

SVĚT PIVA & PIVA SVĚTA

Tomáš
Hasík



SVĚT PIVA A PIVA SVĚTA

SVĚT PIVA A PIVA SVĚTA

TOMÁŠ HASÍK



GRADA PUBLISHING

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

PODĚKOVÁNÍ

Rád bych poděkoval všem, bez jejichž pomoci by tato kniha nemohla vzniknout: redaktorce Danuši Martinové za její trpělivost a rady, mojí ženě Dagmar za morální podporu, Radimu Bělohradovi za to, že mi představil svět domácího vaření piva, Pavlu „Hraboši“ Hrabinovi za jeho neocenitelné informace o dobrém pivu, Martinu „Čurdovi“ Juřkovi za pomoc a podporu, Martinu Velískovi za jeho rady a informace o vaření piva. Děkuji mým pražským kamarádům a známým: Zdenku Strnadovi, Hansovi, Liboru Kultovi, Bejčkovi, Standovi, Šnekovi a mnoha dalším, za podporu, rady, vzorky atd. Děkuji všem pivovarům za poskytnuté materiály. Moc si toho vážím. Děkuji panu Pavlu Borowiecovi za jeho časopis, ze kterého jsem načerpal hodně informací. Děkuji všem pivovarníkům, sládkům, pivním znalcům a nadšencům, kteří mi poskytlí neocenitelné informace. Děkuji všem.

Tomáš Hasík

Svět piva a piva světa

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www.grada.cz
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
jako svou 5212. publikaci

Odpovědná redaktorka Danuše Martinová
Grafická úprava a sazba Q point
Fotografie na obálce: archiv pivovaru Founders Brewing Co.
Fotografie v knize: archiv autora, archivy pivovarů

Počet stran 128
První vydání, Praha 2013
Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a.s.

© Grada Publishing, a.s., 2013
Cover Design © Q point, 2013

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-247-4648-7 (tištěná verze)
ISBN 978-80-247-8612-4 (elektronická verze ve formátu PDF)
ISBN 978-80-247-8613-1 (elektronická verze ve formátu ePub)

OBSAH

PÁR SLOV ÚVODEM	7
STRUČNÁ HISTORIE (JAK TO ASI BYLO S PIVEM)	13
U nás	22
Současnost	24
SUROVINY K VÝROBĚ PIVA	29
Slad	29
Chmel	33
Voda	37
Kvasnice a kvašení	38
Jak se pivo vyrábí	40
VLASTNOSTI PIVA	45
Síla	45
Barva	46
Hořkost	47
ZÁKLADNÍ DRUHY PIVA: SPODNĚ KVAŠENÁ	49
Ležák – Lager	49
Český ležák neboli Bohemian Pilsner Lager	51
Vídeňský ležák	53
Mnichovské – světlé a tmavé	53
Märzen	55
Bock	56
ZÁKLADNÍ DRUHY PIVA: SVRCHNĚ KVAŠENÁ	59
Pšeničné, Weisse, Weizen, Witbier	61
Ale, Pale Ale, IPA, Bitter, Mild Ale, Scottish Ale	66
Belgické Ale	71
Altbier, Kölsch, Kellerbier, Ungespundet, Rauchbier	75
Porter, Stout	77
Pumpkin Ale, Rye Ale, Barley Wine	83
Klášterní	84
Jiné místní druhy	86

SPONTÁNNĚ KVAŠENÁ PIVA.....	89
PIVA PRO SPORTOVCE A ŘIDIČE.....	93
Radler – míchaný pivní nápoj	93
Nealkoholické pivo	93
HOME BREWING NEBOLI DOMOVAR ČI HRNCOVAR	95
Varianta první – vaříme pivo z mladinových koncentrátů	98
Varianta druhá – chmelovar	104
Varianta třetí – vaříme pivo ze sladu	106
PIVO V KUCHYNI	114
SLOVNÍČEK.....	119
POUŽITÁ LITERATURA	125

Lepší pivo v žaludku nežli voda na plicích

Jára Cimrman

PÁR SLOV ÚVODEM

Máme veliké štěstí, že žijeme v době renesance piva. Otevírá se před námi již zapomenutý, či mnohdy ještě neobjevený svět tajemných chutí, vůní a barev nepřeberného množství piv.

Nejsou to, až na čestné výjimky, produkty velkých nadnárodních pivovarských skupin, nýbrž piva z produkce malých a nezávislých pivovarů, do kterých jejich tvůrci vložili lásku a um.

Tito nezávislí pivovarníci, ať u nás či v zahraničí, navzdory mnoha překážkám obnovili tradiční výrobu piva i dávno zapomenuté pivní druhy. Nepoužívají žádná „éčka“ ani jiné figle ke zvýšení zisku na úkor kvality. A tak můžeme naše smysly potěšit autentickými zážitky, jakých si užívali lidé dříve a jaké nejsou v této přetechnizované a globalizované době zrovna moc obvyklé.



Chut běžných ležáků, byť od renomovaných pivovarů, se v důsledku globalizace a snaze vyhovět všem konzumentům velice zjednodušila a nemá s jejich předchůdci už mnoho společného. Nově vznikající pivovary se proto snaží svá piva odlišit právě výraznou chutí a vůní. BrewDog je jedním z razantnějších představitelů.



Pivovar Jopen v holandském Harlemu je umístěn v překrásně zrekonstruovaném kostele. Říká se, že „Jopen dokázal přivést lidi zpátky do kostela.“

V malých řemeslných pivovarech, jako je Emellise, se stále používá měděné zařízení. A to hlavně pro estetickou hodnotu mědi.





Nerezové vybavení má však také své kouzlo a ve spojení s dřevěnými ležáckými sudy je ideální. Tuto kombinaci můžeme obdivovat např. v kanadském pivovaru Le Trou du Diable.



Pivovar a restaurace Pelican v Pacific City v USA, s krásným výhledem na Tichý oceán. Pivovar je držitelem mnoha ocenění a můžeme tak ochutnat šampiony jako Imperial Pelican Ale, Tsunami Stout, Mother of All Storms a mnoho dalších.





Nerezové vybavení je dnes standardem v pivovarech všech velikostí. Tyto tanky můžete spatřit v belgickém pivovaru Lindemans.



Nicméně také v Lindemansu používají pro své jedinečné produkty i dřevěné sudy.

Všechna piva, o kterých tato kniha pojednává, si můžete dopřát i u nás. Nejsou sice k dostání úplně běžně, ale v některých supermarketech a v řadě specializovaných obchodů je už dostatečně široká nabídka.

A také u nás najdete dost restaurací, které piva z minipivovarů, našich i zahraničních, čepují. Ty nejznámější jsou spojeny v Alianci P.I.V., a přibývají další a další.

Knih o pivu již bylo napsáno mnoho a každým rokem vychází další. Jsou to jak obsáhlé publikace a encyklopedie, tak také různé ročenky či regionální průvodci. A v čem je moje kniha jiná a jak by vám mohla být užitečná? Především jsem ji pojal stručně, nezatěžuji vás přílišnými podrobnostmi, a zároveň shrnuji nejnovější poznatky. Představuji vám slovem i obrazem pivní styly a konkrétní značky piv, která určitě stojí za ochutnání.

Pokusím se vám podat základní informace ze světa piv a společně podkryjeme tajemství chutí a vůní, které se v pivu skrývají. Podíváme se také na původ piva a vznik jednotlivých pivních druhů. Řekneme si něco o výrobě piva jak v průmyslovém měřítku, tak v minipivovarech a o domácím vaření piva. Dozvíte se také, jak pivo používat v kuchyni, a to nejen jako občerstvení při vaření. Případné dotazy a připomínky zodpovím na www.hasik.info.

Ať vás tato kniha dovede k novým zážitkům, kterými obohatíte nejen sebe a své blízké, ale také potěšíte mistry sládky a pomůžete jim v jejich „boji“ proti Europivu.

Tomáš Hasík

STRUČNÁ HISTORIE (JAK TO ASI BYLO S PIVEM)

Pivo je starobylý a ušlechtilý nápoj. Jeho historie sahá až do počátků civilizace a první ucelené důkazy o jeho výrobě pochází od Sumerů a Babylóňanů. Vyrobit z obilí alkohol tedy lidé dokázali již před cca osmi tisíci lety a některé teorie spekulují i s dobou o pár tisíciletí dříve.

Tehdejší piva se od našich současných pivních moků s největší jistotou dost lišila. Pravděpodobně nebyla nasycena oxidem uhličitým a přidávaly se do nich různé byliny. Pivo se pilo z hlíněných džbánů slámkou. Obsah alkoholu zřejmě hodně kolísal a závisel na způsobu přípravy a způsobu použití, ale nějaký tam určitě byl, jinak by asi nebyl důvod

tento nápoj pít. Proto se možná používala i ta slámká, s její pomocí se totiž účinky alkoholu násobily.

Pivo z ječmene se vařilo také ve starověkém Egyptě a přidělem ho dostávali i otroci při stavbě pyramid. Důvodem rozšíření výroby piva bylo také to, že to byl v této oblasti jediný používaný způsob desinfekce vody.

V Jižní a Střední Americe si už po staletí domorodí obyvatelé připravují „čiču“ (chicha), která se získává fermentací různých rostlin.

Sumerové používali k pití piva slámkou. Jaký byl hlavní důvod tohoto způsobu konzumace, to zatím s jistotou nevíme.



Čiča je příbuzná pivu a její příprava nám dokumentuje jednu z prvních metod přípravy kvašených nápojů. Ta spočívá v rozmělnění usušených a pak namočených zrn obilovin v ústech (ideální práce pro staré a bezzubé) a smíchání se slinami, které obsahují potřebné enzymy a kvasinky. Výsledný produkt se shromažďuje v nádobě, kde následně vykvasí. Podobně se připravovaly jedny z prvních kvašených nápojů v pravěku a dodnes se s ním setkáme u domorodých kmenů nejen v Latinské Americe, ale také v Africe.

Jedním z důvodů výroby alkoholu je i změna vnímání reality po jeho požití. Dřívější kultury toho využívaly hlavně k rituálním účelům. Pro zvýšení účinků alkoholu se v některých oblastech přidávaly do kvašených nápojů přírodní omamné látky.

PŘIDÁVÁNÍ OMAMNÝCH LÁTEK DO PIVA BYLO ČASTO VELMI PROBLEMATICKÉ. K VÝRAZNÉMU OMEZENÍ DOŠLO V 16. STOLETÍ. VIZ NÍŽE REINHEITSGEBOT.

Řekové a Římané dávali přednost vínu, neboť hroznům vinné révy se na jejich území dařilo lépe než obilovinám. Nicméně víno pili zředěné na přibližně stejnou sílu jako slabé pivo.

Veškeré kvašené nápoje svým obsahem alkoholu a mnohdy i díky přítomnosti jiných prospěšných látek, např. resveratrolu, zaručovaly ochranu proti infekci a pily se po celý den. Byly ale opravdu jen minimálně alkoholické, alespoň ty, co byly určené pro ženy, děti či obyčejné lidi.



Tradice ustupují pokrokové technologii. Jsou však pivovary, kde stále ctí tradiční postupy.



Dříve to byly ženy, kdo se věnoval vaření piva. Dnes se výrobou piva zabývají spíše muži. Přesto v některých pivovarech, jako např. v New Belgium, zaujímají ženy stále své místo.

Z Egypta se znalost vaření piva rozšířila do Evropy. Ověřené důkazy výroby piva v blízkosti našeho území pocházejí až z doby zhruba 800 let př. n. l. z území Bavorska.

Dávné užívání chmele sice dosvědčují nálezy chmelového pylu starého až šest tisíc let, není však prokázáno, že by sloužil k výrobě piva. A i kdyby, byl by jen jednou z rostlin k tomu používaných. K ochucení piva se osvědčovala nejčastěji směs bylin a koření, známá později jako „gruit“ nebo „gruit“. Postupně se však v široké míře přece jen prosadil chmel a ostatní varianty vytlačil.

Složení bylin ve směsi gruit – zpravidla obsahovala rojovník, řebříček a voskovník –



Pivo Koyt z pivovaru Jopen je uvařeno bez chmelu podle receptu objeveného v městském archivu města Haarlem v Holandsku, kde pivovar sídlí. Recept pochází z roku 1407.

bylo většinou pevně stanoveno a její dodavatelé na ni měli výhradní práva. Patřili k nim zejména církevní představitelé nebo zástupci řádů. Ti lobovali za zákaz chmele a na některých místech a po určitou dobu tohoto zákazu skutečně dosáhli. Časem však chmel, prosazovaný spíše šlechtou, zvítězil. Jako alternativa se piva bez chmele, tj. s použitím gruitu, vaří ale i v dnešní době.

Do některých speciálních piv se i nyní přidávají určité aromatické rostliny, které byly součástí starodávných receptů, jako např. vřes do skotského Ale nebo jalovec do finského Sahti.

Obyvatele Britských ostrovů seznámili s vařením piva někdy ve 4. stol. př. n. l. Římané a Keltové. A byli to opět Keltové, kdo začal pivo vařit na území střední a západní Evropy. Žádný div, byli to dobří zemědělci a vynalezli žací stroj, brány a dokonce pivní sud. Pěstovali několik druhů obilí a mezi nimi i ječmen. Pivo přímo milovali a pili ho často a hodně.

Stejně oblíbené se pivo těšilo u germánských kmenů, které se výrobě piva začaly věnovat, když se z kočovných nájezdníků stali usedlými zemědělci. Dochovaly se dokonce zprávy, že Germáni byli schopni vyrobit pivo z celé úrody a pak umírali hladu. V tehdejších podmínkách přitom stačily dva neúrodné roky po sobě a následkem byl hladomor. Víceletá neúroda byla hospodářskou katastrofou pro celé území.

PIVO MĚL RÁD I SV. PATRIK, KTERÝ PO ROCE 432 POKŘTIL V PRŮBĚHU TŘICETI LET CELÉ ÍRSKO; DOKONCE HO PRÝ POPÍJEL S DRUIDY PŘI DEBATÁCH O VÍŘE. PIVO V TÉ DOBĚ VAŘENÉ MĚLO NAČERVENALOU BARVU A POSTUPNĚ SE Z NĚJ STALO „RED IRISH ALE“.

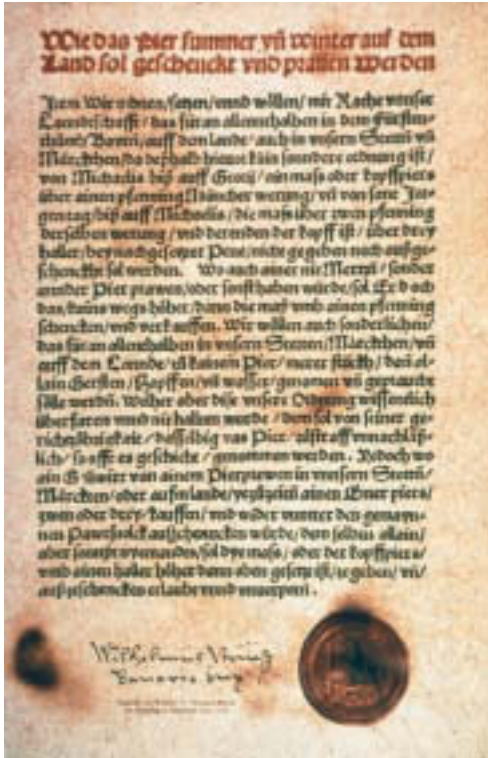
Šlechta i církve proto v těch dobách omezovaly množství obilí pro výrobu piva, aby ho byl dostatek pro pečení chleba. S postupným rozvojem zemědělství, nových technologií a globálním oteplováním ve středověku se ale výnosy obilí zvýšily a bylo ho tak dost i pro jiné účely. Větší výnosy pak měly za následek i snížení cen surovin a následně také cen piva.

Výrobu piva a pivo samotné obklopovaly mnohé pověry a záhady. V průběhu času vznikaly receptury nové, jiné zase zanikaly. Pocit tajemna v nás vzbuzují ostatně i některé současné produkty, např. Ruination IPA z pivovaru Stone v USA.

Podobně tomu bylo u Slovanů, kde pivo soupeřilo o přízeň s dosud velmi oblíbenou medovinou. Pivo ji vytlačilo až v 16. století. Příčin bylo zřejmě několik. Zmenšovala se plocha lesů a tím i počet včelstev, rozvíjelo se zemědělství a také sílil konkurenční boj.

NĚKTERÉ PRAMENY UVÁDĚJÍ SLOVANY JAKO JEDNY Z PRVNÍCH, KDO VE VĚTŠÍ MÍŘE POUŽÍVALI CHMEL. PŘIDÁVALI JEJ I DO MEDOVINY.





Jedním z důvodů vzniku zákona o čistotě piva byl i konkurenční boj mezi dodavateli chmele a směsi bylin – gruitu. Byliny většinou pěstovali mniši a církev měla monopol na výrobu a distribuci. Chmel zase pěstovala šlechta.

Dlouho se pivo vařilo v malém množství a víceméně v každé domácnosti. Změna přišla s rozmachem měst v období vrcholného středověku, tedy od 11. století, kdy začaly vznikat první pivovary a pivovarnické cechy. Technologie výroby byla ovšem tehdy pramálo hygienická a zároveň namáhavá a výsledné produkty byly z hlediska kvality velmi nevyvážené. Pro zvýšení účinků se v pivu někdy zvětšoval podíl omamných látek, např. blínu a rulíku zlomocného, které byly součástí směsi koření do piva gruit. Následně závažné otravy



Některé malé pivovary, jako např. Williams Bros. Brewing Co., dodnes používají k výrobě svých produktů starodávné postupy a ingredience. V tomto případě jde o využití mořských řas pro hnojení ječmene. Ty dodají sladu specifickou vůni.



Sudy se před použitím vysmolovaly či vypalovaly. Důvodem byla potřeba jejich utěsnění a desinfekce. Samozřejmě to ovlivnilo chuť piva. Po několika použitích se tato úprava obnovovala. Byla to velice nebezpečná a namáhavá práce. Na snímku je zachyceno vypalování sudu v pivovaru Guinness v roce 1948.

byly jedním z důvodů vzniku tzv. zákonů o čistotě piva, z nichž první byl vydán na území dnešního Německa v roce 1478, tzv. Reinheitsgebot. Podle tohoto zákona se pivo mohlo vařit jen z ječného sladu, chmele a vody. Výjimku mělo pivo pšeničné, to se mohlo vařit i ze pšeničného sladu

Nicméně produkce piva se stále zvyšovala a vznikaly nové a nové pivní styly. Do jejich složení se promítal výskyt místních plodin, klimatické podmínky a um tamních sládků. Převážná většina piv byla tzv. svrchně kvašená tj. kvašená za teplot okolo 20 °C (tj. kvasnice při kvašení někdy zůstávají na hladině),