



**Vrste piva
– stare, nove
i preporođene**

U OVOM DELU...

Toliko toga se desilo u pivarstvu u poslednje dve decenije da sam odlučio da tome posvetim čitav jedan deo u knjizi. Zahvaljujući preporodu piva čiji smo mi svedoci danas, u industrij piva sve glatko teče (namerna igra rečima) i dinamično se odvija; neke vrste piva doživljavaju preporod a redovno se stvaraju i nove.

Kao da to nije dovoljno, mislio sam da bi bilo dobro osvrnuti se malo i na neke pivske niše koje se trude da udovolje potrebama i ukusima izvesnih segmenata stanovništva. Zato nam se odmah priključite!

- » Klasifikacija piva
- » Kako da razlikujete razne karakteristike piva
- » Upoznajte brojne vrste piva

Poglavlje 4

Kategorije piva: ejlovi, lageri i ostali

Ono što je pivskom pejzažu godinama nedostajalo sada se vraća u modu, a to su vrste piva. Danas je na tržištu dostupno bezbroj vrsta piva a ima ih toliko da se svakodnevno smišljaju nove. Međutim, nije uvek bilo tako.

Osvrćući se na pivo kroz istoriju, ejlovi se smatraju pivom antičkog perioda. Lageri su konačno odneli prevagu sredinom 19. veka. A negde u međuvremenu, uveden je koncept hibridnog piva.

U ovom poglavlju, objašnjavam glavne razlike između ejlova, lagera i hibridnih piva. Navodim i nekoliko važnih osobina kojima se opisuju različite vrste piva.

Dve glavne grane porodičnog stabla piva: ejlovi i lageri

Ako ste tek kročili u svet piva, možda se pitate: „Šta je ejl?“ i „Šta je lager?“ – a potom logično sledi i pitanje: „U čemu je razlika?“

Sva piva se proizvode kao ejlovi ili lageri; *ejl* i *lager* su dve glavne grane (kategorije) porodičnog stabla piva i blisko su povezane. Ejlovi su starije, priznate, tradicionalne vrste koje su nastale hiljade godina pre lagera, dok su lageri relativno moderna tvorevina stara manje od 200 godina.



UPAMTITE

U odeljcima koji slede objašnjavam kako pivari pomoću različitih vrsta kvasca prave ejlove i lagere, i navodim razlike u ukusu koje možete primetiti između njih.

Kvasac čini pivo

Grana pivskog porodičnog stabla – koja predstavlja ejl ili lager – odgovara vrsti kvasca upotrebljenog za vrenje piva. Postoji kvasac za ejl i kvasac za lager, i oni obično diktiraju temperaturu na kojoj pivo fermentiše. Ejlovi fermentišu na višim temperaturama (od 12 do 21 stepen Celzijusa), dok lageri najčešće fermentišu na nižim temperaturama (od 3 do 10 stepeni Celzijusa).

Niske temperature vrenja i odležavanja u kombinaciji s kvascem za lager usporavaju aktivnost kvasca pa je zato potrebno više vremena za sazrevanje piva. Hladna sredina sprečava stvaranje voćnih aroma (tzv. *estara*) i ostalih nusproizvoda vrenja uobičajenih za ejlove. Tim procesom stvara se čistiji ukus lagera. Dugim odležavanjem (ili *lagerovanjem*) pivo takođe gubi oštrinu ukusa.

Možete okusiti razliku, ponekad

Ukus – a, da. Svaki početnik želi da zna kakva je razlika u ukusu ejlova i lagera. Kad bi to bilo tako jednostavno! To je slično kao kad biste pitali po čemu se razlikuje ukus crnog i belog vina. (Besramna reklama: potražite predivnu, srodnu knjigu u izdanju Mikro knjige – *Vino za neupućene* koju su napisali Ed Makarti i Meri Juing-Maligan.)

Da ironija bude veća, postoje *crveno pivo* i *belo pivo*, ali to je neka sasvim druga priča, a vi možete biti sigurni da u njemu nema kože grožđa. (Više informacija potražite u obližnjem izdvojenom odeljku „Crveno pivo i amber pivo: nema jasne razlike“.)

Ejlovi, kao i lageri, imaju brojne zajedničke karakteristike, ali karakteristike te dve grupe toliko se preklapaju da bi bilo kakva apsolutna tvrdnja za datu kategoriju obično bila pogrešna. To preklapanje osobina unosi zbrku usled koje su stručnjaci pozvani da objasne različite karakteristike ali se otuda rađa i potreba za istraživanjem piva. Zar niste uvek hteli da budete istraživač? E, sad imate priliku.



TEHNIČKI
DETALJI



UPAMTITE

DAJ MI PIVO – NE, EJL!

Nakon što je lager potpuno komercijalizovan krajem 19. veka, odmah je postao hit u Nemačkoj i većini ostalih evropskih zemalja, ali lageri nikad nisu bili mnogo popularni u Belgiji, Britaniji i Irskoj. Čak i danas, ako naručite pivo u tim zemljama, verovatno ćete dobiti ejl, osim ukoliko baš zatražite lager.

Lageri su brzo postali traženi u Severnoj Americi, gde su pivari bili uglavnom Nemci. Sve do nedavno, kad biste tražili pivo u Severnoj Americi, uglavnom biste dobili lager. (Obratite pažnju na pivske menije u ponekim barovima, gde su navedene kategorije Piva i Ejlovi – ispravna je podela na ejlove i lagere, jer obe vrste su piva.)

Međutim, takav trend se menja zahvaljujući preporodu piva. Čak i u najzabačenijim selima pivopijama je dostupna većina vrsta piva koje se proizvode u svetu, ako ne i sve – ejlovi, lageri i hibridna piva svih nijansi, jačina i ukusa.

Za ejlove se uopšteno može reći:

- » robusnijeg su ukusa
- » obično su voćni i aromatični
- » imaju veću gorčinu
- » imaju izraženiji, složeniji ukus i aromu
- » piju se toplija (od 7 do 12 stepeni Celzijusa)

A, za lagere se uopšteno može reći:

- » laganijeg su ukusa
- » obično su jako gazirani ili oštri
- » uglavnom glatko klize i sazreli su
- » imaju diskretan, čist, uravnotežen ukus i aromu
- » služe se relativno hladna (od 3 do 7 stepeni Celzijusa)

Ukoliko neko kaže: „Ja ne volim ejlove“ ili „Od lagera me boli glava“, odgovorite mu da ima previše raznolikosti među vrstama piva da bi taj izgovor držao vodu (ili pivo, kad smo već kod toga). Preporučujem dalje istraživanje piva!

CRVENO PIVO I AMBER PIVO: NEMA JASNE RAZLIKE

Procvat mikropivara zaslužan je, između ostalog, i za stvaranje novih, neobičajenih vrsta piva, kao što su crveno pivo i amber pivo.

» Po mom mišljenju, crveno pivo postoji samo zbog marketinške kreativnosti – a ljudima iz pivare Kurz (*Coors*) možete zahvaliti što su američkom tržištu predstavili crveno pivo Killian's Irish Red. Pre nego što su brojne vrste crvenih ejlova i lagera (koje uglavnom proizvode megapivare ili njihovi ogranci) zauzele police u prodavnicama, takve vrste piva nisu postojale. Jedino pravo crveno pivo bilo je belgijsko Flanders Red – ali to je neka sasvim druga priča (belgijski Flanders Red je ejl složenog ukusa, kiselkast, nalik na vino).

Teško je navesti glavne crte crvenih piva; ona su uglavnom odraz ukusa pivara ili marketinškog genija, mada su ona obično laka do srednjepuna, prilično dobro oslađena, i imaju prepoznatljiv ukus karamela, orašastih plodova ili preprženog slada koji se direktno pripisuje žitaricama od kojih pivo dobija crvenkastosmeđu boju.

» Zbog brojnih vrsta amber piva (engl. *amber beers*) na tržištu, prava podela svodi se na *Amber Ale* i *Amber Lager*. Ipak, budući da se ona u suštini zasniva na boji piva, često je teško razlikovati svetle ejlove (engl. *pale ales*) i amber ejlove (engl. *amber ales*), pošto su mnogi svetli ejlovi upravo boje čilibara.

Pivo stare škole: upoznajte ejlove

Kao što sam naveo na početku ovog poglavlja, ejl je vrsta piva koja je nastala i pre pisanih spomenika. Prva piva koja su pravili naši preci verovatno su bile sirove vrste ejla koje su spontano fermentisale pomoću prirodnih kvasaca iz vazduha. Ti kvasci su postali poznati kao kvasci gornjeg vrenja zbog toga što plivaju po površini piva za vreme fermentacije. Otuda se ejlovi zovu piva gornjeg vrenja.

Zapravo, sve do pronalaska mikroskopa u 18. veku, pivari nisu tačno znali šta je kvasac i kako on podstiče vrenje. Samo su znali da on ima tu funkciju – i bili su zahvalni. Čak su ga zvali *Bogjedobar!*

U antička vremena, većina ejlova bila je gusta i kašasta, često je sadržala komadiće zrna žitarica od kojih je pravljen pivo i bila mutna od kvasca korišćenog za vrenje. (Arheolozi i antropolozi su utvrdili da su ljudi pili pivo na slamku iz velikih zajedničkih posuda.) Pored toga, ejlovi su bili tamnije boje i često su imali aromu dima zbog sušenja žitarica na vatri. U Škotskoj, gde su žitarice sušene sagorevanjem treseta, lokalni ejl poprimio je osobine svog bliskog rođaka – viskija.



TEHNIČKI
DETALJI

Osnovni preduslov za proizvodnju ejla jeste vrenje na višim temperaturama (od 12 do 21 stepen Celzijusa). U takvim uslovima, kvasac ostaje veoma aktivan i vrenje se završava prilično brzo – otprilike za nedelju dana. Kvasac za ejl voli da pliva na površini piva tokom fermentacije pa je tako poznat i kao *kvasac gornjeg vrenja*.

Većina piva koja su nastala pre nego što je izumljeno veštačko rashlađivanje u 19. veku, spadaju u vrste starog sveta; međutim, ejlovi koji su na svetlijoj strani sprektra boja, kao i oni kristalne bistrine, svakako su imali korist od savremenih tehnologija. Zahvaljujući modernoj opremi za sušenje žitarica i sistemima za filtraciju, nisu više sva piva tamna, mutna i s aromom dima.

Slično napicima koji su fermentisali pomoću prirodnog kvasca u doba neolita, neke komercijalne pivare još uvek prave jedinstvene vrste ejlova na zastareo i pomalo rizičan način. Pivo se nakon kuvanja sipa u velike, plitke, otvorene posude i prepušta se majci prirodi. Rezydentna mikroflora pronalazi svoj put do nezaštićenog piva i deluje na njega. Tako nastaju neka od najneobičnijih i najtajnovitijih – da ne spominjem, najkiselijih – piva na planeti. Odležavanje i mešanje donekle ublažuju oštrinu takvih ejlova, ali na takav ukus se i dalje treba navići.

Vrlo malo pivara u svetu proizvodi piva koja spontano fermentišu, a jedino što im je zajedničko jeste značaj lokacije pivare. (Pa, i rekao sam *rezydentni* kvasci.)

„Novo“ pivo u kraju: upoznajte lagere

Da biste razumeli šta je lager pivo, ključno je da znate šta znači sâm termin *lager*. Nemački glagol *lagern* znači skladištiti. Lageri odležavaju, tj. čuvaju se duže vreme na temperaturama od 3 do 10 stepeni Celzijusa. Zahvaljujući takvom dugotrajnom odležavanju, lageri dobijaju zrelost i pitkost koje se retko oseće među ejlovima.

Zrelost lagera ne postiže se samo dugotrajnim odležavanjem; niže temperature na kojima pivo odležava takođe su neophodne za dobijanje kvalitetnog lagera. Prvi proizvođači lager piva često su gradili svoja postrojenja na planinama ili u njihovoj blizini kako bi mogli da kopaju pećine za skladištenje piva. Pivare smeštene u nizijama – koje su morale da odustanu od planinskih pećina – zimi su iz lokalnih jezera i reka isecale ogromne blokove leda koje su čuvale u ledarama kako bi omogućile odležavanje svog piva. Izumom frižidera na komprimovan gas krajem 19. veka, pivari koji su imali sredstava za novu tehnologiju mogli su da podignu fabriku gde god su hteli – na vidiku nije moralo biti ni brežuljka niti smrznutog jezera.

Priroda procesa dugotrajnog odležavanja u hladnim uslovima sprečava aktivnost kvasca. Usled niske temperature vrenja i odležavanja, fermentaciona sposobnost kvasca se umanjuje, pa pivari moraju da ubace veću količinu kvasca u pivo od one uobičajene za vrenje ejlova.

Pored toga, kvasac se vrlo rano tokom vrenja izdvaja iz rastvora, spušta se na dno fermentora i tamo nastavlja svoju aktivnost. Zato je on poznat i kao *kvasac donjeg vrenja*, pa su otud lageri piva donjeg vrenja.

U svakom slučaju, izum sistema za veštačko hlađenje predstavlja prelomnu tačku između ejlova starog sveta i lagera novog sveta – iako su se lageri već proizvodili i bez takve tehnologije. Međutim, kvalitet tog lagera nemerljivo je poboljšan jer su pivare imale potpunu kontrolu nad vrenjem i odležavanjem. Period odležavanja imao je još jedan uticaj na pivo: bilo je bistrije u vreme pakovanja.

Mešavina: hibridna piva

Poput članova mnogih porodica, i piva mogu biti mešovitog porekla. Takva piva se često zovu *hibridna*. Kao što ćete saznati u narednim odeljcima, hibridna piva postoje zahvaljujući tome što pivari zanemaruju tradiciju tako što koriste kvasac za lager na temperaturama (visokim) za ejl, i kvasac za ejl na temperaturama (niskim) za lager. Baš uvrnuto!

Toplo vrenje uz kvasac za lager

Precizne temperature koje se primenjuju u proizvodnji hibridnih piva i trajanje vrenja i odležavanja nisu egzaktna nauka. Proizvodni procesi razlikuju se od jedne pivare do druge, kao što je slučaj s pivom koje one proizvode.

Hibridnih piva nema mnogo. Najpoznatije je Steam Beer, ali pošto je pivara iz San Franciska koja je popularizovala tu vrstu zaštitila naziv *Steam Beer*, za to pivo se upotrebljava opšte ime *California Common Beer* (Kalifornijsko obično pivo). (U Nemačkoj se ta vrsta zove *Dampfbier*. Više informacija potražite u odeljku „Hibridna piva“, kasnije u ovom poglavlju.)

Iako se više ne može potvrditi, prema jednoj teoriji, takvo pivo je dobilo naziv (engl. *steam* – para) po snažnoj toploj fermentaciji koja je prouzrokovala šištanje ili oslobađanje pare iz tanka s pivom dok se ispuštao višak ugljen-dioksida.



TEHNIČKI
DETALJI

Hladno vrenje uz kvasac za ejl

Pri vrenju na višim temperaturama (što je uobičajen postupak), kvasci za ejl stvaraju voćne ukuse ili cvetne *estre* (arome). Međutim, kad pivo fermentiše pomoću kvasca za ejl na nižim temperaturama, smanjuje se stvaranje estara pod dejstvom kvasca i time dobija pivo s manje izraženom aromom i prefinjenog ukusa koji oponaša lager piva.

Pošto pivari uglavnom primenjuju posebne, sopstvene metode u proizvodnji piva, teško je precizno odrediti temperature i trajanje vrenja tih piva. Tako od njih možete očekivati piva jedinstvenog ukusa.

Tri najčešće vrste piva u kategoriji hibrida jesu Altbier, Kölsch i Cream Ale (u odeljku „Hibridna piva“ kasnije u ovom poglavlju potražite detalje o navedene tri vrste). Prve dve su poreklom iz Nemačke a poslednja je američka.

Baltic Porter je jedinstvena vrsta piva. Porter se smatra ejlom i fermentiše na višim temperaturama. Ipak, mnogi proizvođači Portera iz baltičkih država vole da fermentišu svoje pivo na niskim temperaturama – najčešće pomoću kvasca za lager, ali ponekad koriste i kvasac za ejl. Nije mi tu baš sve jasno.