

ZASADY SERWOWANIA PIWA

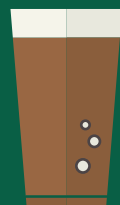
Temperatura serwowania

Poniżej przedstawiamy temperatury, w jakich najlepiej podawać konkretne piwne style, tak aby wydobyć ich walory.

Piwo serwowane w zbyt niskiej temperaturze traci swój aromat i walory smakowe. To samo dzieje się, gdy podajemy je zbyt ogrzane.

PAMIĘTAJMY!

Niskoalkoholowe i jasne piwa najbardziej orzeźwiające będą, gdy je schłodzimy. Jednak bogaty aromat piw ciemnych i mocnych uwalnia się dopiero, gdy nieco je ogrzejemy!



Porter bałtycki
Koźlak

12–14°C

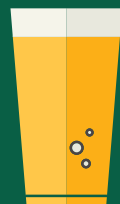
temperatura piwnicy



Piwo pszeniczne
Piwa owocowe i aromatyzowane

7–10°C

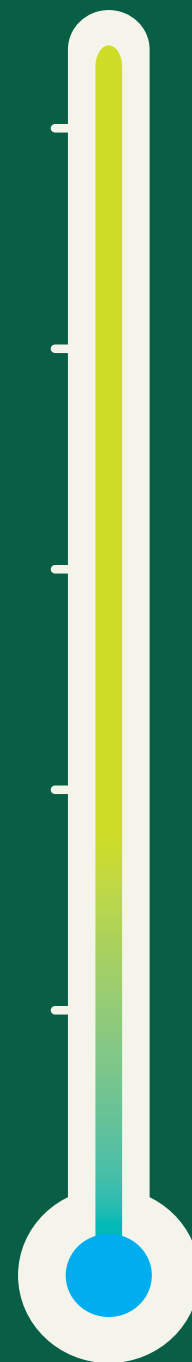
15 minut po wyjęciu z lodówki



Pilzner
Lager

4–8°C

prosto z lodówki



NACZYNIE

Szkoło, do którego nalewamy piwo, powinno być przede wszystkim czyste. Dzięki temu piana nie będzie opadała zbyt szybko.



Nie nalewaj piwa do ciepłych szklanek!



Warto lekko zwilżyć je zimną wodą, aby dostosować temperaturę naczynia do temperatury piwa. Pamiętajmy również, że suche szkło przyspiesza uwalnianie się z piwa dwutlenku węgla.



Naczynie po umyciu odstawmy do osuszenia i nie przecierajmy go ścierką ani ręcznikiem. Resztki z nich mogą pozostać na powierzchni naczynia i przy kolejnej degustacji zaburzyć smak piwa i strukturę piany.



PAMIĘTAJ!

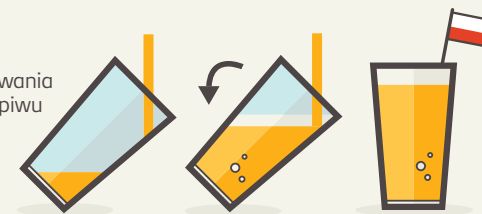
Piwo przechowuj w ciemnym i chłodnym miejscu! Słońce i promienie ultrafioletowe powodują utlenianie się trunku, co niszczy jego smak i kolor.

NALEWANIE

Piana na dwa centymetry

To najczęściej spotykany w Polsce sposób nalewania piwa. Szklankę przechyla się pod kątem 45°, a piwo pozwala się ściekać po ściance naczynia.

W momencie, gdy trunek wypełni 2/3 szklanki, prostujemy ją i dopełniamy, lejąc piwo pod kątem prostym.



Nie jest to jednak jedyny sposób na nalewanie piwa do szklanki! W zależności od tego, jaki rodzaj piany chcemy uzyskać, mamy do wyboru inne techniki.



Mocne spienienie

To jeden ze sposobów nalewania piwa przez Czechów. Leje się je z góry pod kątem prostym do szklanki (nie po ściance). Zajmuje to trochę czasu, ponieważ piwo pieni się mocno i trzeba robić kilkukrotne przerwy na opadnięcie nadmiaru piany.

W efekcie końcowym piana jest jednak gęsta i kremowa. Za minus takiego sposobu nalewania można uznać większe odgazowanie piwa.

Niewielkie spienienie

Jeśli nie zależy nam na uzyskaniu wysokiej piany, możemy nalewać piwo na sposób brytyjski. W ocenie mieszkańców Wysp piana odbiera bowiem piwu jego goryczkowy smak.

Czy zgodzimy się z tym, czy nie, aby uzyskać jak najmniejszą pianę, przez cały czas lania trunku trzymamy szklankę pod kątem 45° i pozwalamy spływać piwu po ściance naczynia.



Sposób „mliko”

Innym z czeskich sposobów nalewania piwa jest napełnienie kufła samą pianą. To trick stosowany przez barmanów, którzy wykorzystują do tego specjalne sitka zamontowane w kranach. Takie piwo pije się bezpośrednio po nalaniu, na jeden raz, aby nie straciło smaku i nie opadło. Najczęściej serwowane jest gościom jako tak zwany „rozchodniaczek”.

PIWO IM MŁODSZE, TYM LEPSZE.

Warto zwrócić uwagę na to, aby piwo, które pijemy było świeże. Szczególnie dotyczy to piw jasnych pełnych. W przeciwieństwie do wina, nie dojrzewają one w butelkach.

Wyjątek stanowią tylko ciemne, mocne trunki, którym nie zaszkodzi, jeśli trochę dłużej stoją – ich smak tylko na tym zyska. Pozostałym stylom piwnym nie każmy jednak zbyt długo czekać!

Właściwie dobrane do rodzaju piwa szklane naczynie pozwala na wydobycie sensorycznego potencjału trunku, jego aromatu i delectowanie się jego pełnym smakiem.

Rozróżniamy kilka rodzajów szkła, w którym serwujemy piwo. Przedstawiamy najważniejsze z nich.



Kufel

Najbardziej charakterystyczny rodzaj szła z klasycznym uchem. Może być zrobiony z grubego szkła, gliny lub nawet drewna. Najważniejsze, żeby dobrze leżał w ręku. Kufel jest szczególnie polecany do jasnych i ciemnych lagerów, może być jednak wykorzystany do degustacji każdego z piw. Ucho gwarantuje, że podczas konsumpcji nie będziemy ogrzewać piwa dłońmi. Ze względu na jego uniwersalność, warto mieć ten rodzaj szkła w domu.



Pokal

Tak jak nie ma kufła bez rączki, tak nie ma pokala bez nóżki. W kształcie przypomina kielich, z prostą lub rozszerzoną na dole szklanką. Pokale mogą być różnej wysokości o prostych lub zaokrąglonych krawędziach. W tego rodzaju szkłe możemy pić piwa ciemne typu Karmi. Charakterystycznych pokali, o wydłużonych nóżkach i szerokich czaszach bez zwężenia u góry szkła, używa się do piw belgijskich, np. Grimbergen.



Szkłanka

Najczęściej spotykany rodzaj szkła do piwa. Sprzyja utrzymaniu piany przez dłuższy czas. Wysoka, wykonana z cienkiego szkła, dobrze pokazuje kolor piwa i unoszące się ku górze bąbelki dwutlenku węgla, co pozwala docenić walory wizualne złotego trunku. Najbardziej polecana jest do piw lekkich i rzeńskich. Do piw pszenicznych używa się specjalnej odmiany szklanki, zwężonej u dołu i rozszerzonej ku górze.



Snifter

To degustacyjne szkło o eleganckim wyglądzie przypominającym kieliszek do koniaku. Ma czaszę szeroką u dołu i zwężającą się ku górze. Snifter podczas picia możemy trzymać za nóżkę bądź u dołu czaszy. Wtedy ogrzewamy ręką piwo, co powoduje, że uwalnia ono pełnię swoich aromatów. Używamy go do mocnych piw, o bogatym smaku i zapachu. Nie jest to obowiązkowe szkło, jakie musi posiadać w swoim domu piwosz, służy raczej na specjalne okazje.