

Tipy piva

Altbier – středně silné, velmi hořké tmavé pivo. Kvašené, při teplotách 14 – 160 °C, vyráběné často s použitím pšeničného sladu. Domo- vem je v oblasti Rýna.

Pšeničné – častěji známé pod německým názvem Weissbier. Středně silné, převážně světlé pivo, vyráběné s použitím pšeničného sladu, vyznačující se menší hořkostí, vysokým nasycením CO₂ a výrazným aroma. Vyrábí se v mnoha chuto- vých i druhových variantách – jak kvasnicové, tak filtro- vané. Průmyslově se vaří především v Německu.

Kolsch – hořké, středně silné polotmavé pivo s pří- davkem pšeničného sladu, originálně vyráběné v oblasti Kolína nad Rýnem.

Lambic – speciální světlé, málo hořké, spontánně kva- šené pivo vyráběné s pou- žitím ječného sladu, neslado- vaného ječmene, pšenice a starého českého chmele. Výrobní technologie je velmi stará a výroba Lambicu je velmi dlouhá, někdy trvá až 6 let. Chuť se vyznačuje silně kyselým základem. Ne- jsou výjimkou piva, jejichž pH je 3,00. Slouží většinou jako základ pro výrobu ovoc- ných piv jako Kriek s pří- davkem třešní, Framboise s pří- davkem malin. Vaří se pouze v Belgii.

Stout – velmi tmavé až černé, silně hořké, hluboce prokvašené, ale různě silné pivo. Podíl barvicích sladů činí až 20 % a často se při výrobě přidává karamelový cukr. Vyznačuje se kom- paktní a trvanlivou pěnou. Domo- vem těchto piv je Ang- lie a Irsko. Typickým předsta- vitelem je dnes velmi popu- lární Guinness.

Porter – velmi tmavé, hlu- boce prokvašené, hořké pivo s vysokým obsahem alko- holu, až 9 % . Vyrábí se pře- devším v Anglii.

Ale – středně silná až silná hluboce prokvašená piva s vyšší hořkostí a celou šká- lou barev. Existuje celá řada piv, která se podle barvy, hořkosti a chuti dělí do sku- pin Pale ale, India Pale ale, Bitter, Mild ale, Scotch ale atd. Jde o velmi typické pivo, které Velká Británie rozšířila do celého světa a velmi vý- razně tak přispěla do po- kladnice typů piv.

Kde se pivo vaří...



Snímek: Ivo Goldbach

Pivo je nápoj, který patří k lidské civilizaci už mnoho tisíc let. Z ně- kterých pramenů vyplývá, že je pili už čtyři tisíce let před naším letopočtem v Mezopo- támmi. Někteří odborníci soudí, že je tento nápoj do- konce starší než víno. Lidé je- prý uměli vyrábět dříve, než vynalezli chleba.

Současnou tvář, jak ji známe, má tento nápoj však až posledních přibližně dvě stě let. To, jaké pivo se nej- více pije na celém světě, při- tom mají na svědomí Češi.

Čeští pivaři se těší ve světě většinou značné vážnosti. Alespoň co se týče množství piva, které dokáží za rok zkonzumovat. Mnoho let jsou v tom nejlepší na světě.

Česká pivařská tradice je také ceněna ještě z jednoho dů-vodu: Češi dali světu nejzná- mější pivo – pšeničné, které nyní tvoří více než dvě třetiny produkce pivovarů po celé planetě. Také v českých ze- mích je pšeničné jednoznačně nejpopulárnějším pivem. Zda- leka však není jediné, které lze ochutnat. Ostatních druhů se však v tuzemsku prodá mnohem méně.

Na celém světě existuje přibližně patnáct tisíc zna- ček piv. Mnohé z nich jsou

tradiční, vyráběné pro maso- vou spotřebu. Veliké číslo z tohoto úctyhodného počtu však připadá na takzvaná speciální piva vyráběná jen v malých množstvích. Je to výsada především malých pi- vovarů, které produkují piva nejrůznějších stylů a druhů.

Na různých pivních sty- lech se podepisují tradice, výrobní postupy a především tradiční receptury. Piva jsou vyráběna z různých ingredi- encí (od koření až po ovoce) a jejich výrobci na nich pra- cují mnoha způsoby. Ať už se jedná o způsoby kvašení, vaření nebo pozdějšího zpra- cování při zrání či lahování nebo stáčení do sudů.

Základní druhy:

Zřejmě nestarší evropské pivo, které se dosud vaří, je belgický Lambic. Je to spon- tánně kvašené pivo, které do- zrává v dřevěných kádích, které výrobci dovážejí pře-evším z francouzského Borde- aux. „Tento nápoj se vyzna- čuje chuťovou ostrostí španělského suchého sherry,“ píše ve své encyklopedii piva znalec tohoto nápoje, novinář Michael Jackson.

Velmi stará jsou také ně- mecká pšeničná piva (Weiss- bier). Mezi nejznámější patří

Berliner Weisse. Kdo takové pivo ochutnal, ví, že jej číšníci servírují nejčastěji ve vys- okých sklenicích s plátkem cit- rónu, v některých oblastech se dokonce k pivu podávají například bezinky. Proslulá jsou tmavá mnichovská piva. Jedná se většinou o silné tmavé ležáky s výraznou ka- ramelovou příchutí.

Velkou tradici má také anglické pivo Ale. Speciálně tohoto piva existuje mnoho druhů. Je to svrchně, rela- tivně rychle kvašený nápoj. Může se proto stát, že dokon- ce i různé várky z jediného pi- vovaru jsou výrazně odlišné.

A samozřejmě pšeničné pivo, které je jednoznačně nejrozšířenější a nejznámější. Většina lidí si totiž pod po- jmem pivo představí právě světlé pšeničné pivo.

Lidé, kteří se pivu věnují, tvrdí, že není možné určit, které pivo je horší a které lepší. Jsou prostě pouze od- lišná. Mnozí znalci dokonce téměř opovrhují lidmi, kteří vydrží celý život u jediné značky a u jediného výčepu. Tito konzumenti se totiž ochuzují o zajímavé dobro- družství ochutnávání a hle- dání toho správného piva, které může trvat celý život. ●

Josef Albrecht