

PIWOManiaK to miejsce, w którym przybliżamy smakoszom bogaty w doznania świat piw. Stawiamy nie tylko na popularne w Polsce lagery, ale także na znakomite w smaku piwa górnej fermentacji (ale), w licznych wariantach stylów. Wiele z nich to piwa nieobecne dotąd szeroko na rodzimym rynku, a poszukiwane przez koneserów. Zapoznanie się z nimi polecamy każdemu, szczególnie tym, którzy jeszcze nie próbowali piw z różnych stylów.

Style piwne

Podstawowy podział piw przeprowadzony został ze względu na warunki, w jakich piwo fermentowało, w zależności od użycia w tym procesie mikroorganizmów (szczipów drożdży), piwa dzielimy na trzy podstawowe typy: piwa dolnej fermentacji, piwa górnej fermentacji oraz piwa w stylu kombinowanym, do fermentacji których użyto drożdży obu typów, czy to łącznie, czy sekwencyjnie, lub też celowo dopuszczono do udziału w tym procesie inne drożdże lub bakterie.

Piwa górnej fermentacji (ale)

ALE

Tradycyjnie nazwą „ale” nazywano na Wyspach Brytyjskich sfermentowane napoje słodowe otrzymywane bez dodatku chmielu. Po tym gdy na początku XVI w. chmiel trafił do Wielkiej Brytanii, piwa zaprawiane chmielem zaczęto nazywać „beer”. Wkrótce piwa z dodatkiem chmielu zyskały taką popularność, że tradycyjne ale całkowicie zniknęło. Po stu latach – w XIX wieku, nazwą „ale” ochrzczono portery i stouty dla odróżnienia od innych piw. I tak zostało do dziś, kiedy to terminem „ale” określane są tradycyjne gatunki brytyjskie, a w szerokim znaczeniu piwa górnej fermentacji, natomiast nazwa „beer” obejmuje wszystkie inne piwa i napoje z jęczmienia. Tradycyjne ale jest prawie bez piany, ma niską zawartość alkoholu i występuje w kilku odmianach, stąd może być bursztynowe, jasne lub ciemne o smaku od bardzo gorzkiego do słodkiego.

Pale ale (Special Bitter, English Pale Ale)

Nazwy pale ale oraz bitter stosowane są wymiennie, gdyż w Wielkiej Brytanii nie obowiązują ściśle reguły, przy zastosowaniu których browary miałyby nazywać swoje piwa. Tradycyjnie bitter był piwem beczkowym, natomiast ale butelkowym.

Styl pale ale obejmuje szeroką grupę piw górnej fermentacji, którą charakteryzuje względnie jasna, bursztynowa barwa trunku (ang. pale – blade). Pierwsze piwo pale uwarzono w angielskim mieście Burton-on-Trent, gdzie na początku XIX w. do wyrobu piwa używano jasnego słoju oraz twardej, bogatej w minerały wody. Pale ale charakteryzuje się na początku czystą słodową pełnią smakową, w dalszej kolejności owocowymi akcentami, a na końcu wyraźną i zalegającą chmielową goryczką (stąd druga nazwa tego piwa – ang. bitter – gorzki), wzmacnianą siarczanami zawartymi w twardej wodzie. W odróżnieniu od lagerów pale ale zawiera niewiele dwutlenku węgla, co dodatkowo uwydatnia goryczkę (25-45 IBU). W wyniku chmielenia na zimno w tankach leżakowych, piwo to ma także łatwo wyczuwalny, chmielowy, aromatyczny bukiet. Styl ten cechuje zawartość ekstraktu na poziomie 11-13,5% wag. oraz alkoholu 4,8-5,5% obj.

Przykładowe marki: Whitbread Pale Ale, Bass Pale Ale, Primator English Pale Ale, Fuller's London Pride, Old Speckled Hen, Monty Python's Holy Grail Ale, Samuel Adams Pale Ale, Abbot Ale, WychCraft.

India Pale Ale (IPA)

IPA to mocniejsza odmiana pale ale (mimo to o jaśniejszej, złotej barwie) o jeszcze wyraźniejszej goryczce i większej zawartości alkoholu (5,5-7% obj.), które miały pełnić rolę konserwantów, zabezpieczających piwo przed psuciem się w długiej drodze do Indii. Piwo to powstało bowiem dla pragnących orzeźwienia w upale Brytyjczyków, przebywających w XVII stuleciu w Indiach (m.in. dla żołnierzy wojsk kolonialnych). Wcześniej bywało, że piwa w drodze morskiej do Indii psuły się, szczególnie, gdy na oceanie w pobliżu Przylądka Nadziei brak pomyślnych wiatrów spowalniał jego transport. Wynalazek IPA, którego aromat określany jest także jako „efekt nóg marynarza” zawdzięczamy londyńskiemu piwowarowi Georgowi Hodgsonowi. Dziś styl ten przeżywa intensywne odrodzenie za sprawą mikrobrowarów z USA, które wręcz rywalizują w uwarzeniu piwa o jak największej liczbie IBU (Międzynarodowych Jednostek Goryczy). Także w Polsce, w rzemieślniczych browarach, powstają te ciężko chmielone piwa (ok. 80 IBU), które znajdują liczną grupę zwolenników.

Przykładowe marki: Sierra Nevada Celebration Ale, Harpoon IPA, Ballantine's Old IPA, AleBrowar Rowing Jack, Greene King IPA, Charles Wells Eagle IPA.

Amerykańskie jasne ale (American Pale Ale, APA)

Amerykańska adaptacja angielskiego Pale Ale, której charakterystyczny aromat wynika z chmielenia na zimno albo dodania na koniec warzenia chmieli odmian amerykańskich. Piwo to powstaje w oparciu o lokalne surowce (chmiel, słody, drożdże i wodę). Przeważnie posiada jaśniejszy kolor, czystsza fermentację i zawiera mniej smaków i zapachów karmelowych niż jego angielski odpowiednik.

Przykładowe marki: Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Bear Republic XP Pale Ale, Full Sail Pale Ale, Firestone Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale.

American India Pale Ale (AIPA)

Amerykańska wersja historycznego angielskiego stylu India Pale Ale, uwarzona przy użyciu amerykańskich surowców, w tym mocno aromatycznych chmieli nadających piwu wyraźną goryczkę (40-70 IBU). W porównaniu z tradycyjnym IPA AIPA posiada jeszcze mniej wyczuwalny aromat słodowy. Kolorystyka AIPA jest od średnio złotej do średnio czerwono-miedzianej; niektóre wersje mogą mieć pomarańczowaty odcień. AIPA jest zwykle klarowne, chociaż wersje niefiltrowane, chmielone na zimno mogą być delikatnie mgliste. Piwo to posiada przyzwoitą pianę o złamanym białym (żółtawym lub szarawym) kolorze, która jest trwała.

Przykładowe marki: Samuel Adams Latitude 48 IPA, Atak Chmielu, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Victory Hop Devil, Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder's Centennial IPA, Anchor Liberty Ale.

Double / Imperial India Pale Ale

Popularne na rynku piwnym w USA podwójne IPA to IPA z podwójnym chmielem, podwójnym alkoholem, podwójnym sładem, a co za tym idzie wzmocnionym działaniem. Uwarzone po raz pierwszy w Blind Pig Brewery w 1994 r. wytwarza się z ogromnych ilości chmielu, który w tym stylu piwa zdecydowanie dominuje i w zapachu u w smaku nad innymi składnikami.

Przykładowe marki: Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Avery IPA, Anderson Valley Hop Otter, Dogfish Head 60 Minute IPA.

White IPA

White IPA to rzadki styl powstały jako połączenie belgijskiego piwa pszenicznego górnej fermentacji (Witbier) oraz klasycznego IPA. Rezultatem tej kombinacji jest orzeźwiające piwo o cytrusowym zapachu i intensywnej goryczce, którą nierzadko uzupełniają nuty przypraw np. kolendry. Przykładowe marki: Dwa smoki, Deschutes Chainbreaker White IPA, Anchorage Galaxy White IPA.

Polish India Pale Ale (PIPA)

Mają swoje IPA Amerykanie (AIPA), a od niedawna mają i Polacy. PIPA to nie tylko IPA produkowana w Polsce, ale piwo w tym stylu opracowane w oparciu o wyłącznie rodzime składniki, w tym znakomite polskie odmiany aromatycznego chmielu, który już w zapachu wyposaża to piwo w charakterystyczną dla siebie słodowość i wątle nuty chmielowe. Typowo chmielowe akcenty są za to obecne w smaku, szczególnie na wykończeniu.

Przykładowe marki: Miś PIPA, Kormoran PLON, Olimp Prometeusz.

Bitter

Smak tego stosunkowo cienkiego piwa jest zdominowany przez chmiel, a wspomniana niższa treściwość sprawia, że bitter wydaje się bardziej gorzki (20-35 IBU) niż pale ale. Bitter, piwo o miedziano-złotej barwie, to klasyka brytyjskiego pubu. Tradycyjnie towarzyszył on pijącemu w trakcie wielogodzinnej, wieczornej konwersacji, stąd zalicza się go do sesyjnych, które przez długi czas nie tracą swoich możliwości. Interesujący w smaku zawiera niewiele alkoholu (3,5-4,2% obj.), a jego ekstrakt zawiera się w przedziale 8,5-10,5% wag.

Przykładowe marki: Fuller's Chiswick Bitter, Adnams Southwold Bitter, Young's Bitter.

Premium / Extra Special Bitter (ESB)

ESB jest piwem bardziej treściwym niż bitter, o większej zawartości alkoholu (4,5-5,5% obj.). Piwo to posiada miedzianą barwę, wyraźniejszy słodowy charakter, a nawet karmelową słodycz, której towarzyszy średnia, a nawet wysoka goryczka (30-55 IBU). Ekstrakt w przypadku ESB funkcjonuje na poziomie 12-15% wag.

Przykładowe marki: Fullers ESB, Adnams Broadside, Shepherd Neame Bishop's Finger, Young's Ram Rod, Shepherd Neame Spitfire, Marston's Pedigree, Black Sheep Ale, Morland Old Speckled Hen, Bateman's XXXB, Gale's Hordean Special Bitter (HSB).

Brown ale

Brown ale stanowiło niegdyś chleb powszedni brytyjskich browarów, spożywany przez pracowników fizycznych z okęgów górniczych Anglii i Walii. Piwa w stylu brown są słodkimi ciemnobrązowymi napojami (barwa od bursztynowej do ciemnego brązu) o niskiej zawartości alkoholu, niewielkiej goryczy (15-25 IBU), w smaku z nutami orzechowymi. Zawartość ekstraktu na poziomie 10-12,5% wag. Te wytrawne i jaśniejsze na północy Wielkiej Brytanii piwa są słodsze i ciemniejsze na południu, a w USA zazwyczaj także mocniej chmielone.

Przykładowe marki: Newcastle Brown Ale, Manns Original Brown Ale, Sierra Nevada Brown Ale, Double Maxim and Samuel Smith's Nut Brown Ale, Sam Adams Brown Ale, Brooklyn Brown Ale.

Mild ale

Podobne do brown ale, ale nieco mniej treściwe, słabsze (2,5-3,5% obj. alkoholu), mniej słodkie i niskochmielone, o nieznacznej goryczy (10-20 IBU), mogły być bez przeszkód spożywane przez brytyjskich robotników. Słodsze i jaśniejsze niż porter posiadają barwę od bursztynu do ciemnego brązu i ekstrakt 7,5-9,5% wag.

Przykładowe marki: Fuller's Hock, Highgate Mild, Sarah Hughes Dark Ruby Mild.

Szkockie ale (Scottish ale, Scotch ale)

Wysoko słodowe (bardziej niż angielskie odpowiedniki), z akcentem dymu i wędzenia (słód suszony dymem torfowym), o mocy między 7 a 11% obj. alkoholu, poddane długiemu gotowaniu z niewielką ilością chmielu lub nawet bez chmielu, mniej odfermentowane, ciemniejsze, mniej owocowe (dzięki fermentacji w niższych temperaturach) i mniej gorzkie od angielskich ale.

Przykładowe marki: Wee Heavy Scotch Style Ale, Robert The Bruce Scottish Ale, Belhaven Scottish Ale, Hibernator, St. Andrew's Ale, Twisted Kilt Scotch Ale, Caledonian 80, McEwan's Export, Tartan Ale.

Golden / Blonde ale

Wynalazek brytyjskich piwowarów lat 80., stanowiący ogniwo łączące ale i lagery, blond ale jest piwem bogatym w słód biskoptowy z umiarkowaną zawartością chmielu i mocą alkoholu przekraczającą nieznacznie 5% objętości.

Przykładowe marki: Roaring Meg, Rogue Oregon Golden Ale, Widmer Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Redhook Blonde.

Barley wine / Strong ale

Barley wine, czyli wino jęczmienne, jest wynalazkiem XVIII-wiecznym. W tym czasie między Anglią i Francją toczyły się nieustanne walki, a w wyniku militarnego napięcia w Anglii zabroniono spożywania napoju wroga – wina. Aby wypełnić powstałą lukę, zaczęto produkować mocne ale (8-12% obj. alkoholu) w bursztynowym lub miedzanogranatowym kolorze. Pełne, słodowe w smaku wino jęczmienne, dojrzewające wraz z upływem czasu, było mocno chmielone (35-70 IBU), by zbalansować słodycz i posiadało bogaty aromat (głównie słodowy i karmelowy) oraz intensywny i kompleksowy smak (w przedziale od chlebowego i ciasteczkowego przez orzechowy, mocno tostowy, ciemnego karmelu, toffi i/albo melasy). Najczęściej piwo to jest długo leżakowane przed sprzedażą, stąd ma charakter sezonowy, przygotowywane do spożycia zimą albo podczas wakacji.

Przykładowe marki: Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom, Fuller's Golden Pride, Young's Old Nick, Whitbread Gold Label, Nils Oscar Barley Wine.

Old ale

Tradycyjny, rozgrzewający angielski styl piwa, zacierane w wyższych temperaturach niż strong ale, by zmniejszyć odfermentowanie, później dojrzewające w browarze po burzliwej fermentacji, przeważnie ma charakter dojrzewających piw. Jest to ale o dużej mocy alkoholowej (zwykle 6-9% obj., ale niektórzy reprezentanci stylu mają nawet 11,7%), ale przeważnie nie tak mocne i bogate jak barley wine. Old ale posiada słodowo-słodki aromat wraz z owocowymi estrami i średni lub mocny smak słodowy z nutkami orzechowymi, karmelowymi i melasowymi. Moc alkoholowa jest ewidentna, ale nie przytłaczająca. Niektóre old ale, dojrzewające w beczkach, mogą mieć mleczny charakter, pochodzący od obecnych tam szczątkowych drożdży.

Przykładowe marki: Fuller's Gale's Old Prize Ale, O'Hanlon's Thomas Hardy's Ale, Fuller's 1845, Greene King Olde Suffolk Ale, Gale's Prize Old Ale, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger.

Winter warmer

Winter warmer są nowoczesnymi odmianami stylu old ale, bardziej słodowymi, o pełnej treściwości. Często są to ciemniejsze piwa, które mogą być specjalnymi piwami sezonowymi oferowanymi przez browary.

Przykładowe marki: Samuel Adams Old Fezziwig Ale, Samuel Smith's Winter Welcome Ale, Redhook Winterhook, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Brrr, Highland Cold Mountain Winter Ale, Saint Arnold Christmas Ale.

Piwo dojrzewające w beczce / drewnie (Wood-aged)

Piwo było tradycyjnie przechowywane w drewnianych beczkach przez piwowarów angielskich, ale dopiero stosunkowo niedawno powstała technologia piwa dojrzewającego w drewnianej beczce. Do celu tego używa się beczki służące wcześniej do przechowywania starej sherry, whisky, bourbona, porto czy win uzyskując w procesie maturacji nowe walory smakowe piwa. Praktyka ta jest szczególnie popularna w mikrobrowarach amerykańskich, skandynawskich i brytyjskich. Parametry tego piwa jak: barwa, aromat i smak zależą w dużej mierze od użytego piwa bazowego, stąd nie da się ich precyzyjnie opisać.

Przykładowe marki: Verhaege Duchesse de Bourgogne, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve.

Vintage ale

Vintage ale to specjalnie warzone piwa, które na podobieństwo zacnych win, porto lub koniaku, mają leżakować w piwnicy (nawet do 10 lat!), dojrzewając w butelce, nabierając złożoności i podnosząc swoją wartość. Te niezwykle rzadkie i wyszukane wytwory sztuki browarniczej, odznaczają się wysoką zawartością alkoholu (powyżej 7-8% obj.), co pozwala uniknąć niepożądanych procesów jak oksydacja, psucie się w wyniku działalności promieni słonecznych, czy bakterii. Dlatego do leżakowania jako vintage ale, warzy się zwykle mocne piwa w stylach: barley wine, old ale, szkockie ale oraz stout i porter. Jako baza na vintage ale dobrze sprawdzają się też piwa mocno chmielone, gdyż chmiel jest również znakomitym konserwantem. Chmiel łagodzi także cierpkość vintage ales. Piwa w tym stylu nie są stabilizowane w wyniku pasteryzacji czy filtracji, ale są kondycjonowane z dodatkiem drożdży w butelce, gdzie z upływem czasu postępuje proces fermentacji. Z czasem piwo staje się chudsze (drożdże spożywają zawarty w nim cukier), wytrawniejsze i świeższe oraz może nabierać owocowych nut.

Przykładowe marki: Anchor Christmas Ale, Brooklyn Brewery Black Chocolate Stout, Carnegie Porter, Harviestown Ola Dubh, Sierra Nevada Celebration Ale, Coopers Extra Strong Vintage Ale, Fuller's Brewers Reserve.

PORTER (BROWN PORTER)

Zrodzone w XVII w. na Wyspach Brytyjskich piwo, uwarzone po raz pierwszy w Londynie z mieszanki trzech stylów (mocnego, pale i mild ale), podobno na życzenie klientów pubów, chcących połączyć walory tych piw, szybko zyskało dużą popularność wśród klasy robotniczej, stając się jednym z najistotniejszych w historii piwa. Mocne i gęste piwo posiadało bowiem dodatkowy atut w postaci niskiej ceny. Dzięki rewolucji przemysłowej, brytyjski porter wraz z innymi towarami eksportowymi z imperium, szybko rozprzestrzenił się w Europie i Ameryce Północnej (w jez. ang. słowo „porter” oznacza tragarza). Jednak na przełomie XIX i XX stulecia (także na skutek restrykcji odnośnie palenia słoju w okresie I wojny światowej) stracił popularność na rzecz słabszych piw. Po kilkudziesięcioletniej przerwie porter odżył w USA i Wielkiej Brytanii stając się jednak piwem lżejszym (3,8-6,5% alkoholu) niż pierwowzór, o zawartości ekstraktu 10-11% wag., miękkim i zaokrąglonym na podniebieniu, zacieranym z dodatkami słoju karmelowego (kiedyś do jego warzenia używano słoju brązowego, a potem jasnego ale z dodatkiem słodów: brązowego, czekoladowego i barwiącego) i płatków kukurydzyjnych oraz cukru (londyńskie odmiany posiadają dodatek melasy z trzcin cukrowej).

Przykładowe marki: Young's London Porter, Whitbread Porter, Fuller's London Porter, Samuel Smith Taddy Porter, Burton Bridge Burton Porter, St. Peters Old-Style Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter.

Robust porter

Szeroki, otwarty na interpretację browarów styl piwa, może być odróżniany od stouta po braku mocnego charakteru palonego jęczmienia. Od brown portera różni się tym, że zawiera nuty palonego zboża i słoju barwiącego oraz tym, że może być mocniejszy alkoholowo (4,8 – 6,5% obj.), co sugeruje już jego nazwa „robust” [rəʊˈbʌst], oznaczająca „solidne, krzepkie” piwo. Intensywność charakteru słodowego i nut palonych może wahać się w szerokim zakresie. Piwa tego stylu zachowują sporą dowolność jeśli chodzi o stopień chmielenia (25-50 IBU), stąd robust porter może, ale nie musi mieć mocnego chmielowego charakteru.

Przykładowe marki: Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Meantime London Porter, Anchor Porter, Sierra Nevada Porter, Deschutes Black Butte Porter, Rogue Mocha Porter, Bell's Porter.

Porter amerykański

Współczesne piwa w tym stylu, szczególnie popularne wśród piwowarów domowych i w mikrobrowarach, są tętsze niż ich brytyjski pierwowzór, a jego parametry lokują się w górnych granicach tego stylu. Warzone w oparciu o jasny sól ale oraz słody karmelowy, czekoladowy i barwiący, porter amerykański bywa subtelnie aromatyzowany anyżem, cynamonem, imbirem, miętą, lukrecją, kakao, kawą, pomarańczą, orzechami laskowymi, a nawet czarnym pieprzem i chili.

Przykładowe marki: Samuel Adams Holiday Porter, Walker's Reserve - Porter, Tröegs Dead Reckoning Porter, Founders Porter.

STOUT

Początkowo wersję brytyjskiego portera, która zawierała większe stężenie ekstraktu i alkoholu nazywano stout porter (od archaicznego ang. stout – mocny). Gdy około 1820 r. brązowy sól służący do produkcji portera zastąpiono (ze względów oszczędnościowych) m.in. słodem jasnym, stout stał się odrębnym stylem popularnym szczególnie w Irlandii. Pełniejszy, ciemniejszy i wytrawniejszy od portera, a także mocniejszy od coraz słabszych w końcu XIX w. piw (na co wpływ miała polityka fiskalna państwa i idące za nią oszczędności browarów), szybko zyskał zwolenników, stając się synonimem dublińskiej marki założonej w 1759 r. przez Artura Guinness'a. Podczas gdy w Anglii porter stał się piwem lekkim, w Irlandii powstała tamtejsza wersja stoutu, warzona nie z ciemnego słoju, jak w Londynie, ale z niesłodowanego, prażonego jęczmienia, co sprawiało, że piwo to było bardziej cierpkie, gryzące i gęstsze. I to właśnie ta wersja, z pomocą misjonarskiej gorliwości irlandzkiej diaspory, stała się z czasem wzorem staoutu.

Dry stout

Dry stout to styl zaproponowany przez browar Guinnessa. Jest to synonim bogatego smakowo, ciemnego, nieprzezroczystego piwa, które wyewoluowało wprost z portera. Dry stout charakteryzuje niska do średniej treściwość (ekstrakt w przedziale 9-12,5% wag.) oraz goryczka pochodząca zarówno od palonego ziarna, jak i z mocnego chmielenia (25-40 IBU). Guinnessa cechuje złożoność smakowa, także dlatego, że jest on dodatkowo zakwaszany brzeczką osobno poddaną fermentacji mlekowej. Z kolei, aby otrzymać wybitną i bardzo trwałą pianę browar z Dublina stosuje do wypychania piwa z beczki mieszkankę gazową – dwutlenku węgla i azotu. Zawartość alkoholu w piwie dry stout określa się w przedziale 3-5,5% obj.).

Przykładowe marki: Guinness Extra Stout, Murphy's Irish Stout, Beamish Genuine Stout.

Foreign (extra) stout

Podobnie jak IPA piwo to powstało z myślą o eksporcie do tropików imperium brytyjskiego, stąd aby je lepiej zakonserwować warzono je z dodatkowym udziałem słodu i chmielu, tworząc w ten sposób mocniejszą (5-7,5% obj. alkoholu), co najmniej średnio treściwą (13-18% wag.) wersję stoutu. To czarne w barwie piwo, obok nut karmelowych, pochodzących ze słodu, posiada wyczuwalną w smaku kwasowość.

Przykładowe marki: Guinness Foreign Extra Stout, Dragon Stout.

Russian imperial stout

Nazwa tego stoutu nie jest myląca. Było to piwo warzone na eksport do krajów nadbałtyckich, w tym Rosji, początkowo jeszcze jako najtęższy porter. Podobno było to ulubione piwo carycy Katarzyny II. Mimo sporej mocy (alkohol 7-10% obj.) podawano je także jako pożywkę dla rekonwalescentów rosyjskich lazaretów. Bardzo mocno chmielone (90 IBU), wyróżniało się długą trwałością, co pozwalało na dotarcie z tym produktem do odległych zakątków carskiego imperium. Dziś dzięki tej cesze trafia w gusta wielbicieli wysokochochmielonych ale z USA, gdzie w tym stylu warzy się wiele piwnych marek. Russian imperial stout jest także pierwowzorem portera bałtyckiego. Ciemny czerwono-brązowy, nawet ciemnoczarny rosyjski imperialny stout to treściwe (ekstrakt 18-23% wag.), bogate w walory słodowe piwo, w którym obecny jest bukiet chmielowy i estry owoców (porzeczek, rodzynek). Obecność nut żywicznych i dymnych (także kawowych), pochodzących z palonego ziarna, łagodzi ewidentną egzystencję alkoholu.

Przykładowe marki: Courage's Imperial Stout, Samuel Smith's Imperial Stout, Stone Imperial Stout, Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Avery The Czar.

Stout owsiany (Oatmeal stout)

Słodki stout z dodatkiem płatków owsianych do śruty jęczmiennej, wzbogacających piwo o delikatniejszą, orzechową treść i nadających mu jedwabistą gładkość, oleistość oraz naturalnie zwiększający jego treściwość (ekstrakt 9,5-14% wag.). Bogaty w smaku, słabiej chmielony (15-20 IBU), jest pozbawiony charakterystycznej szczególnie dla dry stoutu kwasowości. To piwo o niewielkiej zawartości alkoholu (3-6% obj.) było już na pograniczu wyginiecia, ale dzięki niekomercyjnym produkcjom, powoli wraca do łask.

Przykładowe marki: Young's Oatmeal Stout, Tröegs Oatmeal Stout, New Holland The Poet, Goose Island Oatmeal Stout.

Mleczny / słodki stout (Milk stout, Cream stout)

Stout z dodatkiem laktozy, czyli cukru zawartego w mleku. Wkład z laktozy sprawia, że drożdże nie są zdolne sfermentować tego cukru, w rezultacie otrzymywane piwo jest gęste (ekstrakt od 11 do 14% wag.), słodkawe, kaloryczne, ubogie w alkohol (3-4,5% obj.) i ze zrównoważoną goryczą. Ponad pół wieku temu tę angielską specjalność medycy polecali karmiącym matkom w celu wzmożenia laktacji, mimo tego, że w 1946 r. rząd Wielkiej Brytanii zabronił używania w nazwie tego piwa słowa „milk” sugerującego dodatek mleka. Niegdyś milk stout był także popularny wśród rekonwalescentów. Jest to także ciekawa propozycja dla łasuchów.

Przykładowe marki: Mackeson Stout, Pinta Sweet Cow, Samuel Adams Cream Stout.

Stout czekoladowy (Chocolate stout, Coffee stout)

Stoutami czekoladowymi nazywane są przeważnie różne stouty, których wspólną cechą jest wyraźna i zamierzona czekoladowa nuta w smaku. Warzone z dodatkową ilością słodu, a czasem z kawałkami prawdziwej czekolady, co przekłada się na jego kakaową, kawową (coffee stout) i/ lub czekoladową specyfikę. W rezultacie otrzymuje się umiarkowane ale.

Przykładowe marki: Young's Double Chocolate Stout, Rogue Chocolate Stout.

Stout ostrygowy (Oyster stout)

Z racji tego, że w kuchni anglosaskiej jedzenie ostryg łączono ze spożywaniem stoutu, piwowarzy stworzyli wariant tego piwa z dodatkiem ekstraktu z małży, który nadał piwu gładkość i posmak soli morskiej. Obecnie w wielu przypadkach jest to już tylko chwyt marketingowy w nazwach niektórych piw - np. Marston's Oyster Stout.

BELGIJSKIE ALE (BELGIAN ALE)

Belgijskie piwa górnej fermentacji (ale) charakteryzują się niezwykle różnorodnością smaków i mimo że mamy do czynienia ze stosunkowo niewielkim krajem, możemy mówić o jednej z największych na świecie paletach oryginalnych, piwnych smaków (szczególnie, że do jej barw należy doliczyć piwa fermentacji spontanicznej). Belgijskie pale ale nawiązują barwą, ekstraktem i zawartością alkoholu do angielskich piw tego stylu. Są jednak bardziej aromatyczne (korzenne), co jest pochodną używanych do ich wytworzenia słodów i drożdży. Belgijskie ale ma barwę od złotej do miedzianej, ekstrakt w przedziale 11-13,5% wag., objętość alkoholu w zakresie 4,5-5,5% oraz raczej niską zawartość dwutlenku węgla.

Przykładowe marki: Corsendonk Tempelier, Deugniet, Grimbergen Blonde, Maredsous 6 Blond, Palm Speciale.

Oud bruin (Flanders brown, Brown ale)

Piwo rodem z zachodniej Flandrii (warzone tradycyjnie w okolicach miasta Oudenaarde) o słodko-kwaśnym charakterze. Słodkość uzyskiwana jest poprzez dodanie cukru przed pasteryzacją i długie gotowanie licznych słodów, a kwasowość wynikiem fermentacji z udziałem wielu szczepów drożdży na raz. Dodatkowa fermentacja, podczas której oud bruin nabiera kompleksowości, odbywa się już w butelce. Jak wynika z przekładu flandryjskiej nazwy tego stylu „stare brązowe” jest piwem o barwie od ciemnej miedzi do brązu. Oud bruin to spotkanie ze słodyczą, gładkością, cierpkością i odświeżeniem. Ten pozbawiony chmielu (goryczka raczej niska, w przedziale 15-25 IBU), złożony smak piwa, jest wynikiem używania do warzenia lokalnej wody, która jest uboga w sól, zaś bogata w dwuwęglan sodu. Belgijska odmiana brown ale zawiera 4-6,5% obj. alkoholu, przy ekstrakcie rzędu 11,5-13%.

Przykładowe marki: Liefmans Goudenband, Petrus Oud Bruin, Hertog Jan Oud Bruin.

Piwo czerwone (Red ale)

Czerwone ale, podobnie jak brązowe (oud bruin), wywodzi się z Flandrii i jest rozpowszechnione w Belgii i północnej Francji. Nazwa piwa odnosi się do jego czerwonej barwy, będącej wynikiem użycia słodów specjalnych (niekarmelizowanych), a także minimum półtorarocznej (!) fermentacji piwa w wielkich dębowych kadziach, w których operuje aż kilkanaście różnych szczepów drożdży. Efektem tego niezwykłego procesu jest cierpkie, kwaśne piwo o lekkiej do średniej treściwości (zawartość ekstraktu: 13-14% wag.), o standardowej mocy 5,5-6% obj. alkoholu, które jest niebywale orzeźwiające.

Przykładowe marki: Rodenbach Grand Cru, Bacchus Frambozenbier, Bourgogne des Flandres Biere Brune.

Belgian strong golden ale

Mocne, a jednak jasnozłote piwa, którą to barwę, jak też stosunkowo niską treściwość, uzyskano stosując bardzo jasny słód i cukier. Wszystko po to by móc konkurować z modnym pilznerem. Kondycjonowane na zimno jak lagery, strong golden ale są nasycone dwutlenkiem węgla. Są to piwa bogate smakowo, z wyczuwalnymi nutami owocowymi, które komponują się z aromatycznym chmielem i alkoholem, którego zawartość kształtuje się w granicach 6,5-8% obj. (przy zawartości ekstraktu: 15-18% wag.). Za przykładem marki Duvel z browaru Moortgat, nazwy piw z tego stylu chętnie nawiązują do diabła.

Przykładowe marki: Duvel, Lucifer, Satan Red, Delirium Tremens, Pauwel Kwak, Judas.

Piwa farmerskie / gospodarskie (Saison / Bière de garde)

Saisons (w północnej Francji – w regionie Pas-de-Calais, skąd się wywodzą, zwane „bière de garde”) stworzone zostały z myślą o spożyciu latem, po ciężkim dniu pracy w polu, stąd polskie nazwy tego stylu piwa „farmerskie” i „gospodarskie”. Dawniej, gdy technologia produkcji piwa nie była tak zaawansowana, a warzenie piwa latem stanowiło problem, piwa te wytwarzano wiosną, z użyciem dużych ilości konserwujących je ziół i chmieli (dodatek ziół i przypraw odróżnia różne wersje lokalne, piwa te charakteryzuje posiadanie od 20 do 35 jednostek IBU). Wówczas piwa te leżały w piwnicach, w beczkach, dziś natomiast (przeważnie) dojrzewają one w butelce. Piwa farmerskie mają cierpki, gorzki i pikantny charakter oraz mocny posmak owocowy. Ponadto są orzeźwiające, mocno nagazowane i mocno odfermentowane (85%-95%), co pomaga uwydatnić smaki i wzmacnia odczucia wytrawnego finiszu. Wszystkie piwa z tego stylu mają wyraźną pomarańczową barwę i zawierają nieco wyższy poziom kwasowości niż inne style belgijskie.

Przykładowe marki: Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix; Saison Regal; Saison Voisin; Lefebvre Saison 1900; Ellezelloise Saison 2000; Saison Silly; Southampton Saison; New Belgium Saison, Lost Abbey Red Barn Ale; Ommegang Hennepin.

PIWA KLASZTORNE / PIWA TRAPISTÓW (ABBEY ALE, TRAPPISTE)

Jest to styl piwny związany z uświęconą tradycją warzenia piwa w klasztorach belgijskich, gdzie mnisi wytwarzali piwo już w V wieku. Prawo św. Benedykta regulowało konsumpcję piw wśród członków zakonów, co uznawano za zdrowsze niż spożywanie wody, zaś handlowa idea warzenia złościstego trunku dla osób świeckich przysła znacznie później. Było to pochodną rewolucji francuskiej, w trakcie której złupiono klasztory, także z kadzi zaciernych, uniemożliwiając dalsze warzenie piwa. Ponieważ wiele klasztorów zostało zniszczonych produkcję tradycyjnych klasztornych piw przeniesiono do browarów na zewnątrz, gdzie zajęli się nią świeccy browarnicy. Dziś piwa trapistów (zakon wyłoniony z cystersów, zajmujący się tradycyjnie wytwarzaniem piwa i serów) warzone są pod nadzorem sześciu klasztorów belgijskich z Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren i Achel oraz z holenderskiego Koningshoeven (marka piwna La Trappe). Obok tych wizji piw realizowanych przez browary pod nadzorem zakonników funkcjonują też produkcje browarów komercyjnych, nie mających nic wspólnego z klasztorami, a używających w nazwach swoich piw (warzonych na klasztorną modłę) nazw nieistniejących lub wręcz fikcyjnych klasztorów. Tyle tytułem pochodzenia. Poza tym piwa klasztorne łączy górna fermentacja, kondycjonowanie w butelkach, duża solidność i treściwość oraz używanie jako wsadu jasnego słodu. Ze względu na moc piw klasztornych wprowadzone zostało ich rozróżnienie na style dubbel, tripel, quadrupel.

Abbey dubbel (podwójne)

Jako pierwszy rozróżnienie piw pod względem solidności wprowadził klasztor Westmalle. Nazwa „dubbel” w języku flamandzkim oznacza piwa podwójne i odnosi się do bogatych, półpełnych lub pełnych w smaku, dosyć treściwych piw o barwie od ciemnobursztynowej do brązowej, lekko chmielonych, o sporej dozie komponentu słodowego (bazą jest jasny słód z dodatkiem słodu karmelowego), popartego złożonym owocowym smakiem, a także ujawniającymi się na końcu nutami korzennymi i kwasowością, pochodzącymi od drożdży. Te powtórnie fermentowane w butelce piwa odznaczają się umiarkowaną zawartością alkoholu.

Abbey tripel (potrójne)

Jest to piwo mocniejsze niż dubbel, jednak o jaśniejszej od podwójnego barwie, co ma miejsce ze względu na stosowanie do jego produkcji wyłącznie jasnego słodu i jasnego cukru. Tripel ukrywa swą moc pod pierzyną z puszystej piany. Piwo potrójne jest mocniej chmielone niż dubbel i dosładzane cukrem. Posiada wyraźny bukiet chmielowy oraz charakterystyczną goryczkę. Dla bardziej wyrazistego smaku refermentuje w butelce.

Abbey quadrupel / Abt (poczwórne)

Quadrupel czyli piwa poczwórne, to najmocniejsza kalibrem propozycja w segmencie piw klasztornych. Ich moc oscyluje zwykle w granicach 10% objętości alkoholu, stąd uznaje się, że jest to typowy trunek na chłodniejsze wieczory lub jako dodatek do ciężkich potraw. Abt ma bursztynowy, intensywny kolor i charakterystyczny aromat, a jego subtelna goryczka zbilansowana jest korzennym i owocowym posmakiem.

PIWA PSZENICZNE

Piwa pszeniczne łączy obfita i trwała piana, cierpkawość, lekkość, kwasowość, posiadanie delikatnych nut smakowych, większe niż przeciętne nasycenie dwutlenkiem węgla, co w połączeniu pozwala im najlepiej ze wszystkich piw gasić pragnienie. Stąd pszeniczniki to znakomita propozycja na upalne dni. Styl ten charakterystyczny głównie dla Bawarii (piwa takie warzy tam około 200 browarów), znany był od zarania dziejów, mocno popularny w średniowieczu, dziś również cieszy się estymą wśród piwoszy na całym świecie.

Pszeniczne kryształowe (Weizenbier, Weissbier, Weißbier, Kristall, Kristallweizen)

Piwo pszeniczne znane w Bawarii jako „weizen” (słowo to po niemiecku oznacza pszenicę), a w innych landach jako „weissbier”, to każde piwo robione z dużym udziałem słodu pszennego (co najmniej 50% udziału). Był to bardzo popularny styl piwa w XV w., którego powszechne wytwarzanie zaowocowało wprowadzeniem w 1516 r. prawa czystości piwa (*Reinheitsgebot*), zabraniającego (ze względu na zbyt wielkie zużycie jęczmienia na potrzeby browarów) produkcji piw ze słodu pszenicznego poza Bawarią. Weizen są fermentowane specjalnymi

szczepami drożdży górnej fermentacji, a unikatowa odmiana pszenicy, nadaje piwu goździkowy i bananowy charakter. Piwa te są w większości lekkie (zawartość alkoholu 4,5-5,5% obj.), także lekko chmielone (8-15 IBU). Głęboko filtrowane, klarowne, jasnosłomkowe lub ciemnożółte weissbier, nazywane „kristall”, są pozbawione osadu z drożdży, jak też znacznej ilości białek. Zawartość ekstraktu piw tego stylu ustalona jest na poziomie 11-14% wag.

Przykładowe marki: Paulaner Weissbier Kristallklar, Erdinger Kristall-Weizen, Schneider Weisse Weizenhell, Hacker-Pschorr Weisse, Ayinger Bräu Weisse, Ettaler Weissbier Hell, Andechser Weissbier Hefetrüb, Kapuziner Weissbier.

Hefe-weizen

Odmiana stylu weizen różniąc się od odfiltrowanego kristall tym, że zawiera dodatkowo osad z drożdży (niem. Hefe – drożdże). Ich obecność nie wpływa na smak piwa, za to dodaje mu witamin z grupy B. Te mętne piwa są kondycjonowane w butelce (zwykle innymi szczepami drożdży, bywa że dolnej fermentacji), w której osad drożdżowy osiada na dnie. Piwa te można pić zarówno uprzednio wzburzywszy zawartość butelki, albo unikając wymieszania zdekantować trunek znad osadu.

Przykładowe marki: Franziskaner Hefe Weissbier, Paulaner Hefe Weissbier, Maisel's Weisse, Weiherstephaner Hefe Weissbier, Schneider Weisse Weizenhell.

Dunkel weizen

To kompleksowe, nieco mocniejsze (4,5-6% obj. alkoholu), bawarskie piwo pszeniczne, jest jakby ciemną wersją stylu hefe-weizen (brakuje natomiast ciemnego odpowiednika piw kristall). Co za tym idzie dunkel weizen to piwo niefiltrowane i kondycjonowane w butelkach. Jego barwa (od głębokiej miedzi do pełnego brązu) jest wynikiem kombinacji ciemniejszej pszenicy i ciemniejszego słoju jęczmiennego. Oprócz tradycyjnych dla piw pszenicznych nut bananowo-goździkowych, w piwie stylu dunkel weizen da się wyróżnić silnie wyczuwalne nuty prażone oraz cienie owocowe, orzechowe i czekoladowe. Cierpkość pszenicy i słodkie nuty słodowe czynią to piwo pełnym złożonych smaków. Zawartość ekstraktu piw tego stylu ustalona jest na poziomie 11,5-14% wag., a stopień nachmienia piwa waha się w granicach 10-18 IBU.

Przykładowe marki: Weiherstephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Schneider Weisse Original, Hacker-Pschorr Dunkel Weiss, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Edelweiss Dunkel Weissbier, Erdinger Weissbier Dunkel, Kapuziner Weissbier Schwarz.

Weizenbock

Mocne (6,5-7,5% obj. alkoholu) i pełniejsze piwo pszeniczne warzone z udziałem 40-60% słoju pszennego, lecz z dbałością o to, aby wydobyć także walory słoju jęczmiennego, jak ma to miejsce w przypadku koźlaków (stąd nazwa piwa „weizenbock”). Zabieg ten daje rezultat w postaci złożoności smaków. Słabe chmienie (10-15 IBU) pozwala poczuć charakterystyczny dla pszeniczników bukiet bananowo-goździkowy. Barwa weizenbock jest jasnobursztynowa do brązowej, a ekstrakt piw tego stylu kształtuje się na poziomie 16-19% wag.

Przykładowe marki: Erdinger Pikantus Weizenbock, Schneider Aventinus, Mahr's Der Weisse Bock, AleSmith Weizenbock, Capital Weizen Doppelbock, Eisenbahn Vigorosa.

Gose

Niemieckie jasne lub ciemne piwo pszeniczne (ekstrakt: ok. 11% wag., alkohol: ok. 4,5% obj.), produkowane tradycyjnie w okolicach miasta Goslar oraz Lipska. Przyprawiane solą i kolendrą. Ma ostry, kwaśny smak. Podawane jest w wysokich, wąskich, prostych szklankach.

Dinkelbier

Niemieckie piwo górnej fermentacji (ekstrakt: 12,5-14,5% wag., alkohol: 4,5-5% obj.), zaliczane do stylu piw pszenicznych, do którego produkcji zamiast pszenicy zwyczajnej wykorzystuje się orkisz.

Steinweizen

Niemieckie jasne piwo pszeniczne (ekstrakt: 11-12% wag., alkohol: 4,6-5,2% obj.), którego proces warzenia odbywa się w drewnianych kadziach ogrzewanych za pomocą gorących kamieni. W zasypie dominuje pszenica lub sód pszeniczny. Piwo charakteryzuje się posmakiem toffi lub melasy oraz aromatem palonego drewna.

Berliner Weisse

Szczególna odmiana niemieckich pszeniczników, bo warzona tradycyjnie nie w Bawarii, ale w Berlinie i zastrzeżona jako nazwa handlowa dla stołecznych browarów (co nie przeszkadza warzyć piwa w tym stylu kilku browarom z północnych Niemiec). Bardzo lekkie, cierpkie i odświeżające piwo, nazwane przez żołnierzy Napoleona „szampanem północy”, na cześć wielkiej śnieżnobiałej czapy piany, jaka powstaje po nalaniu tego piwa do smukłego, wysokiego, rozszerzanego ku górze pokala. Pianę tę berlińskie piwa pszeniczne zawdzięczają dużemu (do 75%) udziałowi słoju pszenicznego. Cierpkość i kwaskowatość tego piwa niektórzy niwelują dodatkiem syropu malinowego. Zawartość alkoholu jest tu niewielka (2,8 – 3,8%), jeszcze mniej Berliner Weisse są chmielone (3-8 IBU).

Przykładowe marki: Berliner Kindl Weisse, Schultheiss Berliner Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, Weiherstephan 1809, Bahnhof Berliner Style Weisse, Southampton Berliner Weisse.

Witbier / bière blanche

Pochodzące z Hoegaarden - stolicy Brabancji, belgijskie białe piwo, w odróżnieniu od swoich niemieckich kuzynów, już przy pierwszym łyku nęci nutami cytrusowymi, których w tych drugich brak. Bière blanche jest też nieco bardziej pikantne niż jego bawarscy bracia. Belgijskich pszeniczników nie poddaje się nigdy filtracji, a smak piwa łączy się często z kolendrą lub skórką pomarańczy, czasami z imbirem, a nawet z aromatycznym pieprzem. Pomarańczowe i cytrusowe efekty smakowe są tu jednak przede wszystkim pochodną specjalnych szczepów drożdży. Te lekkie lub średnio treściwe piwa (o zawartości ekstraktu na poziomie 11-12,5% wag.) warzone są z udziałem nawet 50% pszenicy niesłodowanej (ma ona inny smak, niż pochodzący od pszenicy sód, co nadaje piwu charakter zbożowy), słoju jęczmiennego i owsa. Niewielka zawartość alkoholu (4,5-5% obj.) sprawia, że witbier doskonale gaszą pragnienie, orzeźwiając w upalne dni.

Przykładowe marki: Hoegaarden Wit, Blanche de Namur, St. Bernardus Blanche, Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges), Wittekerke, Allagash White, Blanche de Bruxelles, Sterkens White Ale, Bell's Winter White Ale, Victory Whirlwind Witbier.

Piwo grodziskie (Grodzisz, Grätzer bier)

Grodzisz był jedynym znanym, prawdopodobnie już od średniowiecza, w czasach najnowszych czysto polskim gatunkiem piwa górnej fermentacji, którego receptura i oryginalny sposób produkcji przetrwał w niemal niezmienionej formie do XX wieku. W latach 1929-1993 piwo

to było objęte ochroną prawną jako wyrób regionalny. Jego wytwarzanie na mocy rozporządzenia Rady Ministrów zostało ograniczone tylko do terenu miasta Grodzisk Wielkopolski. W 1993 r. produkcję Grodzisza zaprzestano, po tym jak browar w Grodzisku został zamknięty przez nowego nabywcę – koncern Lech Browary Wielkopolski. Dziś polskie browary rzemieślnicze rozpoczęły produkcję piw nawiązujących do grodziskiego. Tyle, że produkowane w Grodzisku Wielkopolskim pszeniczne piwo warzone ze słodu wędzonego pszenicznego, a obecnie do jego wytwarzania (w Lublinie i Zawierciu) stosuje się słód pszeniczny jasny i słód wędzony jęczmienny. Do Grodzisza nawiązali też Czesi (Pivovar Kocour z Varnsdorfu i Pivovarský Dům w Pradze), którzy użyli nawet oryginalnych drożdży namnożonych w Instytucie Technologii Fermentacji Politechniki Łódzkiej. Próby uwarzenia piwa grodziskiego podejmują także małe browary w Skandynawii, USA i Kanadzie. Oryginalny Grodzisz był piwem pszenicznym, dymionym, jasnym, lekkim, górnej fermentacji, refermentowanym, o wysokim nasyceniu dwutlenkiem węgla, klarownym z osadem drożdżowym na dnie butelki. Piwo to cechowało się lekką goryczką chmielową i charakterystycznym aromatem wędzonego słodu. Zawierało od 2,5% do 5% alkoholu.

ALT

Alt to półciemne piwo górnej fermentacji, zacierane ze słodu jęczmiennego o mocniejszym chmielowym posmaku (zazwyczaj bardziej chmielone niż niemieckie lagery) i ciemnobursztynowym kolorze niczym old ale. Warzone tradycyjnie w okolicach Düsseldorfu (Dolna Nadrenia), zanim pojawiły się lagery dolnej fermentacji, stąd nazwa stylu „alt”, co w niemieckim oznacza „stare”, a więc piwo z długą historią, co z kolei wskazuje na związek tego stylu z angielskimi i belgijskimi ale. Leżakowane w niskiej temperaturze niemieckie altbier są zwykle czystsze w smaku niż ich europejscy kuzyni i mają świeższy charakter. Posiadają też wyraźny akcent słodowy (do produkcji używane są słody palone i/lub monachijski), wyczuwalne nuty owocowe, a wszystko to zakończone jest goryczką (30-40 IBU). Zawartość ekstraktu w piwach alt kształtuje się na poziomie 11-13% wag., a alkoholu w przedziale od 4,5 do 5,5%. Przykładowe marki: Diebels Alt, Hannen Alt, Schlösser Alt, Gatz Altbier.

KÖLSCH (PIWO KOŁOŃSKIE)

Piwa o nazwie „kölsch” mogą być legalnie warzone tylko w niemieckiej Kolonii (Nadrenia Północna-Westfalia) oraz w kilku wyjątkach, w najbliższej okolicy tego miasta (od 1985 r. jest to usankcjonowane prawnie). W efekcie liczne, tamtejsze browary warzą niemal wyłącznie piwa w stylu kołońskim. Kölsch może przypominać niemieckie lagery, lecz zdecydowanie więcej łączy go z innym piwem górnej fermentacji – brytyjskim blond ale. Jako styl powstał zresztą w XIX w., by przeciwstawić się zalewowi popularnego już wówczas jasnego pilznera. Z przyczyny tej konkurencji jest to piwo o najjaśniejszym kolorze wśród piw górnej fermentacji (kölscha charakteryzuje słomkowa, jasnożółta barwa). Podobnie jak alt, kölsch jest fermentowany i leżakowany na zimno. To długo dojrzewające piwo posiada lekką nutkę owocową, jest lekkie, nienachlanie chmielone, imponujące pianą. Można stwierdzić, że jest to piwny odpowiednik białego, wytrawnego wina, tyle że gazowany. Jest to zasługa miękkiej kołońskiej wody oraz miejscowym szczepom drożdży. W kołońskich piwiarniach można napić się (koniecznie z walcowatej, wysokiej – kilkunastocentymetrowej, 200 ml szklaneczki zwanej drążkiem) niefiltrowanej wersji tego piwa znanej jako „weiss”.

Piwa dolnej fermentacji (lagery)

PILZNER (PILSNER, PILSENER, PILS)

Król lagerów, pierwowzór najpopularniejszego dziś na świecie stylu piwa, uwarzony po raz pierwszy w czystej, klarownej postaci (jak mówią niektórzy - przez przypadek) w 1842 r. przez piwowarów w czeskim Pilźnie (inni wskazują na wagę specyficznej, miękkiej pilzneńskiej wody). Próba nawiązania do czeskiego oryginału sprawiła, że dziś wyodrębnia się kila stylów pilznera.

Pilzner czeski

Klasyczny pilzner (zawartość ekstraktu od 10,5 do 13% wag. i alkoholu od 4 do 5,3% obj.), nawiązujący bezpośrednio do oryginału z Pilzna. Warzony wyłącznie z jasnego słodu jęczmiennego (typu pilzneńskiego) z użyciem mocno aromatycznych chmieli (np. żatec lub lubelskiego). Wyraźny bukiet słodowy pilznera równoważy jego mocne nachmilenie (35-45 IBU), dzięki czemu chmiel jest obecny w zapachu i w smaku piwa. Jest to gorzkie piwo o zdecydowanym smaku i jasnej bursztynowej lub złocistej barwie. Klasycznego pilznera charakteryzuje obfita piana i aksamitna miękkość zawdzięczana wodzie.

Przykładowe marki: Pilsner Urquell, Gambrinus, Budweiser Budvar.

Pilzner niemiecki (Pils)

Nieco mniej słodowe, mniej treściwe, jaśniejsze, i bardziej odfermentowane oraz bardziej wytrawne od czeskich odpowiedników (zawartość ekstraktu od 11 do 12,5% wag. i alkoholu od 4,2 do 5% obj.), warzone zgodnie z prawem czystości piwa (*Reinheitsgebot*) z 1516 r. Niemieckie pilsy są też na ogół mniej chmielone (30-40 IBU), a mimo to charakteryzuje je zwykle silniejsza gorycz niż pozostałe.

Przykładowe marki: Beck's, Holsten, Bitburger, Warsteiner, Jever.

Pilzner holenderski / skandynawski

Dużo mniej gorzki od swoich czeskich i niemieckich odpowiedników (ok. 25 IBU). Mniej wyczuwany jest też bukiet chmielowy, a więcej w takim piwie czuć słodu. Chmiel w tego typu pilznerze posiada nuty kwiatowe, w odróżnieniu od korzennych, ostrych zapachów pilznera czeskiego. Piwo to (o zawartości ekstraktu od 10 do 12,5% wag. i alkoholu od 4 do 5% obj.) jest mało treściwe i najjaśniejsze wśród pilznerów. Przykładowe marki: Heineken, Grolsch, Stella Artois, Carlsberg, Tuborg.

LAGER

Najczęściej spotykany styl piwny na świecie. Produkowany podobnie jak pilzner, jednak bez spełnienia charakterystycznych, restrykcyjnych warunków, koniecznych do produkcji pilznera (miękką wodą, mocno aromatyczne odmiany chmieli, używanie wyłącznie jasnych słodów jęczmiennych, zacier w systemie dekokcyjnym), zwykle z dodatkiem cukru, czasem pszenicy i kukurydzy. W smaku nieco łagodniejsze od pilznera. Nazwa tego piwa wywodzi się z niemieckiego określenia jego przechowywania (piwa takie powinno się „lagerować” w chłodnych warunkach przez dłuższy czas, dzięki czemu osiągają pełnię smaku).

Jasny lager (Jasne Pełne, Pale lager)

Klasyczny przedstawiciel stylu lager, najczęściej produkowany na świecie styl piwny, który na skutek ilości regionalnych wariacji trudno ująć w precyzyjne ramy. Niemniej jest to piwo o wyższej niż pilzner zawartości ekstraktu i alkoholu, lecz niższym poziomie goryczy, przez co posiada łagodniejszy smak. Charakterystyczna dla tego piwa jest także jasna barwa, od której pochodzi jego nazwa (ang. pale – jasny, blade). Przykładowe marki: Perła Chmielowa, Hollandia, 3 Horses Lager, Estrella Damm, Baltica 3 Klasyczne, Viru, Opat Svetlé Výčepní Pivo 10°.

Premium lager

Piwa warzone według przepisu pełnosłodowego z wyczuwalną chmielową goryczką, smakiem i aromatem (mają nieco więcej ekstraktu i alkoholu od przeciętnego lagera). Przy zastosowaniu odpowiednio długiego okresu fermentacji i schładzania (co w przypadku wyrobów koncernowych nie jest praktykowane), piwa takie posiadają wyraźną głębię.

Przykładowe marki: Raciborskie Klasycznie Warzone 12%, Radegast Premium 12°, Beck's.

Export lager

Lagery, które trudno ująć w precyzyjnej definicji. Posiadają mniejszą zawartość alkoholu niż piwniki, jednak ich chmielowy aromat jest nieco mniej zaakcentowany niż w piwie pilzneńskim, barwa natomiast w porównaniu z pilznerem jest ciemniejsza. Ich moc waha się zwykle w granicach 4,7-5,3%.

Przykładowe marki: Perla Export, Royal Export, Carlsberg Export Lager.

Mild lager

Łagodny lager ma identyczne parametry jak klasyczny, jednak wykazuje mniejszy udział chmielu goryczkowego i poziomu goryczy.

Polotmavý (Półciemny lager)

Jest to bursztynowy lager rodem z Czech, który jest hybrydą pomiędzy ciemnym lagerem i Jasnym Pełnym. Piwo to ma bogatszy słodowy charakter niż ciemny amerykański lager i więcej chmielowej goryczki niż mocny lager w stylu Oktoberfestbier.

Przykładowe marki: Vysoký Chlumec Demon 13°, Tambor Polotmavý Speciál 14° Klazar, Staropramen Granát, Starobrno Řezák, Platan Protivinský Granát Polotmavý Ležák 11°.

Amerykański lager (Standard American Lager)

Standardowy amerykański lager zazwyczaj nie posiada zapachu słoju i ma co najwyżej delikatny zapach chmielu. W smaku wyczuwalny jest niski poziom zbożowej albo kukurydzianej słodkości i niewielka goryczka (charakterystyczny jest niski stopień nachmielenia: 8-15 IBU). To klarowne piwo posiada barwę od bardzo blado słomkowej do średnio żółtej. Charakteryzuje je biała, gęsta piana, która jednak utrzymuje się bardzo krótko. To orzeźwiający i gaszący pragnienie piwo cechuje zawartość alkoholu od 4,2 do 5,3% obj.

Przykładowe marki: Miller High Life, Budweiser, Baltika nr 3 Classic, Kirin Lager, Molson Golden, Labatt Blue, Coors Original, Foster's Lager.

Lekki amerykański lager (Lite American Lager)

Piwo o podobnych parametrach jak standardowy amerykański lager o niższej gęstości i niższej kaloryczności niż standardowe lagery, mocno nagazowane, z niższą zawartością alkoholu od 2,8 do 4,2% obj. Może wydawać się wodniste.

Przykładowe marki: Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Bitburger Light, Heineken Premium Light, Baltika nr 1 Light, Amstel Light.

Ciemny amerykański lager (Dark American Lager)

Styl ten obejmuje szeroki wybór lagerów pochodzących z różnych stron świata, ciemniejszych i niezdecydowanie gorzkich (8-20 IBU) i/lub palonych. Jest to nieco słodsza wersja standardowego lagera o nieznacznie większej treściwości i mocniejszym smaku (alkohol od 4,2 do 6% obj.).

Przykładowe marki: Beck's Dark, San Miguel Dark, Baltika nr 4, Warsteiner Dunkel, Heineken Dark Lager.

Lodowy lager (Ice lager)

Piwa fermentowane i filtrowane w bardzo niskiej temperaturze, z niewielką domieszką chmielu. Jasne i klarowne, o mało sugestywnym smaku, często występujące w białych butelkach, co nie wpływa na ich walory smakowe podczas przechowywania. Lodowe lagery są charakterystyczne dla USA i Meksyku, ale obecnie produkowane są w wielu miejscach m.in. w Rosji i na Ukrainie.

Przykładowe marki: Corona, Molson Ice, Labatt Maximum Ice, Plank Road Brewery Icehouse, Busch Ice.

HELLES (MONACHIJSKIE JASNE)

Helles to jasne piwo monachijskie, które oryginalnie oznaczało ciemnego słodowego lagera. Po tym jak na grunt stolicy Bawarii przeniesiono produkcję czeskiego pilznera, do produkcji którego użyto miejscowej wody o wysokiej zawartości węglanów oraz specyficznie spreparowanego słoju jęczmiennego, wyodrębnił się styl znany dziś jako helles (zawartość ekstraktu 11,5-13% wag., alkoholu 4,5-5,5% obj.). To jasnozłote piwo charakteryzuje miękka, słodowa słodkość i dzięki mniejszemu stopniowi odfermentowania brzojki, nieco większa treściwość niż w przypadku pilznerów. Piwo to charakteryzuje niewielka goryczka (ok. 20 IBU), a w smaku piw, do których produkcji użyto aromatycznych odmian chmielu, wyczuwa się także delikatny bukiet chmielowy.

Przykładowe marki: Hacker-Pschorr Helles, Löwenbräu Helles, Paulaner Helles, Augustiner Helles.

CIEMNY LAGER, MONACHIJSKIE CIEMNE (DUNKEL, MÜNICH DUNKEL)

Klasyczny brązowy lager w stylu monachijskim został opracowany jako piwo ciemniejsze, po części ze względu na średnio węglanową wodę. Piwo to w zapachu charakteryzuje bogata słodycz słoju monachijskiego, czasami uzupełniana słoдем typu pilzneńskiego i niewielkim dodatkiem jasnych słoju karmelowych. Możliwy jest też nieznaczny aromat szlachetnych chmieli. Barwa Munich Dunkel jest głęboko miedziana do ciemnobrązowej, zawsze z czerwonym lub wiśniowym odcieniem. Zwykle klarowne jednak występują też mętne, niefiltrowane wersje tego piwa. Smak zdominowany przez bogaty i kompleksowy słoід monachijski, ale nie tak intensywny jak w przypadku koźlaka, ani tak palony jak w przypadku Schwarzbier, umiarkowanie słodki. Goryczka chmielowa (18-28 IBU) jest na względnie niskim poziomie jednak wyczuwalna, zrównoważona na końcu wyraźną słodowością. Zawartość alkoholu od 4,5 do 5,6%.

Przykładowe marki: Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, König Ludwig Dunkel, Dinkel Acker Dark. In Bavaria, Ettaler Dunkel, Löwenbräu Dunkel.

DORTMUNDER

Nazwą tą określa się piwa warzone tradycyjnie w Dortmundzie (w Niemczech nie można w ten sposób nazwać, choćby mocno zbliżonego smakiem, piwa spoza tego miasta), które są odrębność w rodzinie jasnych lagerów, uzyskały dzięki specyficznej, znacznie twardszej niż pilzneńska i mniej alkaicznej niż w Monachium wodzie. Dortmunder (zawartość ekstraktu: 12,5-14% wag. i alkoholu 5-6% obj.) jest piwem mniej nachmielonym (23-30 IBU) niż pilzner i helles – inaczej gorzkim niż lager pilzneński, z bardziej wytrawną goryczą niż lager monachijski i mniej od tego ostatniego słodowym. Wychodząc z bardziej stężonej brzojki jest bardziej treściwy od obu. I nic dziwnego, w końcu

oryginalnie było to piwo przeznaczone dla ciężko pracujących fizycznie górników i hutników z Zagłębia Ruhry. W piwie w stylu Dortmunder brak jest nut kwiatowych, jak w pilznerze, a chmiel i sól są zrównoważone na tyle, że żaden z tych składników nie wybija się na pierwszy plan. Piwo to, znane też jako Dortmunder Export, warzone jest obecnie w innych miejscach w Europie np. w Holandii, ale niestety jest to styl dziś mało popularny, nawet w rodzimym mieście, gdzie w okresie postindustrialnym zabrakło tradycyjnych odbiorców tego trunku, a produkcję zdominowały pospolite lagery.

Przykładowe marki: DAB Export, Dortmunder Union Export, Dortmunder Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmunder Gold.

LAGER WIEDEŃSKI (VIENNA LAGER, AMBER LAGER, VIENNA RED)

Piwo to powstało w Wiedniu, rok przed wynalezieniem pilznera. Pierwszego wiedeńskiego lagera uwarzono w rodzinie słynnych piwowarów – Dreherów – twórców nowoczesnej technologii warzenia piw dolnej fermentacji. Vienna lager to kasztanowy w barwie, oparty na słodzie (wiedeńskim i/lub monachijskim) lager, stąd lekko słodki, wyróżniający się szlachetnym prażeniem i długim finiszem. W piwie tym dopuszczalna jest obecność lekkich aromatów słodów ciemnych (podobnych, lecz mniej intensywnych niż w stylu Oktoberfest). Aromat chmielu (szlachetnych odmian) może być słabo wyczuwalny lub nieobecny. Styl charakteryzuje się w smaku delikatną i elegancką słodowością przechodzącą na finiszu w wytrawność. Amerykańską odmianą tego stylu jest Vienna red, które to piwo może być nieco mocniejsze, wytrawniejsze i bardziej gorzkie.

Przykładowe marki: Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber, Olde Saratoga Lager.

PIWO MARCOWE (MÄRZEN, OKTOBERFESTBIER)

Nazwa tego piwa wywodzi się od periodu, w którym jest ono warzone. Należy przy tym pamiętać, że niegdyś piwa warzone były jedynie w okresie od października do kwietnia, kiedy to w Europie można było zebrać świeży lód i wyłożyć nim piwnice, by zapewnić odpowiedni chłód leżakującemu w beczkach i dojrzewającemu tam piwu. Jako, że marzec był ostatnim miesiącem, w którym można było zebrać świeży lód, a piwo marcowe musiało być odpornym na letnie upały, by nadawać się do spożycia, ostatnia warka w sezonie warzelniczym była zacierana na uzyskanie większej ilości alkoholu dobrze konserwującego trunki. Dopiero takie piwo dawało się przechować przez okres letni i to głównie w górskich piwnicach na terenie Bawarii. Partię piwa marcowego, która doczekała nietknięta do nowego sezonu warzelniczego przeznaczano do spożycia podczas październikowych dożynek czyli późniejszego Oktoberfest – stąd inna nazwa piwa marcowego. Mocniejsze niż warzone standardowo piwa marcowe znane są od czasów średniowiecza, kiedy to produkowane je również w Polsce.

Za prekursorów współczesnych piw marcowych uchodzą Austriak Anton Dreher senior, który jako pierwszy opracował nowoczesną technologię warzenia piw dolnej fermentacji (*das Schwechater Lagerbier*, 1840 r.) z użyciem w tym procesie maszyny parowej oraz niemieccy bracia Josef i Gabriel Sedlmayr, którzy dzięki doświadczeniu i wiedzy zdobytej u Drehera uwarzyli takie piwo w 1871 r., w dzisiejszym browarze Spaten. Początkowo piwo marcowe, powstające w Wiedniu, było dość ciemne i słodkawe, ale dzięki Sedlmayerom, którzy zaszczepili ten styl na gruncie monachijskim, za sprawą tamtejszej wody i słodów zmieniło smak. Do dziś zasymp brzezki tworzą słody wiedeńskie, monachijskie, a także pilzneńskie oraz prażone, które nadają piwu barwę miedziano-bursztynową. Produkcja märzen wymaga także użycia aromatycznych odmian chmielu (tonują one nieco słodowość piwa dając mu jednak raczej niską goryczkę i nachmienie rzędu 20-25 IBU) i długiego, kilkumiesięcznego leżakowania. Od pilznera marcowe różni więc większa treściwość, mniejsza goryczka, użycie ciemniejszych słodów i większa moc alkoholu. Podobnie jak pilzner, marcowe uchodzi za klasykę piw dolnej fermentacji, a ponadto piwo satysfakcjonujące, eleganckie i złożone smakowo. Niestety, z czasem to kosztowne w produkcji piwo ustąpiło na polu popularności mocno chmielonym pilznerom, a wiele z piw produkowanych w tym stylu, nie może równać się do pierwowzoru.

Przykładowe marki: Beck's Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Hofbräu Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Samuel Adams Oktoberfest (nietypowe w tym piwie jest późne chmielenie).

PIWO DYMIONE (RAUCHBIER)

Początki warzenia piw dymionych sięgają XVII w., kiedy to w wyniku suszenia słodu do produkcji piwa w piecach opalanych drewnem, uzyskano jego dymny charakter. Rauchbier w spożyciu przypomina piwa marcowe, jednakże z mocno wyczuwalnym smakiem wędzonych potraw i aromatem wędzarni. Piwa warzone z użyciem wędzonych słodów są charakterystyczne dla Bambergu, ale znalazły licznych naśladowców w Wielkiej Brytanii i USA. Poleca się ich spożywanie wraz z wędzonym serem, grillowanymi mięsem lub rybą oraz potrawami z ogniska.

Przykładowe marki: Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Saranac Rauchbier.

KELLERBIER

Kellerbier oznacza piwo piwniczne dolnej fermentacji, o silnym akcencie chmielowym, silnie brązowane słodami monachijskimi. Dawniej był to synonim niefiltrowanego, a więc nieklarownego, świeżego piwa prosto z piwnicy (także nisko nagazowanego, gdyż czasami trzymane było w beczkach niezaszpuntowanych). Do dziś kellerbiers są niepasteryzowane, pienią się nieznacznie lub wcale, a serwowane są tradycyjnie - prosto z beczki w kamionkowych kuflach, jak też w butelkach, w których są eksportowane na cały świat.

W zasypie brzezki piw piwnicznych dominuje sól pilzneński z niewielkim dodatkiem słodu monachijskiego i karmelowego. Piwo to posiada barwę od złotej do bursztynowej. Aromat zbudowany jest z zapachów świeżego chleba, słodu, nut kwiatowych, ziołowych i skojarzyń przywodzących na myśl naturalną, drewnianą beczkę piwną. Smak początkowo jest zbożowy, słodowy, chlebowy, następnie wyczuwalne są nuty ziołowe i żywiczno-chmielowe, końcówka jest natomiast wytrawna, chmielowa. Piwo jest świeże i orzeźwiające, ma czysty, lagerowy charakter i wytrawną chmielowość zbalansowaną świeżym słodem. Doskonale nadaje się by gasić letnie pragnienie.

Przykładowe marki: Mönchshof Kellerbier, Moosbacher Kellerbier, Creemore Springs Kellerbier, Mahrs Bräu Kellerbier Ungespundet Hefetrüb.

CZARNE (SCHWARZBIER)

Wywodzący się z południa Niemiec schwarzbier względem lagera ma się jak w przypadku piw górnej fermentacji stout i porter do ale. Mimo ciemnej, mętnej prezencji, która każe spodziewać się prażonej goryczy czy posmaku spalenizny, schwarzbier zaskakuje o wiele bardziej umiarkowanym smakiem (4,4-5,6% obj. alkoholu), zbliżonym do pilznera. Piwo to charakteryzuje ciemny kolor, pełny smak z delikatną, scentralizowaną słodyczą i z nieco przygaszoną obecnością chmielu (22-32 IBU), którego cierpkość ujawnia się w posmaku.

Przykładowe marki: Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager, Krušovice Cerne, Einbecker Schwarzbier.

BOCK (KOZŁAK)

600-letnia tradycja kozłaka, tak jak jego niemiecka nazwa, związane są z miastem Einbeck w Dolnej Saksonii, gdzie rozpoczęto warzenie tego piwa. Co ciekawe tradycyjnie było to piwo górnej fermentacji i dopiero, gdy w XVII w. zaczęto je wytwarzać w Bawarii (już zgodnie z prawem czystości piwa *Reinheitsgebot*), użyto do jego produkcji szczepów drożdży dolnej fermentacji i tak zostało do dziś, a sama Bawaria od tego

momentu tworzy historię tego piwa, które warzy się sezonowo, z myślą o konsumpcji jesienią i w grudniu. Bock leżakuje fermentuje i bowiem dłużej niż przeciętne piwo, nawet do czterech miesięcy.

Bock (bockbier, koźlak tradycyjny)

Tradycyjna odmiana tego dość mocnego piwa (najczęściej ponad 6% do 7,5% objętości alkoholu) ma barwę jasnego mahoni lub ciemnej miedzi, którą zawdzięcza słodowi monachijskiemu, karmelowemu i czekoladowemu. To właśnie sód, zrównoważony chmielową goryczką (ok. 30 IBU), jest w koźlaku najmocniej obecny, a łyk piwa wieńcza nuty karmelu i prażonego siodu. Smak chmielu jest ledwie wyczuwalny, a w zapachu piwa wręcz nieobecny. Koźlak jest piwem o dużej zawartości alkoholu i ekstraktu, którego nie może być mniej niż 16%. Z tego powodu koźlaki są piwami treściwymi z umiarkowanym nasyceniem.

Przykładowe marki: Hacker-Pschorr Dunkeler Bock, Ritter Bock Dunkel, Frankenmuth Bock.

Heller bock (jasny koźlak)

Jest to piwo miękkie i rozgrzewające, o złoto-miedzianej barwie (zwane też wysokoalkoholową wersją lagera), warzone z myślą o jesiennych chłodach. Podobnie jak w przypadku tradycyjnego koźlaka, a odmiennie niż w lagerach, obecność chmielu jest mało wyczuwalna. W smaku czuć za to alkohol (niezbyt ostro) i nieco siodu.

Przykładowe marki: Einbecker Ur-Bock Hell, Hacker-Pschorr Heller Bock, Spaten Fraziskus Heller Bock, St. Jakobus Blonder Bock.

Maibock (koźlak majowy)

Piwo nieco ciemniejsze niż heller bock (z powodu użycia większej ilości siodów karmelowych) i o nieco ostrzejszym profilu chmielowym, w zasadzie nie wielu różni się od jasnego koźlaka. Tradycyjnie warzone z przeznaczeniem do spożywania w maju.

Przykładowe marki: Einbecker Mai-Ur-Bock, Ayinger Maibock, Hofbräuhaus Maibock.

Weizenbock (koźlak pszeniczny)

Koźlak warzony z udziałem siodu pszenicznego (od 30 do 60%), co nadaje mu wybitną i trwałą pianę oraz kremową treściwość. Z kolei siody monachijski i barwiący dają temu piwu ciemną barwę, mimo to brak w koźlaku pszenicznym smaku palonych siodów. Piwo to było tradycyjnie warzone na Boże Narodzenie. (patrz też: PIWA PSZENICZNE).

Przykładowe marki: Erdinger Pikantus, Schneider Aventinus, Mahr's Der Weisse Bock.

Doppelbock (koźlak dubeltowy, podwójny)

Ciemne, ciężkie piwo warzone z większym udziałem ziarna, niż ma to miejsce w przypadku tradycyjnego koźlaka. Jest też mniej odfermentowane niż bock, bardziej pożywne dzięki resztkowym cukrom. Doppelbock jest piwem o wybijającym się smaku siodu, mniej lub bardziej słodkim, nieco tylko niwelowanym chmieleniem. Brak tu też nachalnego smaku alkoholu. W przeciwieństwie do pozostałej całej koźlaków piwo to wywodzi się bezpośrednio z południa Niemiec – z klasztoru franciszkanów pochodzących z włoskiego miasta Paula. To właśnie paulini jako pierwsi uwarzyli to treściwe piwo, by dzięki niemu przetrwać okresy postów, nazywając je „Zbawicielem”.

Przykładowe marki: Paulaner Salvator, Augustiner Maximator, ECU 28 Kulminator (posiada ekstrakt aż 28% wag. i 11% obj. Alkoholu), Spaten Optimator.

Rauchbock (urbock, koźlak dymiony)

Koźlak dymiony to tradycyjna odmiana piw typu koźlak. W czasach, kiedy suszenie siodu mogło odbywać się wyłącznie przy pomocy ognia i dymu, niemal każdy koźlak miał aromat i smak dymiony lub wędzony. Obecnie uwarzenie Rauchbocka wymaga użycia specjalnych siodów z charakterystycznymi nutami dymnymi. Dzięki nim wyczuwalny jest aromat palonego drzewa, liści lub podwędzanych wędlin. Poza tym koźlak dymiony zachowuje w pełni charakter klasycznego bockbier. Aromat chmielu jest drugoplanowy o niewielkim natężeniu lub niemal niewyczuwalny. W smaku piwa dominuje siodowość z nutami melona i dyni od siodów wiedeńskich i monachijskich. Dobrze wyczuwalne są nuty dymno-wędzone, bez oznak kwasowości. Goryczka jest średnio intensywna, niedominująca i szlachetna mimo wysokiego poziomu alkoholu, nie ściągająca choć długa.

Przykładowe marki: Aecht Schlenkerla Rauchbier Urbock, Surly Smoke Lager, Goose Island Imperial Smoked Brown Goose, Fujizakura Heights Rauch Bock.

Eisbock (koźlak lodowy)

Koźlak lodowy to tradycyjna odmiana piwa pochodząca z regionu Kulmbach w Niemczech. Aby uzyskać ten styl piwa gotowe Warki w stylu bock lub doppelbock zamraża się, aż w piwie pojawiają się kryształy. Lód oddziela się od piwa, co powoduje, że stężenie pozostałych składników istotnie wzrasta. Co ciekawe, po raz pierwszy taki proces przebiegł w sposób niezamierzony. Miało to miejsce właśnie w Kulmbach w 1890 r., gdy beczki wypełnione tradycyjnym koźlakiem zostawiono przypadkiem na mrozie. Koźlak lodowy ma wygląd przejrzysty, kolor od głębokiej miedzi do ciemnobrązowego, często z rubinowymi przeblaskami, a jego konsystencja nie ma charakteru syropu i lepkości. Choć tworzy grubą pianę przy nalewaniu, jej trwałość obniża wysoka zawartość alkoholu. Piwo to ma intensywny, bogaty aromat powstały ze siodów monachijskich i specjalnych. Nadają one piwu słodką nutę owocową, zwłaszcza suszonych śliwek i rodzynek. Wyczuwalny jest też alkohol, ale niemal nieobecny jest zapach i smak chmielowy. Eisbock jest w smaku łagodny, wyczuwalna jest w nim również siodowa słodycz, owoce, nuta czekolady i alkohol, który jednak nie potęguje wrażenia ostrości.

Przykładowe marki: Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock.

PORTER BAŁTYCKI

Pożywne piwo w stylu stoutu, niemające nic wspólnego z angielskim porterem, który podobnie jak stout, jest piwem górnej fermentacji. Warzone w oparciu o siody monachijskie i specjalne palone, ale też pilzneńskie, jest produkowane głównie w basenie Morza Bałtyckiego (stąd jego nazwa). Barwę piwa pogłębia niewielka ilość siodu barwiącego i ewentualnie ciemnego karmelowego. Polskie portery, zaliczane do najlepszych, zawierają 22% ekstraktu i powyżej 9% alkoholu. To właśnie z tych piw, jako najoryginalniejszych produktów, polskie browarnictwo słynie w Europie.

Przykładowe marki: Żywiec Porter, Ciechan Porter, Baltika nr 6 Porter, Okocim Porter, Aldaris Porteris, Nøgne Ø porter, Porter Warmiński, Komes Porter, Cornelius Baltic Porter, Black Boss Porter z Witnicy.

PIWO SŁODOWE, KORZENNE (MALZTRUNK, MALZBIER)

Ciemnobursztynowe piwo korzenne o zawartości alkoholu nie przekraczającej 1,2%, będące sfermentowanym lagerem. Powstaje na skutek

dobudowania drożdży w temperaturze około 0°C. W rezultacie praktycznie nie zachodzi tu fermentacja alkoholowa. Piwa słodowe mają opinię bardzo pożywnych, gaszących pragnienie, niskokalorycznych napojów (w 1958 r. sąd w Niemczech zakazał dodawania przy produkcji tego napoju słodowego cukru).

Przykładowe marki: Vitamál, Karamalz.

Piwa fermentacji spontanicznej / kombinowane /unikatowe

LAMBIK (LAMBIC, LAMBIEK)

Te najbardziej winne z piw produkowanych na świecie, uznawane są przez wielu za kwintesencję belgijskiej sztuki piwowarskiej. Są to piwa typu kombinowanego, powstające w wyniku kolejnych fermentacji, w których udział biorą nie tylko drożdże, ale też bakterie kwasów octowego i mlekowego (w sumie nawet 70 mikroorganizmów). Piwa z tego stylu warzone są ze słodu jęczmiennego i pszenicy, jedynie w okolicach Brukseli, z centrum w miejscowości Lambiek, od której jak się przyjmuje pochodzi nazwa tych piw. Do spontanicznej fermentacji lambika (w otwartych kadziach) używane są dzikie drożdże (zamiast szczepów przemysłowych), charakterystyczne dla doliny rzeki Senny, dlatego nie da się uwarzyć takiego piwa poza tym regionem. Po rozlaniu do beczek lambik dojrzewa nawet do dwóch lat, a w tym czasie dzikie drożdże kontynuują fermentację. W ten sposób lambik nabiera cierpkiego smaku. To kwaśne piwo o złożonym owocowym smaku, z ledwie wyczuwalną goryczką (kilka do kilkunastu IBU), jest niemal niegazowane. Niektóre lambiki bywają też refermentowane z owocami.

Gueuze (Oude gueuze)

Gueuze to mieszanina młodych i starych lambików, dojrzewających w beczkach. Piwo takie, aby nabrało charakteru jest zamykane w butelce na wiele miesięcy, a nawet lat, bez dodatku cukru ani drożdży. Określane jako „brukselski szampan” jest wyjątkową kombinacją winnego posmaku i głębi oraz świeżości i żywiołowości młodego lambika. Rozlewane do beczek i korkowane niczym szampan, leżakuje przez trzy lata fermentując, by na koniec zostać ożywionym dwutlenkiem węgla i rozlanym do butelek z charakterystycznym korkiem. Ostre, cierpkie w smaku jest zwykle wytrawne. Lekkie, owocowo-estrowe w smaku, gueuze posiada niezauważalną goryczkę (0-10 IBU), zawiera od 10 do 14% wag. ekstraktu i 4-6% obj. alkoholu.

Przykładowe marki: St. Louis Gueuze, Lindemans Gueuze, Cantillon Gueuze, Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite Gueuze, Boon Oude Gueuze.

Faro

Faro to lambik z dodatkiem cukru (często w formie karmelu lub melasy), o posmaku rumowym. Jest to piwo dosładzane w browarze, nalewane w beczki, w których trwa refermentacja. Wersja butelkowa jest pasteryzowana, co wstrzymuje fermentację dodanego cukru. Faro zawiera od 10 do 14% wag. ekstraktu i 4-6% obj. alkoholu.

Przykładowe marki: Lindemans Faro Lambic, Chapeau Faro Lambic, Cantillon Faro, Faro Boon, Mort Subite Faro.

Kriek (Oude kriek)

Kriek to lambik umiejętnie kupazowany do formy owocowej. Piwo to jest kombinacją młodego lambika z macerowanymi wiśniami. Wielomiesięczna fermentacja zjada miąższ owoców do pestki, z której przedostają się do piwa smakowo-zapachowe nuty migdałowe. Wiśnie zanurzone w piwie dostarczają też trunkowi naturalnych cukrów do fermentacji i nadają piwu wspaniałą cierpkość oraz nieco większą niż w przypadku innych lambików moc (do 7% obj. alkoholu). Prawdziwy kriek to kwintesencja smaku, której nie można równać z syntetycznymi piwami wiśniowymi.

Przykładowe marki: Lindemans Kriek, Boon Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek.

Lambik owocowy

Piwo to powstaje w wyniku macerowania młodego lambika z owocami. Refermentacji poddawane są zwykle mieszanki z wiśniami (piwa kriek) i malinami (piwa framboise), jednak coraz więcej lambików powstaje jako kombinacja z brzoskwią, czarną porzeczką, bananami, ananasami, morelami, jabłkami, czy winogronami (muskat). Owoce te nadają tradycyjnie kwaśnym, wytrawnym lambikom cudowne, słodkie, choć nadal cierpkie wykończenie.

Przykładowe marki: Kasteel Rouge, St. Louis Premium Framboise, Mongozo Coconut, Lindemans Pêche Lambic (Pêcheresse), Boon Framboise Marriage Parfait, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus.

PIWO PAROWE, KALIFORNIJSKIE POPULARNE (STEAM BEER, CALIFORNIAN COMMON)

Piwo parowe to most łączący przepaść między lagerem i ale. Jest to hybryda pełnego, bursztynowego piwa, warzonego na słodzie jęczmiennym poddana fermentacji z dodatkiem drożdży lagerowych, lecz proces ten odbywa się w wyższych temperaturach. Charakterystyczne dla okolic San Francisco piwo, zwane także kalifornijskim popularnym (Californian common), zostało uwarzone jako trunek dedykowany XIX-wiecznym pracownikom fizycznym. W szczytowym momencie było wytwarzane w ponad 20 browarach parowych. Nie do końca wiadomo skąd w nazwie piwa wzięło się słowo „parowe”? Podejrzewa się, że parę w produkcie końcowym, wywołał dodatek niewielkiej dawki fermentującego piwa...

Przykładowe marki: Anchor Steam Beer, Columbia Common, Hop Common, Common Man Special Lager, Boston Common.

PIWO SZAMPAŃSKIE (BIÈRE DE CHAMPAGNE, BIÈRE BRUT)

Linie piw szampańskich zawdzięczamy piwowarom belgijskim, którym udało się ujarzmić nieposłuszne w produkcji piwa szampańskie drożdże. Dzięki temu piwa szampańskie naśladują procesy zachodzące podczas produkcji szampana. Niektóre z piw tego stylu dojrzewają nawet tam gdzie szampan – w słynnych jaskiniach Szampanii. Eleganckie, szykowne, spienione, zamknięte w butelkach kojarzonych z musującym winem, charakteryzują się lekką nutką kwaśnej wytrawności na finiszu.

Przykładowe marki: Kasteel Cru, Malheur Bière Brut (Brut Reserve), Nelson Sauvignon (Nelson Sauvign Brut), Dominus Vobiscum Brut, Eisenbahn Lust.

PIWO CZEKOLADOWE

Piwa czekoladowe pijali już ponoć XVIII-wieczni mieszkańcy Ameryki Środkowej. Europejczykom słód czekoladowy znany był jako składnik porterów, stoutów i innych ciemnych ale. Różnica między nimi a właściwymi piwami czekoladowymi polega na tym, że nie chodzi tylko o aromatyzowanie czekoladą, lecz istotną zawartość sproszkowanej czekolady lub esencji czekoladowej, dodawanej w procesie warzenia. I to właśnie jest czekolada w piwie!

Przykładowe marki: Brooklyn Brewery Black Chocolate Stout, Meantime Chocolate, Young's Double Chocolate Stout, Rogue Chocolate Stout.

PIWO OWOCOWE (RADLERY, SHANDY)

Piwa owocowe to zarówno zacne trunki z dodatkiem naturalnych soków, jak też ich nieumiejętne, wręcz beznadziejne imitacje powstałe przy stosowaniu dodatków syntetycznych i przesłodzonych syropów. Najlepsze piwa owocowe powstają na skutek zaaplikowania ekstraktu z owoców podczas pierwszej lub drugiej fermentacji. Wówczas są to idealne napoje na letnie upały.

Przykładowe marki: Opat Tmave Třešňové Pivo, Śliwka w Piwie, Wiśnia w Piwie, Lwówek Malinowe, Cornelius Grejpfrut.

PIWO KORZENNE

Piwo korzenne to piwo doprawiane przyprawami, ziołami, nasionami, które mają za zadanie równoważyć podstawę zbożową oraz ożywić smak. Trunki takie znane były od początków produkcji piwa. Współcześnie liczne browary rzemieślnicze, a także piwowarzy domowi poszukują oryginalnych i wymyślnych smaków, warzonych przez siebie piw. Za ich przyczyną do łask wracają piwa z aromatami wrzосу, jałowca, świerku, a także pokrzywy i innych ziół.

Przykładowe marki: Twierdzone Ciemne Korzenne Na Miodzie, Gniewosz Korzenny, Bearnard Korzenne, Olbracht Piernikowe, Amber Czarny Bez, Boylan Root Beer, Saint Arnold Root Beer.

SAHTI

Ten pochodzący z Finlandii styl piwa jest jednym z najstarszych na świecie. Sahti charakteryzuje oryginalny, nietypowy proces warzenia. Zacier, wykonany z różnorodnych ziaren (słodowanych i surowych), nie wyłączając jęczmienia i żyta, odfiltrowuje się przez gęstą warstwę bogatych w igły jałowcowych gałęzi, a oprócz lub nawet zamiast chmielu, doprawia się go jagodami jałowca. Następnym krokiem jest fermentacja z użyciem drożdży piekarskich, nadających piwu bananowy posmak, a nierzadko też chleba. Efektem tych starań jest mętne, ciemne i mocne piwo górnej fermentacji o żywicznym posmaku, z nutami mięty i goździków.

Przykładowe marki: Lammin Sahti, Joutsan Sahti, Finlandia Sahti, Pinta Koniec Świata.

Przedstawione powyżej style piwne to tylko najważniejsze z blisko setki odmian piw warzonych na całym świecie (lista stylów piwa podawana w 2013 r. przez GABA - Great American Beer Festival, zawiera 125 pozycji). Wraz z rozwojem browarów domowych i rzemieślniczych tworzone są (szczególnie w USA i Skandynawii) coraz to nowsze piwne wariacje, często niewiele się od siebie różniące jak np.: **BIPA – Black India Pale Ale**, **IBA – India Black Ale**, **CDA – Cascadian Dark Ale**, które oznaczają piwo czarne w barwie, intensywnie chmielone amerykańskimi szczapami aromatycznych chmieli, a różnią się niuansami znanymi w zasadzie tylko tym, którzy je uwarzyli, stąd często nazw tych używa się wymiennie. Oprócz tego na rynku dostępne są piwa: **dietetyczne (Diät-bier)**, **bezglutenowe**, **organiczne**, **sezonowe**, słowem dla każdego coś dobrego.

Opracował: PaKo

Grudzień 2013 r.

Bibliografia:

1. Ziemowit Fałat, Renata Górka, Paweł Plinta, Andrzej Sadownik, Dariusz Wojtala „Przewodnik piwosza”, wyd. Pascal, 2002 r.
2. Ben McFarland „Najlepsze piwa świata”, wyd. Olesiejuk, 2010 r.
3. <http://www.piwo.org>
4. http://pl.wikipedia.org/wiki/Gatunki_piwa
5. http://pl.wikipedia.org/wiki/Piwo_pszeniczne
6. http://pl.wikipedia.org/wiki/Piwo_grodziskie
7. <http://blog.kopyra.com>
8. Michael Jackson „Tyskie vademecum piwa”, wyd. Muza, 2007 r.