

MICHAEL LARSON

PIVO

CO SI DÁT K PITÍ PŘÍŠTĚ

PRŮVODCE PIVNÍMI STYLY

**PIVO:
CO SI DÁT
K PITÍ PŘÍŠTĚ**



MICHAEL LARSON
PIVO: CO SI DÁT K PITÍ PŘÍŠTĚ

Copyright © Marshall Editions, 2014

Translation © Petr Husseini, 2015

Z anglického originálu *The Beer Select-O-Pedia* vydaného v Londýně v roce 2014
nakladatelstvím Marshall Editions, The Old Brewery, 6 Blundell Street, London N7 9BH,
přeložil Petr Husseini.

Odpovědný redaktor Michal Hrubý

Redakce Pavel Czechtka

Jazyková korektura Terezie Houšková

Sazba Radka Konvičková

Obálka a design Vojta, Second Vision Design

Vydalo nakladatelství Volvox Globator jako svou 1054. publikaci

Volvox Globator

Štítného 17, 130 00 Praha 3

www.volvox.cz

Adresa knihkupectví VOLVOX GLOBATOR

Štítného 16, 130 00 Praha 3

Veškerá práva vyhrazena.

Žádná část této knihy nesmí být reprodukována v jakékoli podobě
bez písemného souhlasu majitelů práv.

Vydání první

ISBN 978-80-7511-192-0 (pdf)



PIVO: CO SI DÁT K PITÍ PŘÍŠTĚ



MICHAEL LARSON



Pivní výběropedie

Periodická tabulka pivního původu

22
Go
english golden

24
Ob
ordinary bitter

36
Ir
irish red ale

44
Eo
english old ale

52
Bn
english brown ale

60
Ss
sweet stout

72
Wit
witbier

80
Spa
belgický strong pale ale

88
Tr
tripel

98
Bli
belgická IPA

26
Bb
best bitter

38
Mac
scottish ales

46
Es
english strong old ale

54
Ep
english porter

62
Os
oatmeal stout

74
Gs
gose

82
Ch
bière de champagne

90
Bpa
belgický pale ale

100
S
raison

28
Sb
strong/extra special bitter

40
Bar
english barley wine

48
Ww
winter warmer

56
Bp
baltic porter

64
Fs
foreign/extra stout

76
Be
berliner weisse

84
Kw
kristalweizen

92
L
lambic

102
Bdg
bière de garde

30
Pa
pale ale

42
We
strong scotch ale

50
Mi
dark mild

58
Ds
irish dry stout

66
Ims
imperial russian stout

78
Kol
kölsch

86
Wb
weissbier

94
G
gueuze

104
Dk
dunkelweizen

32
Ipa
india pale ale

96
Oi
ovocný lambic

106
Fc
flanderský červený ale

34
Lm
light/pale mild

158
Aml
american lager

164
Ppl
pre-prohibition lager

170
Bzl
bezlepková piva

176
Apa
american pale ale

182
Si
single hop IPA

188
Pu
pumpkin ale

194
Cc
california common

160
Pl
pale lager

166
Ab
american blonde/golden ale

172
Aw
american style wheat

178
Ai
american IPA

184
Aal
american amber lager

190
Amb
american amber

196
Op
ovocná piva

162
Am
american malt liquor

168
Cr
cream ale

174
Ry
rye beer

180
Wh
wet hop

186
Di
double/imperial IPA

192
Wi
american wild ale

198
Usb
american barley wine

			142 Kou rauchbier
108 Alt altbier	126 Ns německý světlý ležák	132 De dortmunder export	144 Tb tradiční bock
110 Rg roggenbier	128 Cs český světlý ležák	134 Mk maibock	146 Md mnichovský dunkel
112 Du dubbel	130 H helles	136 Mo märzen/ oktoberfest	148 Db doppelbock
114 Fh flanderský hnědý ale	118 Wz weizenbock	138 VI viedeňský ležák	150 Eib eisbock
116 Bs belgický strong dark ale	120 Bba belgian black ale	140 Kb kellerbier	152 Swb schwarzbier

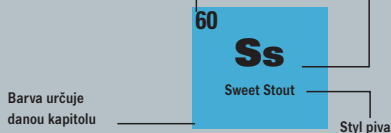
200 Asa american strong ale		
202 Aba american brown ale	206 Bi black IPA	210 I imperial a hyper piva
204 Ap american porter	208 Bg barrel-aged beers	212 Ast american stout

Jednotlivé styly pív jsou v periodické tabulce uspořádány podle původního místa výskytu. Většina z nich je dostupná v minipivovarech po celém světě. Číslo vás odkáže na stránku v knize, kde se o daném stylu dozvíte více. Nalistujte si konkrétní místo a objevíte doporučené pivovary, degustační hodnocení a tři konkrétní typy na vyzkoušení.

JAK S TABULKOU PRÁCOVAT

Atomové číslo značí stránku, kde najdete více informací

Atomový symbol



JAK JSOU PIVA V TABULCE SEŘAZENA

Piva se řadí od nejsvětějšího po nejtmaší.

KLÍČ KE KAPITOLÁM

**Britský
a irský ale**

1

**Evropský
kontinentální
ale**

2

**Evropský
kontinentální
ležák**

3

**Pivo
amerického
původu**

4

...je také vyznačen barevným pruhem v záhlaví každé stránky

Úvod

Celá staletí od dob své slavné minulosti až do období novodobé renesance poutalo pivo pozornost davů. Jak minipivovary, tak mezinárodní pivní společnosti i domovarníci používají pár jednoduchých přísad k výrobě tak složitého moku, který může soupeřit s jakýmkoli jiným nápojem, co se týká poskytnuté spokojenosti.

Pivo skýtá prostor pro dramaticky odlišné druhy v rámci bohaté škály barev a v záplavě opojných směsí vůní, chutí a textury. I tak zůstává pivo dostupným nápojem – můžeme si ho vychutnávat doušek po doušku i sklenici za sklenicí. Samo o sobě spíše vytváří a pěstuje společenství, než aby podporovalo výlučnost a snobství – společenství založené na sdílených zájmech, vášni pro umění vařit pivo a na ryzí radosti z unikátního řemeslného piva. Na svých cestách světem řemeslných piv jsem objevil autentickou komunitu lidí – nebojovali o pozornost ani se netěšili ze soutěžení, ale tato nadšená skupina se soustředila na výrobu, prodej, nákup, sdílení a především pití toho nejúchvatnějšího a nejuniverzálnějšího nápoje.

Po staletí dokázalo pivo z běžného pozorovatele udělat znalce a z neznámého člověka přítele. Tato kniha se stane vaším průvodcem po cestách džunglí sladu a chmele, stoutu a ležáku plzeňského typu nebo bière de garde a bocku. Poskytne vám nástroje pro orientaci skrze skryté uličky piva a upevní vaši jistotu ve výběru toho oblíbeného pivního stylu.

Pivo představuje svět, který musíte prozkoumat svým vlastním tempem. Následující stránky vám pomohou putovat směrem, který není předem daný, zato má jasný cíl. Zároveň vám pomohou objevit detaily, o kterých jste neměli ani ponětí.

Doufám, že si užijete tuto knihu i všechna piva, která díky ní objevíte!

MICHAEL LARSON

Jak tuto knihu používat

PRŮVODCE PIVNÍMI STYLY zahrnuje 90 různých druhů piva (strana 4–5). Ty jsou rozděleny do čtyř kapitol podle země původu dle daného druhu.

Pivní výběropedie
Periodická tabulka pivního původu

Jednotlivé styly piva jsou v periodické tabulce uspořádány podle pivního vlastního vzorce. Většina z nich je dostupná v analogizovaných po celém světě. Číslo v okénku na ústřední tabulce, kde se z daného stylu doplní více. Někdy jsou i kombinací několika a objevte doporučené pivovary, degustační kombinace a či kombinaci typu na vyhledání.

JAK S TABULKOU PRACOVAT
Přesměrovování na stránku s popisem stylu

JAK JSOU PIVA V TABULCE SEŘÁZENÁ
Přes vlnitá seřazení podle země

KLÍČ KE KAPITOLAM

...je také vytvořen barevný průvodce a další užitečné styly

U každého piva jsou uvedeny následující informace:

- Původ
- Barva piva (více o jednotce SRM na další stránce)
- OA: obsah alkoholu – vyjádřeno v procentech; jedná se o nejrozšířenější způsob měření množství alkoholu v pivu
- IBU: mezinárodní jednotka hořkosti – standardní údaj sloužící k měření hořkosti piva. Čím větší je hodnota IBU, tím hořčí pivo bude.

Periodická tabulka vám usnadní budoucí výběr piva: jednoduše si najdete pivo, které vám chutná, a poblíž naleznete podobné druhy. Na konci knihy je uveden seznam jednotlivých pivních stylů (strana 214–217).

Obrázek piva poškádlí vaše chuťové pohárky.

Schwarzbier

Původ: Německo
Barva: **25-30 SRM**
OA: **3-3,5 %**
IBU: **22-30**
Ilo: skvělé na stepo, pivní skvělé, pivo

ČERNÝ LEŠAN
Seznamte se: lešán schwarzbier, přibližně verze stoutu. Právě chutá dostatečně náleživě výborný charakter. Chutná, velmi dobře přizpůsobeno pivo. Tím se od ostatních lešánů výrazně liší. Je podobný ovšem suchému stoutu (strana 18), ale chutá mnohem více charakteristicky drobnější chutí. Obvykle je velmi lehký. Často se liší od černé barvy drobnější a rubinové díky karamelu se odlišuje na polovinu. Má jemnou a prokřídlenou výslovnost mezi trpkou a sladkou chutí. Někdy je velmi charakteristický trpkou barvou a lešánem. Často se setkává s nádechy sibiřské, karamelu a sladkosti. Rozhodnutí je vytvořena přírodními složkami: hořkosti, alkoholu, ale dokáže si udržet takové vlastnosti, že jej můžete pít celý večer.

Která tři piva vykoušet

SPEICHER BLACK SAVARIAN LAGER
Tabulka č. 1: lešán pivo, Torgbrunn, lešán lešán.

KÖNIGTUM SCHWARZBIER (lešán lešán)
Květky, směsí sád. Odlišuje jej příjemná chuť a sád a sád. Tím je sád.

MÖNCHSHOFF SCHWARZBIER (lešán lešán)
Sádka č. 1: lešán pivo, Torgbrunn, lešán lešán.

ATOMOVÁ STRUKTURA schwarzbieru

Vhodné kombinace s jídlem:
sardinky, pečené maso, cukr, čerstvá káva, sardinky

Jak tuto knihu používat ... pokračování

SRM	
1	2
3	4
5	6
7-8	9-11
12-16	17-21
22-6	27-31
32-36	37+

120 SROVNÁVACÍ CONTINENTAL ALE

Belgický black ale

Převládá Belgie
Barva: **20-40 SRM**
Obsah: **4-6,2 %**
Obsah: **20-40**
Složení: **teplo, horká, suchá, lehká, velká vlnná pěna**

LEŽEK A TĚMNO
Jedna z oblíbených odrazů na styl psaní a psaní je, stálo se „belgický černý ale“ (období také nazýváme belgický dark ale – „černý ale“). To znamená: vlnná, horká, suchá, lehká, velká vlnná pěna. Jde o tento styl psaní: lehká, suchá a charakter vlnnaté pěny je typický pro belgický psaní. Vlnná pěna je vlnná, suchá, lehká, velká vlnná pěna s texturou a chutí odlehčenou, suchou a řídkou belgickým kvašením. Nacházíme zde kvašené jako směs, kvašené, černé a kvašené. Měly se uchovávat i vlnná, suchá, lehká a kvašená na základě směsi. Pivo se velmi dobře a je připravené pro kvašení.

Která tři piva vyzkoušet

- CHAMBLE NOIRE** Pivo z pivovaru Duinkerke. Lehké sítí. Přesvědčí se o tom, jak se chutí, jak se chutí, jak se chutí. Přesvědčí se o tom, jak se chutí, jak se chutí, jak se chutí.
- 1844 ENLIGHTENED BLACK ALE** Lehké sítí, má čistou chuť, která je typická pro psaní. Typická chuť je bílá, lehká, suchá, lehká. Pivo z pivovaru New Belgium Brewing Company.
- TILBURG'S DUCHEN BROWN ALE** Pivo z pivovaru Tilburg. Typická chuť je bílá, lehká, suchá, lehká. Pivo z pivovaru Tilburg Brewing Company.

ATOMOVÁ STRUKTURA belgického black ale

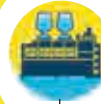
Vhodné kombinace s jídlem:
vlnná káva, jehol, občerstvení, sendvič s masem

V jednotlivých kapitolách jsou piva seřazena podle umístění na škále SRM (tzv. **STANDARDNÍ REFERENČNÍ METODA**). Ta určuje stupeň zabarvení od čísla 1 (nejsvětlejší odstín žluté) po 37 (téměř černá). Uvedené barvy slouží jako vodítko.

Stručný popis tří **DOPORUČENÝCH PIV** daného druhu.

Pokud jste kuchař nebo kuchařka, je velmi užitečné zjistit, které pivo se hodí k danému pokrmu. **Doporučené KOMBINACE PIVA S JIDLEM** jsou uvedeny také v zadní části knihy.

Jednotlivé druhy piva odkazují na graf **ATOMOVÉ STRUKTURY**, které nám o každém z piv řekne více včetně pivovarů a degustačního hodnocení daného pivního stylu.

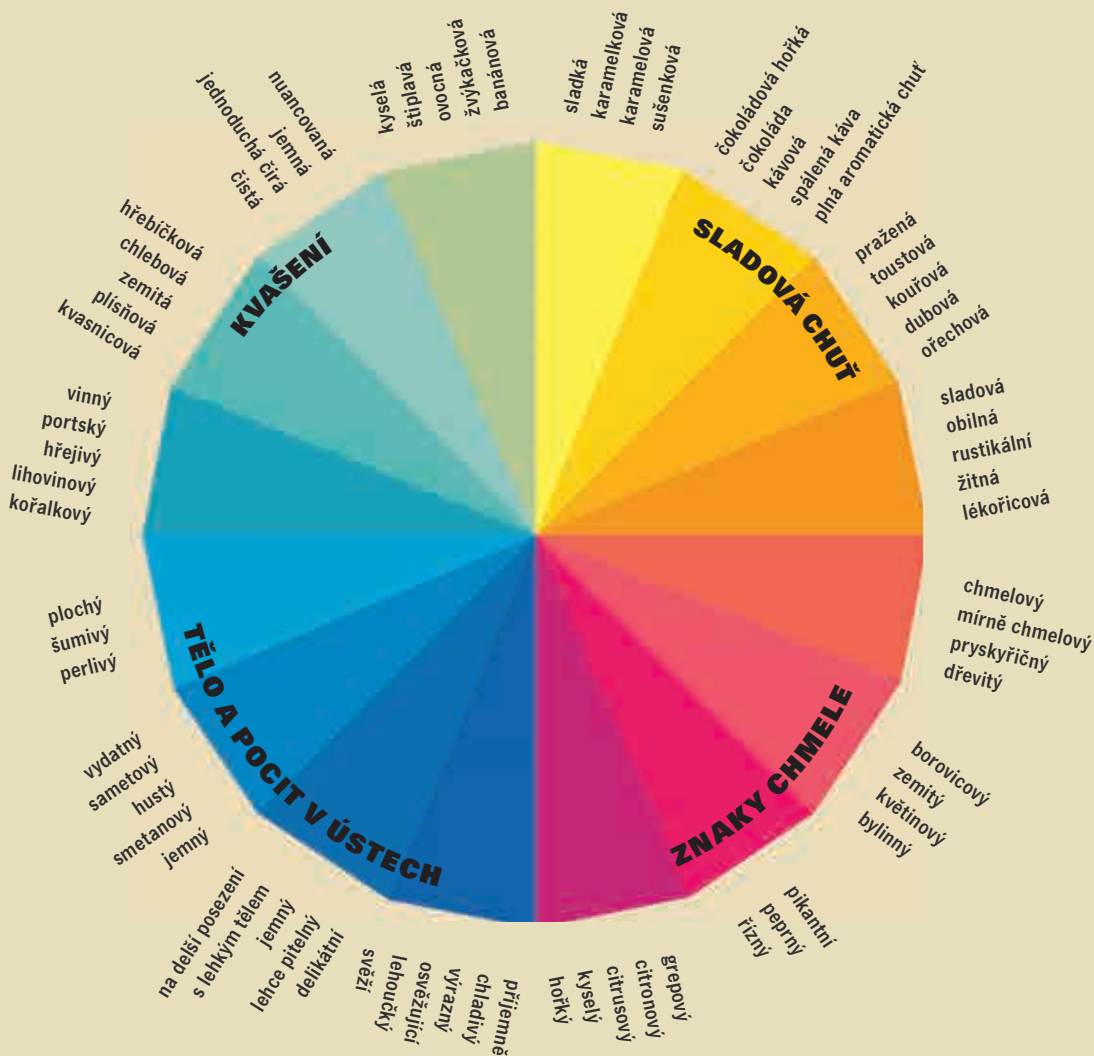


Doporučení pivovarníci slouží k tomu, abyste měli přehled o slavných jménech v oboru.



Zajímavé informace o daném pivu. Zajímají i toho nejzkušenějšího znalce.

DEGUSTAČNÍ HODNOCENÍ jsou rozdělena do čtyř skupin: sladová chuť, znaky chmele, kvašení a tělo a pocit v ústech. Níže jsou uvedena ukázková degustační hodnocení v daných kategoriích. U některých pív si můžete všimnout také chuti koření.



ATOMOVÝ DIAGRAM v celé knize barevně znázorňuje části degustačního hodnocení.



Degustační hodnocení vám pomůže rozeznat a naplno vychutnat chuť každého piva. Tato hodnocení můžete najít na každé stránce, takže pokud máte rádi např. piva s citrusovou příchutí, můžete se při listování knihou soustředit na daný symbol.

Jakmile budete vědět, jakou chuť piva máte rádi, **DEGUSTAČNÍ HODNOCENÍ** vám ji pomůže v knize „stopovat“. Na diagramu najdete, jakým způsobem jsou dané ikony uspořádány.

ÚVOD DO PITÍ PIVA



Ať už se na celou věc díváte z perspektivy poloprázdné, nebo poloplné sklenice, pití piva není nijak složitý proces – na rozdíl od jiných volnočasových aktivit, nepotřebujete do začátku žádné pokročilé znalosti. Čím víc toho ale budete vědět, tím více si své pivo užijete. Následující řádky povzbudí vaši chuť, než se společně ponoříme do rozličných pivních stylů.

Co je to pivo?

Na světě existují desítky různých stylů piv. Jsou často tak odlišné, že bychom těžko uvěřili, že je to pivo vyrobené ze stejných surovin. Právě v jednoduchosti je ale krása tohoto nápoje. Vaří se jen z pár základních ingrediencí – vody, sladu, chmelu na varně a kvasnic na spilce –, ale výsledky jsou velmi rozmanité. Pivo může vypadat jako sluneční záře i jako půlnoc. Může být křišťálově čisté, nebo kalné jako motorový olej. Pivo také může mít bublinek jako šampaňské, může být lepkavé jako javorový sirup anebo smetanové jako mléčný koktejl.

INGREDIENCE

- **VODA** tvoří nejvýraznější podíl pivního objemu, obecně kolem 90 procent. Její chemické a minerální složení má vliv na konečný výsledek; tím pádem je důležité, aby samotný zdroj byl čistý a průzračný. Někteří sládcí minerální složení vody upravují, aby získali u konečného produktu specifické vlastnosti.
- **SLAD** pochází z ječmene, tedy obilí, jež se pěstuje celosvětově. Původ a druh ječmene ovlivňuje chuťový profil piva. Kromě sladů z ječmene jsou dále používány slady z pšenice (viz pšeničná piva weizenbier, wessbier), žita, čiroku. Ječmen se sladuje – suchý ječmen se namočí ve vodě a přemístí do sladovadla, kde probíhá klíčení. Během klíčení se rozloží tvrdá slupka a ječmen se změní v užitečný měkký produkt – zelený slad. Sušení pak probíhá v sušicí peci; teplota i doba sušení ovlivňují odstín sladu, jeho barvu i chuť. Světlé slady se vyrábí sušením resp. hvozďením na tzv. hvozdu. Sušení karamelových a barvicích sladů probíhá v rychlopražicích bubnech. Sládek si konkrétní slad vybírá podle toho, jaké chuti a barvy piva chce docílit.

- **CHMEL** je s pivem spojen neoddělitelně, více než jakákoliv jiná přísada. Někoho může překvapit, že zrovna rostlina má na svědomí hořkost a typickou chuť a vůni piva. Chmel slouží ke konzervaci piva a také vyvažuje chuť sladu; bez něj by pivo nebylo hořké. Je to popínavá rostlina, na které od pozdního léta do raného podzimu rostou malé chmelové šištinky. Existují desítky různých odrůd chmele – sládek si vybírá odrůdy tak, aby docílil požadovanou chuť a aroma. Chmel může dodat příchutí pikantní, citrusovou, dřevitou, borovicovou, grepovou, zemitou a/nebo květinovou. Obvykle se chmel do piva přidává v průběhu vaření. Někdy se ale přidává v pozdější fázi nebo i před začátkem vaření mladiny.

- **KVASNICE**, resp. kvasinky, živé mikroorganismy, mají v procesu vaření piva nezastupitelnou roli; přeměňují mladinu – tekutinu vzniklou v první fázi vaření – v pivo. Jak kvasnice během kvašení spotřebovávají z mladiny cukr, vytváří se velké množství chutí a dochází také k produkci alkoholu. Známe dva běžně používané druhy: *Saccharomyces cerevisiae* spp. (k výrobě aleu) kvasí při vyšších teplotách a *Saccharomyces uvarum* (k výrobě ležáku) při teplotách nižších. Kvasnice používané k výrobě aleu kvasí mnohem rychleji než ty, které jsou potřeba k výrobě ležáku. Po dokončení kvašení se zvedají na hladinu – odtud pochází výraz „svrchní kvašení“. Když naopak dojde k ukončení kvašení u kvasnic ležákových, klesnou ke dnu, a proto se tomuto procesu říká „spodní kvašení“. Každý z těchto druhů kvasnic má své specifické rysy a ty mají vliv na samotné pivo – mnohdy výrazný až překvapující.

Jak se pivo vaří

VAŘENÍ PIVA je proces, při kterém se smíchají základní ingredience (voda, slad, chmel); ty tvoří mladinu, do které se přidávají kvasnice, z čehož poté pivo vzniká.

Prvním krokem při výrobě **MLADINY** je smíchání našrotovaného sladu s horkou vodou ve rmutovací kádi, přičemž vzniká kašovitá hmota, tzv. **RMUT**. Rmut se postupně ohřívá a během tohoto procesu se škrob štěpí na jednodušší cukry. Po ukončení rmutování je várka přečerpána do zcezovací kádě, kde se od zbytků sladového mláta oddělí kapalný podíl, tzv. sladina, která se čerpá do mladinové pánve. V tuto chvíli dochází k rychlému **VARU**, aby se mladina sterilizovala. Pivo často označujeme jako **VYSOKOSTUPŇOVÉ** nebo **NÍZKOSTUPŇOVÉ**. Stupně slouží k vyjádření síly piva, a ta je dána množstvím sladových cukrů v mladině. Zjednodušeně se dá říci, že vysokostupňové pivo bude mít vyšší obsah alkoholu než pivo nízkostupňové.

Během chmelovaru se přidá chmel, který má vliv nejen na hořkost, ale i další chuti a vůně finálního produktu. Pokud ingredience přidáváme na začátku chmelovaru, napomáháme k tvorbě vyšší hořkosti, u těch pozdějších spíše k tvorbě aroma. Ke konci varu se může přidat i koření. Proces chmelovaru probíhá asi 60–90 minut, poté se za pomoci cízu nebo vířivé kádě odstraní chmel a koagulované proteiny. Po chmelovaru a následně přestávce ve vířivé kádi probíhá rychlé ochlazení mladiny a ta je pak připravena ke kvašení.

Proces **KVAŠENÍ** začíná ve spilce – zde se do zchlazené mladiny přidají kvasinky a začíná hlavní kvašení. Po dokončení této fáze se kvasnice odstraní, pivo se ochladí a nechá odpočinout. Jde o tzv. proces **ZRÁNÍ (DOKVAŠOVÁNÍ)**. Většina sládků používá nerezové tanky, jiní zase dubové

sudy. Může také dojít k tzv. chmelení za studena, kdy se chmel přidává do těchto nádob a leží usazený na dně.

Potom se pivo filtruje – získáme průzračnou kapalinu a pivo se stočí do lahví, sudů nebo plechovek. Jednou z dalších variant může být, že se do piva po filtraci přidají další kvasnice. Pivo se stočí do lahví a dochází k procesu **ZRÁNÍ V LÁHVI** neboli druhému kvašení, což napomůže tvorbě oxidu uhličitého a rozvinutí dalších chutí. Pivo je tedy uvařeno a tím pádem připraveno, aby se mohlo zabalit a odeslat k milovníkům piva na celém světě.

Současné trendy v pivovarnictví

Trendem moderní doby a masově prodávaným artiklem jsou lehké ležáky. Ovšem nápadití a nadšení domovarníci stále vyrábějí unikátní druhy piv vysoké kvality. V poslední době se jejich trpělivost velmi cení. Významným sládkům z Anglie, Německa a Belgie se znovu a znovu dostává zasloužené pozornosti. A z amerických pivních stylů se po zásluze stal jistý standard. Sládkci vymýšlejí nové a nové druhy a ty zavedené se neustále vylepšují. Konzervativní pohled a obezřetnost se tak odsouvají na druhou kolej a nahrazuje je nápaditost a důmyslná vynalézavost. Novým pivovarům se však stále daří oživovat tradiční druhy piv vyráběné v minulých stoletích, a tak zároveň dochází k znovobjevování pivního dědictví.

Podávání a skladování piva


SKLO

Na šampaňské sklenička na stopce, na kávu hrnek. Čaj v šálku a coca-cola v plechovce. Zdá se, že každý nápoj má svoji specifickou nádobu, a pivo zde není žádnou výjimkou. Zatímco Belgičané si s vymyšlením nejnepřívětivějších způsobů podávání piva doslova vyhraji, může i ten nejjednodušší domácí bar hodně získat, když bude výbava sklenic jen nepatrně upravena. Pokud máte po ruce pár různých sklenic, můžete si pivo vychutnat tak, jak bylo původně zamýšleno. Některým pivům to nejvíce sluší ve vysokých, tenkých sklenicích, jiné vypadají nejlépe, když se nalijí do masivních půllitrů. Takřka vždy ale můžeme najít optimální způsob servírování piva.

- **SKLENICE NA STOPCE** Vysoká, z tenkého skla, s nožkou. Sklenice na stopce nám nejčastěji připomínají svatební nebo novoroční přípitky. Kupodivu může tato jemná sklenice být dokonalou nádobou na pivo. Vysoký a štíhlý tvar je ideální pro výrazně perlivá piva, světlejší povahy a naprosto průzračná. Tvar sklenky

umožňuje, aby vůně piva stoupala vzhůru a ven, a před prvním douškem poskytne konzumentovi silný závan buketu.

- **ČÍŠE / POHÁR** Obecně se doporučuje k belgickým druhům piva. Tato sklenice může být jak z tenkého, tak ze silného skla. Na hladině dokáže udržet úžasnou pěnu. Mnohé pivovary používají sklenky vyrobené pouze pro ně.
- **IPA SKLENICE** Tato sklenice, jež byla vytvořena teprve v roce 2013, na své obecnější rozšíření teprve čeká. Byla navržena zejména pro pivo India pale ale (tzv. IPA). Svým tvarem poskytuje místo pro bohatou pěnu; díky okrajům sklenice se pěna na hladině dlouho udrží.
- **PŮLLITR / KORBEL** Masivní tvar a velký objem, určený pro zahánění žízně. Díky prostému a praktickému designu se snadno používá a dá se do něj načepovat velké pivo.
- **PIVNÍ SKLENICE** Tenká, vysoká a útlá sklenice je dokonalým doplňkem pro ležák plzeňského typu. Vysoká sklenice dává vyniknout bohatému proudu bublinek a zároveň udrží pivo chladné – tato vlastnost je pro správně vychlazené

SKLO					
	Sklenice na stopce	Číše/pohár	Půllitr / korbel	IPA sklenice	Pivní sklenice
					
Sklenice na pšeničné pivo	Pinta / nonic	Vinná číše	Tulipán	Stange	Koňaková sklenka

pivo nezbytná. Pokud do takové sklenice pivo čepujeme nebo naléváme správně, začnou se nám už při pohledu na plnou sklenku, která dává vyniknout zářivé barvě a dokonale bílé pění, sbíhat sliny na jazyku.

- **PINTA / NONIC** Ať už rovná (pinta), nebo pod okrajem mírně vypouklá (nonic), je sklenice tohoto typu automatickou volbou pro mnoho piv. Design se soustředí spíše na snadné skladování, požitek z pití je až na druhém místě. Výrobní a prodejní cena této sklenice je nízká, což je pro spoustu restauračních zařízení významnou motivací.

- **KOŇAKOVÁ SKLENKA** Tvar této sklenice s decentní stopkou a buclatým tvarem pochází ze světa brandy. Svým tvarem nabádá k zálibnému kroužení v dlani, pomáhá vyvolat přední buket a na její vnitřní stěně se tvoří „slzy“, které jsou tak typické pro hustší typy piv. Koňaková sklenka je ideální pro těžší a tmavší piva.

- **STANGE** Tvar zcela rovné sklenice, německy doslovně „tyčky“, se soustředí na vůni a delikátní druhy piv; skvělá sklenice pro udržení chuti.

- **TULIPÁN** Svým tvarem odkazuje na květinu; tělo sklenice se směrem nahoru zužuje a na vrcholu otevře, čímž nechává stoupat pěnu; vůni nejdříve spoutá, a potom ji uvolní do prostoru.

- **SKLENICE NA PŠENIČNÉ PIVO** Spodní část je užší, vršek se široce rozevívá. Tvar sklenice byl navržen pro pšeničné pivo. Velikostí obsáhne větší objem piva a nahoře zanechá typickou nadýchanou pěnu.

- **VINNÁ ČÍŠE** Další sklenice, která má původ mimo pивní svět. Pro její baňatý vzhled ji můžeme použít pro nepřeberné množství druhů

piva. Tělo je dost široké na to, aby vynikla barva a hustota těžšího piva a tak jako u koňakové sklenky i zde se rozehrává prostor pro hustou pěnu. Pokud se sklenicí točíme v dlani, jsme odměněni uvolněným aroma, které se nám rozprostře po celých ústech.

JAK PIVO SKLADOVAT

Tu správnou sklenici jsme si již vybrali. Stále však zbývá několik kroků, abychom svůj chuťový zážitek dovedli k dokonalosti. Zaprvé: pivo musíme skladovat a podávat při správné teplotě. Obecně se dá říci, že pivo skladujeme na chladném, suchém a tmavém místě. Pro mnohé druhy piv je typickým příkladem lednice. Některé pivo je vhodné podávat při poněkud vyšší teplotě, jiné zase při nižší, ale na to člověk zajisté časem přijde sám. Pro lehčí a osvěžující piva, s nižším obsahem alkoholu se spíše hodí nižší teploty, zatímco ta složitější, bohatší a tmavší zase chutnají nejlépe při teplotě o něco vyšší. Silné, složitější aley skladujeme nejlépe na chladném – ale ne studeném – místě. Pro dlouhodobé skladování je přímo ideální chladný sklep s teplotou kolem 13 °C. Tak se zvýrazní jemnější vůně a chuť.

JAK PIVO NALÉVAT

Také nalévání piva si musíme dobře promyslet, avšak nesmíme to se složitostí nijak přehánět. Pokud sklenicí mírně nahneme a pivo pomalu naléváme po její stěně, dosáhneme za normálních okolností adekvátního proudu. Jakmile je sklenice ze dvou třetin plná, narovnáme ji a dolijeme po okraj. Tím získáme bohatou pěnu, která pivu dodá vzhled, šmrnc a vůni.

Jak pivo ochutnávat

Ochutnávání by vás mělo bavit. Není úplně dobré hledat náležitě výrazy nebo podivně imitovat rádoby znalce. Ruce by se vám neměly potit, ale sliny v ústech se sbíhat musí. I tomu nejobyčejnějšímu posezení u piva tak můžete dodat lesk díky pár jednoduchým krokům. Člověk, který pro vás ten úžasný mok uvařil, po vás chce, abyste ochutnali vše, co od začátku zamýšlel. Zde se můžeme podívat na pár tipů jak na to:

- **VZHLED** Pivo nejdříve nalijeme do požadované čisté sklenice. Teď je čas si je vychutnat. Když budeme zkoumat jeho vzhled, všimneme si barvy, průzračnosti a perlivosti. Také se podíváme na pěnu – je lehká a vzdušná, nebo hustá a nepropustná? Drží, nebo mizí? Vysoká a hustá pěna nechá na okraji výraznější stopu, jakoby krajku. Tomuto jevu se někdy říká „bruselská krajka“, což značí právě stopu po pěně, která ulpí na vnitřní stěně sklenice. Sklenici uchopte do dlaně, jemně s ní zakružte, všimněte si textury a hustoty. Mysl připraví vaše patro na to, co přijde dál.

- **AROMA** Vůně piva je klíčovým atributem chuti – jen si vzpomeňte, jak málo si jakoukoliv chuť vychutnáte, když jste právě nachlazení. Sklenicí zakružte, tím se uvolní buket. Hned nato zvedněte sklenici těsně k nosu a zhluboka se nadechněte. Za pár okamžiků si začnete víc a víc uvědomovat nuance, které sládek chtěl vystihnout. Avšak různé vůně rozezná snadno i začátečník.

- **CHUŤ A POCIT V ÚSTECH** Tak, teď se napijeme. No, jen se nestyďte, sládek nestojí o žádné usrkávání, ale o pořádný lok. Nechte si pivo přejet pěkně po jazyku, ať se váha a textura náležitě vstřebá. Zaměřte se na sílu, hustotu a říž. To vše vám dá dohromady jev, kterému se říká

„pocit v ústech“. Teď už chutnejte pivo vcelku, hledejte první chuť, potom tu střední a následně tu konečnou. Právě množství chutí dělá z piva tak lákavý nápoj. Až polknete, můžete si udělat kompletní obrázek. Tak jakpak do sebe jednotlivé kamínky mozaiky zapadají?

PIVNÍ DEGUSTACE

Když budete ochutnávat pivo jedno za druhým, např. při pивní degustaci nebo tzv. „za letu“ (ochutnávka malých vzorků různých piv), je dobré seřadit je podle typu. Nejdříve si dejte lehčí, méně komplexní, slabší piva a postupně se propracujte k těm těžším a výraznějším. Tím si vytvoříte prostor pro jemné chuti lehčích piv, než abyste je na začátek přebili něčím tvrdším. Kdybyste si dali například nejprve russian imperial stout, dokonalý ležák plzeňského typu by vám pak mohl připadat trochu vodový a jaksi bez chuti.



Kombinace piva s jídlem

Zatímco víno vždy zaujímal na jídelním stole ústřední místo, pivo má neuvěřitelný a dosud obecně řečeno nevyužitý potenciál. Mnoho lidí zastává názor, že pivo patří do hospody, dáte si ho k pizze nebo že teče proudem do kelímku na nějaké opilecké akci. Pravda, někdy to tak skutečně může být; pivo ale vždy patřilo i na vážené místo na jídelním stole. Dokonalé pivo, skvěle podávané, výborně kombinované s pokrmy, vychutnané s gustem, to vše dokáže překvapit a ohromit. Pivo se má dokonale snoubit s jídlem – tento primární cíl má sloužit k dosažení kulinařského zážitku, kterému nelze odolat. V podstatě je důležitější celek než jednotlivé části.

VÝBĚR JÍDLA K PIVU

Účelem vzájemné kombinace piva a jídla je spojit to, co mají nápoj i pokrm společné. Jmenujme za všechny některé příklady: lehký ležák plzeňského typu k letnímu salátu anebo tmavý russian imperial stout s výrazným čokoládovým moučником. Vzájemné rysy piva a pokrmu vytvářejí harmonii a soudržnost, čímž se chuti obou zvýrazní. Zde je pár užitečných tipů, díky kterým poznáte chutné kombinace: tučná a sladká jídla se hodí k pivům s vyšším obsahem alkoholu; jako taková mohou být hořčí po chmelu, sladší, nebo s tóny praženého sladu. Piva s vyšším obsahem oxidu uhličitého mají schopnost neutralizovat výraznější pokrmy a čistit patro. Na konci této knihy najdete doporučené kombinace piva s jídlem seřazené právě podle jídla, abyste si snadno mohli vybrat pivo k tomu, co právě jíte.

- **STYL** Pokud chcete dosáhnout dokonalé kombinace, musíte nejdříve znát chuť konkrétního typu piva. V tomto směru nám to sládcí usnadňují, neboť směle a zřetelně vyzdobí celou lahev. Pokud znáte tuto obecnou informaci, můžete si v této knize najít konkrétní styl piva a atomový diagram vám pomůže objevit charakteristické chutě (a také doporučí vhodné kombinace).
- **CHUŤ** Pivo může skýtat mnoho chutí zaraz. Může chutnat sladce, karamelově, po sladu nebo těžce. Také může být hořké, kyselé nebo čiré. Anebo lehké, řízné či osvěžující. Pokud budete hledat dokonalé kombinace s jídlem, mějte na paměti jednotlivé nuance. Vaše chuťové pohárky dozajista znají širokou škálu chutí jídel, a tak nastal čas, aby si také daných detailů všimaly a spojily si je s konkrétním pivem. Jednoduše zužte svá kritéria na jediné, a podle toho hledejte vhodnou kombinaci. Zaměřte se na prvotní vlastnost u piva nebo pokrmu, a budete mít výběr mnohem jasnější.
- **VYVÁŽENOST** Mějte na paměti, že je třeba vždy dodržet určitou vyváženost. Síla a výrazné chutě jak v pivu, tak i v jídle spolu musí souznít, a ne se přebíjet. K vydatnému, těžkému a výraznému pokrmu se hodí podobně laděné pivo. Stejně tak lehké, osvěžující a jemné jídlo si žádá podobné atributy u pivního moku. Pamatujte ale, že ne vždy dokonale vyvážené vlastnosti vyzdvihnou podobné chuti u jídla nebo piva. Zůstává pravdou, že někdy vzniknou fantastické kombinace z rozdílných chutí.
- **VZÁJEMNÉ VLASTNOSTI** Když pijeme pivo lehké, ovocné a svěží, dost možná se k němu



bude hodit letní salát. Pokud bude naopak robustní, s kouřovou chutí a sladovým základem, vaše chuťové pohárky jen zaplesají nad kombinací s grilovaným steakiem.

- **OPAČNÉ VLASTNOSTI** Nejednou se setkáme s případem, kdy naprosto odlišné chuti piva a jídla tvoří dokonalou souhru. Dávejte ale pozor, abyste to při kombinování nepřehnali. Lehké, čiré pivo bude takřka bez chuti, pokud si k němu dáte čokoládový dortík. Na druhou stranu ale výrazně chmelená IPA dokonale prostoupí mrkvovým dortem a vykouzlí nečekaně lahodný výsledek.

KOMBINACE PIVA S JÍDLEM V TÉTO KNIZE

Doporučené kombinace piva s jídlem v této knize se řídí jednoduchým principem: bereme v potaz styl piva a hlavní chuťové vlastnosti, abychom je následně kombinovali s pokrmem podobného, nebo odlišného charakteru. Poznáte, že mnoho z těchto kombinací obsahuje obě varianty, a je to právě souhra chutí, co vytváří lákavá a komplexní spojení jídla s pivem.

**BRITSKÝ
A IRSKÝ ALE**





1

BRITSKÝ A IRSKÝ ALE

Velká Británie má na moderní styly piva nesmazatelný vliv. Právě na základech této země jsou postavena mnohá fantastická piva, práce sládků a jednotlivých pivních národů. Tyto pivní styly, které pocházejí z Velké Británie a Irska a na domácí půdě se vaří dodnes, si dokázaly udržet své charakteristické rysy. Tím je dokážeme odlišit od takových stylů, jejichž chuť se adaptovala a přiblížila trendům moderní doby. Současní britští a irští sládky běžně vyrábějí pivo podle tradičních hodnot. V důsledku toho se dostává na trh pivo, které napodobuje styly, jež jsme znali již před desetiletími.

Klíčovou kategorií britských piv je *bitter*, který představuje základní pivní hodnotu svého národa. Po běžném *bitteru* přichází *best bitter* a *strong/extra special bitter* – poslední dva zmíněné obsahují více sladu, chmele a množství alkoholu. Zároveň jsou pro typického britského pivaře těmi nejoblíbenějšími a v ideálním případě je můžeme nazývat dokonalou anglickou lahůdkou. Zatímco termín „*bitter*“ (hořký) může naznačovat výraznou chmelovou chuť, ve skutečnosti jsou tato piva velmi vyvážená a na hony vzdálená od chmelově hořkého *american pale ale* nebo piva *IPA*. Velká Británie má velký vliv nejen na vývoj světlých stylů piv. Výrazný anglický *brown ale*, hřejivý *old ale* a tmavý lahodný *porter* nebo *stout*: všechny pocházejí z kolébky, ze které se pak zrodily pivní styly na celém světě.

Významnou a unikátní součástí britské pivní kultury je stále sudový „samospádový“ *ale*. V této zemi se dodnes setkáme s *alem* čepovaným přímo ze sudu, ve kterém byl skladován, při sklepní teplotě, bez přidaného oxidu uhličitého. Čepování probíhá pouze s využitím gravitace. O tuto metodu se pokouší stále více zemí a mnohé společnosti ji dovádějí k dokonalosti. I když se dnes s britskými pivy můžeme díky exportu setkat na každé světové straně, abychom zcela pochopili tuto historickou pivní dokonalost, musíme je poznat v jejich původní podobě: čepované přímo ze sudu v tradičním *pubu*.

Skotsko, ležící na samém severu Velké Británie, po staletí produkovalo unikátní styly *aleu*, které dokonale odráží charakter této země. Protože tamější klima neprospívá pěstování chmelu, má přitažlivý skotský *ale* výraznou chuť sladu, je komplexnější a hřejivý – vskutku dokonalý doplněk k bouřlivému skotskému večeru. Robustní skotský *ale*, hodící se na dlouhé pití, se podle síly stupňuje od tzv. šedesáti do osmdesátišilinkového piva. Čím vyšší číslo, tím je zpravidla pivo dražší. Jejich devadesátišilinkového *bratříčka* – *strong stotch ale*, nebo tzv. *wee heavy (malíčko těžký)* – raději pomalu posrkávejte; tento styl pyšníci se výraznou vůní a vysokým obsahem alkoholu se dnes stále více vaří mimo území Spojeného království.

Žádná jiná země není pravděpodobně spojená s jedním konkrétním výrobcem piva tak jako Irsko. Popularita irského suchého *stoutu* od firmy *Guinness* se časem přetavila ve věčný svazek mezi jedním národem a jeho nápojem. Říká se, že žádný *Guinness* nechutná tak skvěle jako v Dublinu v původním pivovaru *St. James's Gate*. Odtud pochází zárodek pivní geniality, ze kterého vzniknul tzv. *foreign extra stout* – tento nápoj hasil žížeň britského impéria při dobývání vzdálených koutů po celém světě. Dalším významným irským pivem je *irish red ale*. Zesnulý pivní expert a autor mnoha děl *Michael Jackson* se často zmiňoval o tom, že historie a původ irského červeného *aleu* je poměrně mlhavá, ale jeho příklady jsou náležitě lahodné.

Původ: Anglie
Barva: 3-9 SRM
OA: 4-5 %
IBU: 40-55
Sklo: pinta, nonic

English golden

Často se říká, že nutnost je matkou vynalézavosti. Horké léto v Anglii roku 1995 stojí za proslavením tohoto osvěžujícího piva, které se stalo přímým konkurentem dovozových ležáků.

INTENZIVNĚ OSVĚŽUJÍCÍ

Tento svěží krasavec, někdy nazývaný summer ale (letní ale), vyzařuje jasnou a světlou zlatou barvou. Na hladině se skví bílá vrstva. Už od pohledu je dokonale osvěžující, což je také záměrem. Má nízký obsah alkoholu a parádní nádech chmele. Přední chuť je čerstvá a pikantní. Příchuť se opírá o chmelový charakter, ale na anglické pivo si dokáže jaksepatří udržet sladový střed. Po příjemně chmelovém a intenzivním tělu přijde dlouhý, čistý a suchý závěr. Jde celkově o vynikající letní pivo; na rozdíl od jiných anglických piv je nejlepší pěkně vychlazené a ideální na pořádné uhašení žízně.

Která tři piva vyzkoušet



SUMMER LIGHTNING Tento ale z pivovaru Hop Back je ve vůni plný čerstvého chmele. Je pořádně hořký, ale také osvěžující s dlouhým a suchým závěrem.



FULLER'S SUMMER ALE Světlý, lehoučký golden s vyváženým, sušenkovým sladem a bylinným, zemitým chmelem.



HOPHEAD Toto pivo z pivovaru Dark Star je přesně takové, jaké má být: čisté, osvěžující a dokonale na delší posezení. Nejzajímavější je květinový nádech, který cítíme ve vůni i v chuti.

