini pogodnijim za degustaciju i poređenje, pa čak i za pasioniranu diskusiju.

Istorijski gledano, pivo se od davnina nalazilo na našoj trpezi i bilo je uvaženi proizvod lokalnog pivara. Ono nije samo nudilo osveženje, već je bilo i važan izvor vitamina i hranljivih sastojaka u obliku koji se sa zadovoljstvom konzumirao i lako vario. Gledajući još i pre prvih istorijskih zapisa, pivo se teorijski povezuje s civilizacijom i socijalizacijom ljudske vrste. Impresivno, zar ne?

U ovom poglavlju, uvodim vas u predivan svet piva: upoznajem vas s njegovim sastojcima, vrstama, namenama i još mnogo čime. Uživajte!

Jedna od sporednih koristi trenutne pomame za pivom jeste obilje veb lokacija koje možete posetiti u potrazi za dobrim informacijama o pivu. Obratite pažnju na termin *dobre informacije*; ima i mnogo loših informacija. Da biste znali da razlikujete dobre od loših, evo nekoliko veb lokacija na kojima ćete pronaći pouzdane i ažurne informacije o pivu:



SAVET

- » www.beerinfo.com
- » www.beerme.com
- » www.brewersassociation.org
- » www.craftbeer.com
- » www.realbeer.com

Osnovni sastojci piva

Dakle, šta je tačno pivo? Po krajnje pojednostavljenoj definiciji, *pivo* je svako fermentisano piće napravljeno od zrna žitarica. Konkretno, pivo se pravi od sledeća četiri glavna sastojka:

- » Žitarice (uglavnom ječmeni slad, mada se mogu koristiti i ostale žitarice)
- » Hmelj (uzgajaju se brojne vrste)
- » Kvasac (služi za fermentaciju; od vrste piva zavisi koji će se kvasac koristiti)
- » Voda (udeo u ukupnom sastavu piva iznosi do 95 procenata)

Žitarice daju pivu sledećih pet stvari:

- » **Boju:** Boja žitarica od kojih se pravi pivo direktno utiče na boju samog piva.
- » **Ukus:** Ukus piva uglavnom potiče od ječmenog slada, mada sekundarnu ulogu imaju i svojstva hmelja i kvasca.
- » **Maltozu:** *Maltoza* označava šećere koji se dobijaju od slada žitarica. Kvasac pretvara te šećere u alkohol i ugljen-dioksid.
- » **Proteine:** Proteini u žitaricama pomažu stvaranje i održavanje *pene* na pivu.
- » **Dekstrine:** *Dekstrini* su sastojci žitarica koji stvaraju *ukus u ustima* (osećaj punoće ili viskoznosti) koji ostavlja pivo.

Arheolozi i antropolozi su donekle rasvetlili nastanak piva i njegov razvoj u svetu. Dokazi o pravljenju piva kroz istoriju pronađeni su na šest od sedam kontinenata na Zemlji (na Antarktiku nije bilo žetve). Gde god su žitarice dobro uspevale, lokalno stanovništvo je od njih pravilo piće slično pivu. Evo nekih primera:

- » Azijci su koristili pirinač.
- » Mesopotamci su koristili ječam.
- » Severni Evropljani su koristili pšenicu.
- » Amerikanci su koristili kukuruz.
- » Afrikanci su koristili proso i šećernu trsku.

S vremenom su pivari otkrili da je ječam najbolji za proizvodnju piva, dok su ostale žitarice manje zastupljene.

Hmelj daje pivu sledeća četiri svojstva:

- » **Gorčina:** Gorčina je ključna za uravnotežen ukus piva; ona ublažava slatkoću slada.
- » **Ukus:** Hmelj ima sopstveni ukus nezavisno od gorčine i tako dodatno doprinosi opštem složenom ukusu piva.
- » **Aromu:** Pikantnu aromu hmelju, koja odražava njegov ukus, daju mu esencijalna ulja.
- » **Stabilnost:** Hmelj održava stabilnost i rok trajanja piva; njegove beta kiseline sprečavaju kontaminaciju bakterijama.

Vrsta kvasca koju pivari koriste zavisi od vrste piva koje se pravi (u sledećem odeljku navodim vrste piva). Dve glavne vrste kvasca za pivo su:

- » Kvasac za ejl (*Saccharomyces cerevisiae*): gornje vrenje
- » Kvasac za lager (*Saccharomyces uvarum*): donje vrenje

Kvalitet vode u proizvodnji piva izuzetno je važan jer udeo vode u pivu iznosi oko 90 do 95 procenata. Mineralni sadržaj vode može se prilagoditi potrebama vrste piva koje se pravi.

Dodatne informacije o sastavu piva potražite u poglavlju 2. U poglavlju 3 ćete saznati kako se navedeni sastojci tokom proizvodnog procesa čarolijom pretvaraju u pivo.

Vrste piva

Kao opšti pojam, *pivo* označava sve vrste fermentisanog pića od slada, uključujući ejlove i lagere, kao i sve čiste i hibridne vrste koje spadaju u navedenu kategoriju. U narednim odeljcima dat je kratak uvod u glavne vrste piva; detaljniju podelu potražite u poglavlju 4 i dodatku A.

Glavne kategorije piva obuhvataju nekoliko zaista specijalnih vrsta, kao što su pravi ejl, pivo odležalo u buradima i odležalo na drvetu, ekstremno pivo, organsko pivo, pivo bez glutena i košer pivo. Navedene vrste same po sebi ne predstavljaju nove ili različite vrste piva. Reč je o različitim načinima proizvodnje i predstavljanja piva. Ta piva su detaljnije opisana u poglavljima 5–8.



SAVET

Ejl naspram lagera

Dve glavne kategorije piva su ejl (engl. *ale*) i lager. Svaki pivopija bi trebalo da pozna nekoliko osnovnih činjenica o tim kategorijama:

- » Ejlovi datiraju još od antičkih vremena; lager piva su relativno nova (stara su samo nekoliko stotina godina).
- » Ejlovi se fermentišu pri relativno višim temperaturama u kratkim vremenskim periodima, dok se lageri fermentišu na niskim temperaturama duže vreme.



UPAMTITE

» Ejlovi se fermentišu *kvascima za gornje vrenje* (prilikom fermentacije, kvasac pliva po površini piva), dok se lageri fermentišu *kvascima za donje vrenje* (prilikom fermentacije, kvasac tone na dno piva).

Do sada nije bilo mnogo komplikovano, zar ne? E, sada slede nešto složenije podele: u okviru kategorija ejla i lagera, glavne podvrste su svetli (engl. *pale ales*) i smeđi ejlovi (engl. *brown ales*) – u porodici ejlova, a pilsner i tamni lager (u porodici lagera). Većina glavnih vrsta deli se dalje na nekoliko podvrsta. Na vešću samo dva primera hijerarhije piva unutar određene kategorije; mnoge druge su slične ovima.

Staut (vrsta ejla)

Irish Dry Style Stout

London Sweet Style Stout

Foreign Style Stout

Oatmeal Stout

Russian Imperial Stout

Bok (vrsta lagera)

Traditional Bock

Helles Bock

Maibock

Doppelbock

Eisbock

Hibridna i specijalna piva

Pored dve glavne kategorije piva (ejl i lager), treća kategorija je spoj (manje-više) dve glavne kategorije i u njoj su hibridna piva. Hibridna piva kombinuju tehnologiju proizvodnje ejlova i lagera. Pivo koje fermentiše na niskim temperaturama pomoću kvasca za ejl primer je hibrida; slično njemu je pivo koje fermentiše na višim temperaturama pomoću kvasca za lager.

S druge strane, *specijalnih vrsta piva* praktično ima bezbroj. Ta nezvanična vrsta obuhvata veliki broj piva koja se teško definišu i čiju proizvodnju je teško regulisati propisima. Specijalne vrste piva su u osnovi klasične (recimo, Porter ili Weizenbier), s tim da im se dodaje neki nov ukus; neke se prave od neobičnih vrsta namirnica koje se fermentišu. Smernice nisu ni od kakve koristi a u pivari vlada anarhija. Odustvo svih pravila je ono što proizvodnju i ispijanje specijalnih piva čini toliko zabavnim.

Kupovina piva i uživanje u njemu

Uz sve veći broj aromatizovanih piva koja se prave u mikropivarama, kao i sve bogatiji izbor uvezenih piva, današnje pivopije suočavaju se s važnom odlukom kad god treba da se opredele za neku vrstu piva. U narednim odeljcima pronaći ćete savete za kupovinu, služenje i degustaciju piva, za uparivanje piva s hranom i kuvanje s pivom.

Kupovina piva

Pivo je prehrambeni proizvod. I, poput većine namirnica, naročito hleba, pivo je kvarljivo pa s vremenom gubi svežinu. Što je pivo svežije, to je bolje. Zato, na svom putu do prosvetljenja, pivopije žele da konzumiraju sveže pivo koje je proizvedeno tako da zadrži svoju svežinu – naročito ako ne sadrži konzervanse, što je slučaj s većinom kvalitetnih vrsta piva.



UPAMTITE

Svežina piva ima tri neprijatelja: vreme, toplotu i svetlost. Sve što se može uraditi da bi se izbegla kupovina piva s kojim je pogrešno rukovano (te da i sami izbegnete da pogrešno rukujete njime) radi se zarad svežeg, ukusnog piva. U poglavlju 9 data su podrobna uputstva za pametnu kupovinu piva.

Državni organi strogo kontrolišu etiketiranje svih pića koja sadrže alkohol. Nažalost, kad je reč o pivu, na osnovu etikete potrošači ne razumeju uvek šta zapravo kupuju. Slično tome, pivare imaju izvesnu slobodu prilikom plasiranja piva na tržište; takva sloboda ponekad zbunjuje kupce. Poglavlje 10 vodi vas kroz minsko polje zakona i sloboda u vezi s etiketiranjem kako biste se lakše opredelili za kvalitetno pivo.

Serviranje i degustacija piva

Naizgled, da biste servirali i degustirali pivo nije vam potreban veliki trud. Međutim, to zapravo nije tačno. Ako pivo ne servirate pravilno, to može znatno uticati na užitek ispijanja piva.

Evo nekoliko saveta za pravi užitek u ispijanju piva:



SAVET

- » **Pivo treba rashladiti ili ugrijati do odgovarajuće temperature, zavisno od vrste.** Većina piva služi se na temperaturi od oko 5,5 stepeni Celzijusa. (Pivo ne sme da bude toliko hladno da vam utrne jezik.) Međutim, neke vrste piva služe se blago rashlađene ili na sobnoj temperaturi.
- » **Uvek sipajte pivo u čašu.** Drugim rečima, nikad nemojte piti direktno iz konzerve ili flaše. Kad sipate pivo u čašu, podstiče se stvaranje mehurića od kojih nastaje pena (i ublažava mu se „oštrina“) i aroma mu je jača.
- » **Čaše za pivo uvek se moraju dobro oprati i pravilno čuvati.** Prljave čaše neprijatnog mirisa mogu upropastiti pivo, a vi ćete steći loš ugled.

Dodatne savete o serviranju i degustaciji piva potražite u poglavljima 11 i 12.

Hrana i pivo

Nekad dominantnom piću na trpezarijskim stolovima – vinu – sada se hrabro suprotstavlja pivo, ranije smatrano za piće radničke klase. Širom sveta ljudi otkrivaju raznovrsnu, zanimljivu prirodu piva kada ga upare s odgovarajućom hranom.



SAVET

Evo nekoliko jednostavnih pravila za početak:

- » Lager pivo se može smatrati zamenom za belo vino. U poređenju s ejlom, lager ima sledeće karakteristike:
 - Uglavnom je laganije i svetlije je boje
 - Uža paleta ukusa i izuzetna pitkost (drugim rečima, sviđa se većem broju ljudi)
- » Ejl se može smatrati zamenom za crveno vino. U poređenju s lagerom, ejl ima sledeće karakteristike:
 - Obično je tamnije boje
 - Ima puniji, jači i izražajniји ukus
 - Šira paleta ukusa i manji stepen pitkosti (drugim rečima, sviđa se iskusnijim pivopijama)



UPAMTITE

Imajte na umu da su navedene smernice zaista uopštene – postoje i tamni lageri punog ukusa, kao i lagani, blagi ejlovi.

I dalje vas zanima koje se pivo slaže uz koju hranu? Pređite na poglavlje 13 u kome ćete saznati više o uspešnom uparivanju piva s hranom.

Kuvanje s pivom

Poznato je da je pivo već vekovima standardni sastojak mnogih jela – ako pod „kuvanje s pivom“ smatrate sipanje konzerve piva u šerpu s gulašem. Budući da danas na tržištu ima toliko novih i zanimljivih vrsta piva, kuvari i gurmani su se iznova zainteresovali za pivo i sa zadovoljstvom isprobavaju nove recepte.

Podozrivo gledate na kuvanje s pivom? Uzmite u obzir sledeće činjenice kada birate pivo za kuvanje:



SAVET

- » **Boja:** Piva koja se proizvode uglavnom od tamnih žitarica, kako što su staut i porter, obično prenose boju i na jelo koje od njih spremate – što neće biti baš privlačan prizor ako spremate fetučine alfredo ili kajganu.
- » **Slatkoća (koju daje slad) u odnosu na gorčinu (koju daje hmelj):** Ukus piva koji preovlađuje u jelima potiče od slada, ali se gorčina piva pojačava kako se njegova količina smanjuje (usled ključanja). U principu, koristite piva blagog, a ne jakog ukusa i izbegavajte piva s visokim sadržajem hmelja, kao što su neki svetli ejlovi. Opreделите se za slađa piva punijeg ukusa (recimo, za belgijska tripel piva ili škotske ejlove) za desertne kremove i glazure. Napomena: Kako voda i alkohol isparavaju, pojačava se i slatkoća i gorčina piva.
- » **Ostali ukusi:** Postoji bezbroj vrsta piva, od kojih mnoga imaju ukus koji se tradicionalno ne dovodi u vezu s pivom. Između ostalog, susrešćete se s pivom koje ima ukus voća, čokolade, dima ili pak s kiselim pivom. Takva aromatizovana piva sama po sebi stvaraju brojne kulinarske mogućnosti, ali ipak nisu namenjena za pripremanje uobičajenih jela.

Niste se pokolebali? Poglavlje 14 sadrži odlične informacije o ovoj temi (a uz to i nekoliko sjajnih recepata!).

Pivske ture po svetu

U proteklih nekoliko godina, piva proizvedena u mikropivarama i u specijalnim, malim serijama postala su toliko popularna da se čak organizuju turističke ture i spontani izleti u potrazi za kvalitetnim pivom. U narednim odeljcima, upoznajem vas s pivskom scenom u Severnoj Americi, Evropi i ostalim mestima širom sveta. Više o pivskim turama pročitajte u poglavljima 15, 16 i 17.

Severna Amerika

Uprkos činjenici da pivo nesumnjivo vuče korene iz Evrope, ljubitelji piva iz Severne Amerike ne moraju da putuju mnogo daleko kako bi pronašli dobro pivo. Pivare, festivali piva i muzeji pivarstva u Severnoj Americi nude mnogo razloga za istraživanje i slavlje. Budući da u SAD i Kanadi (samo u SAD ih ima preko 1700) ima više od 2000 aktivnih mikropivara ili pivnica koje same proizvode i toče pivo, dobro pivo možete pronaći skoro svuda. Većina tih mikropivara zapravo su pivnice u kojima možete probati lokalnu vrstu piva uz ukusan obrok. Isto važi i za sve veći broj barova i gastropabova koji niču u gradskim sredinama.

Evropa, Azija i još dalje

Iako pivo nije nastalo u Evropi, ono se razvijalo i postalo najpopularnije piće na svetu zahvaljujući evropskim pivarama. Komercijalno pivarstvo postalo je ozbiljan posao u Evropi još u 12. veku. Od tada, iz Evrope se ono najviše izvozi u ostatak sveta. Pored samog pića, evropska tehnologija i stručnost u proizvodnji kvalitetnog piva doprineli su razvoju pivarstva u Aziji i ostalim delovima sveta.

Skoro sve evropske zemlje proizvode dobro pivo, ali kraljevine piva su Nemačka (naročito Minhena i cela Bavarska), Ujedinjeno Kraljevstvo, Irska, Belgija i Češka. Kultura pabova u većini glavnih pivarskih nacija uglavnom je nenarušena, pa tako u praktično svakom lokalnom baru možete otkriti neku dobru vrstu piva. U Nemačkoj će vas zaprepastiti i sâm broj pivara (samo u Bavarskoj ih ima preko 600), dok turiste u Belgiji mogu iskreno začuditi neobične vrste piva koja se toče u skoro svakom baru.

Australija takođe zaslužuje da se pomene kao zemlja koja voli da pije pivo. Uprkos velikom engleskom uticaju na australijsku pivarsku industriju i ponekoj kvalitetnoj vrsti ejla, ona je zemlja-kontinent u kojoj se prevashodno pije lager.

Japan, Kina i Tajland duguju svoj uspeh u pivarstvu Nemicima koji su umnogome uticali na proizvodnju i konzumiranje piva u azijskim zemljama. Međutim, u skorije vreme, mikropivare iz Amerike počele su da se zanimaju za azijske zemlje – naročito za Japan.



SAVET

Proizvodnja sopstvenog piva

Pivo se isprva (oko 8000. p.n.e.) pravilo u kućnim uslovima za ličnu (ili zajedničku) upotrebu; otuda mikropivare postoje još od začetka civilizacije. Takva praksa se nastavila do srednjeg veka kada je proizvodnja piva prerasla u posao, iako se proizvodnja u kućnim uslovima nije potpuno izgubila. Upravo zahvaljujući pravljenju piva kod kuće, hiljade Amerikanaca je prebrodilo trinaest godina prohibicije, kada je proizvodnja alkoholnih pića bila zabranjena zakonom.

Proizvodnja piva u kućnim uslovima zaslužna je i za današnji procvat mikropivara. Mnogi današnji proizvođači specijalnih vrsta piva počeli su da prave pivo kod kuće pre nego što su postali profesionalci. (Nije nikakva slučajnost činjenica da je proizvodnja piva u kućnim uslovima dozvoljena 1979. godine, a mikropivare su počele da se razvijaju početkom osamdesetih godina prošlog veka.)

Da li ste nekad sanjali o tome da sami pravite pivo kod svoje kuće? Pa, možda ćete se iznenaditi jednostavnošću procesa – i kakvo vam zadovoljstvo on može pružiti. Trebaju vam samo kvalitetna oprema i sastojci, dobro uputstvo (videti poglavlje 18) i malo strpljenja.