



JASNE STRONY PIWA

**Wszystko, co chciałbyś wiedzieć
o piwie i jeszcze więcej**

SPIS TREŚCI

Skąd się wzięło piwo?	1-2
Składniki piwa	3-4
Rodzaje fermentacji	5-6
Zasady doboru piwa do potraw	7-8
Zasady serwowania piwa	9-14
Odpowiedzialne spożywanie alkoholu	15-16
Browary Carlsberg Polska	17-18
Piwa Carlsberg Polska	19-28
Przepisy	29-54
Przepisy pracowników	55-58
Słowniczek degustatora	59-62

SKĄD SIĘ WZIĘŁO PIWO?

Okolo XII w. p.n.e.

Piwo to **najstarszy trunk na świecie** – jego historia zaczyna się 12 tysięcy lat temu w Azji. W jego odkryciu dopomógł przypadek albo niedbalstwo jakiegoś roztargnionego, starożytnego człowieka, kiedy to porzucone przez niego jęczmienne ciasto wpadło do kadzi z wodą i sfermentowało.

Po jakimś czasie ów zapominalski szczęśliwiec odkrył, że **zamiast chleba i kadzi z wodą jest posiadaczem pierwszej na świecie kadzi z piwem.**



Okolo V w. p.n.e.

Ów prymitywny jeszcze wtedy zbożowy napój alkoholowy powoli zaczął ewoluować. 5 000 lat p.n.e. **w Mezopotamii do warzenia zaczęto używać skielkowanego ziarna**, które poddawano fermentacji.

Wiele odkryć archeologicznych dowodzi, że starożytni nie tylko pili piwo, ale również traktowali je jako jeden z najważniejszych elementów swojego jadłospisu. W starożytnym Egipcie każda warstwa społeczna miała przeznaczoną dla siebie odmianę piwa, a **każdemu robotnikowi** zatrudnionemu przy budowie piramid przysługiwało **dziennie 5 litrów piwa.**

Piwo wspomniane jest również w jednym z najstarszych dzieł literackich ludzkości - „Eposie o Gilgameszu” (2500 lat p.n.e.). Po wypiciu 7 dzbanów piwa, władca sumeryjskiego miasta Uruk – pół człowiek – pół zwierzę, staje się w pełni człowiekiem.





Średniowiecze

Kolejnym przetomowym okresem w historii piwa stała się epoka średniowiecza, kiedy to jego **warzeniem zajęli się klasztorni mnisi**. Oni jako pierwsi dodali do piwa chmielu. Klasztory traktowały trunek własnej produkcji jako swoisty marketing. Pielgrzymi zawsze zostawiali w klasztorze datki, dlatego, aby zachęcić ich do ponownych odwiedzin, częstowano ich piwem.

XIX w.

Rok 1842 to wielka data w rozwoju browarnictwa – czescy piwowarzy odkryli nowy sposób warzenia piwa metodą **dolnej fermentacji**. Dzięki niej uzyskany trunek był złocisty, klarowny i nasycony CO₂. Rozpoczęta wraz z początkiem XIX wieku rewolucja technologiczna spowodowała szybkie rozprzestrzenienie się w całym piwnym świecie popularnych do dziś lagerów. Niemal w tym samym czasie uruchomiono jeden z największych dzisiaj browarów w Europie, **browar Okocim w Brzesku**.



W 1883 r. duński naukowiec Emil Christian Hansen wyhodował w laboratorium Carlsberg pierwszą czystą kulturę drożdży piwarskich. Szczep ten został nazwany *Saccharomyces Carlsbergensis* i jest obecnie stosowany w browarnictwie na całym świecie.

XX w.

Na początku XX wieku po raz pierwszy **zastosowano pasteryzację piwa**, co zwiększyło jego trwałość. Szacuje się, że na ziemiach polskich funkcjonowało wówczas nawet 500 browarów (dziś mamy ich pięć razy mniej). Rozwój polskiego browarnictwa został zahamowany przez dwie wojny światowe i upaństwowienie zakładów produkcyjnych w czasach PRL-u. Dopiero **zmiany po 1989 roku umożliwiły ponowny rozkwit tej branży**.

XXI w.

Nowi inwestorzy, którzy pojawili się w Polsce, rozwój technologii i modernizacja zakładów sprawiły, że jesteśmy dziewiątym producentem piwa na świecie i czwartym rynkiem pod kątem wielkości spożycia per capita.



SKŁADNIKI PIWA

Woda

CHARAKTER PIWA



Słód

CIAŁO PIWA



Drożdże

ŻYCIE PIWA



Chmiel

DUSZA PIWA



Woda to główny składnik piwa (ok. 90%) decydujący o jego jakości i harmonijności smaku. Stopień jej twardości, czyli stężenia m.in. soli wapnia i magnezu oraz alkaliczność resztkowa, decydująca o wartości pH zacieru i brzeczki, wpływają na percepcję goryczki piwa.

Stód to ziarno zbóż (np. jęczmienia, pszenicy) poddane kielkowaniu i suszeniu (może być też palone, parzone, wędzone). Rodzaj użytego stodu wpływa na smak oraz barwę piwa. Wyróżniamy wiele rodzajów stodów, jak np. karmelowy, monachijski, pilzneński. Od ich ilości i pochodzenia zależy ilość cukru, zawartość alkoholu i barwa piwa. Piwa jasne warzy się ze stodu jęczmiennego i jasnego pszenicznego. Żółtą barwę piwa otrzymuje się dzięki dodatkowi stodów wiedeńskiego, monachijskiego lub specjalnych stodów karmelowych. Ciemną barwę piwo zyskuje dzięki dodatkowi czekoladowych i ciemnych stodów palonych albo palonego ziarna jęczmienia.

Drożdże „nasycają” piwo alkoholem. W branży piwowarskiej stosowane są dwa szczepy drożdży – górnej lub dolnej fermentacji. Ich rodzaj decyduje o charakterystyce aromatycznej i rodzaju otrzymanego piwa. Drożdże dolnej fermentacji wykorzystywane są do otrzymania piw typu lager, zaś drożdże górnej fermentacji – piw angielskich, pszenicznych i belgijskich.

Chmiel to piwna „przyprawa”, która odpowiada za stopień goryczki oraz kreowanie bukietu smakowego i aromatycznego w różnych odmianach piw. To chmiel pozwala uzyskać piękną i stabilną pianę. Wśród najbardziej cenionych odmian chmielu są: tradycyjna polska „Marynka” oraz młoda odmiana Polaris.



Na świecie istnieje ponad 80 gatunków piwa, warzonych w kilkudziesięciu tysiącach odmian.

Ze względu na rodzaj fermentacji, który zależy od rodzaju użytych drożdży i temperatury, piwa można podzielić na grupy.

źródło: materiały ZPPP Browary Polskie

Piwa dolnej fermentacji



Są to piwa długo fermentujące w temperaturze 8–12°C.

Charakteryzują się czystym bukietem, skupionym na słodzie i chmielu oraz orzeźwiający smakiem.

lager klasyczny

- najpopularniejszy gatunek piwa,
- o czystym profilu aromatyczno-smakowym,
- powstaje po sfermentowaniu cukru przez drożdże (różny stopień fermentacji).

pilzner

- o podwyższonym poziomie goryczki,
- orzeźwiający,
- stosunkowo lekkie.

koźlak

- mocne, pełne, słodowe piwo,
- warzone sezonowo,
- o zwiększonej zawartości ekstraktu.

piwo marcowe

- mocne,
- tradycyjnie warzone w marcu,
- serwowane podczas niemieckiego Oktoberfest.

porter bałtycki

- najciemniejsze piwo dolnej fermentacji,
- mocne i aromatyczne,
- o intensywnej goryczce.

*Wybrane style piwne spotykane na rynku polskim.

Piwa górnej fermentacji



Są to piwa fermentujące w wyższej temperaturze (16–30°C). Drożdże unoszą się na powierzchni piwa.

ale

- specjalność Brytyjczyków,
- zwane „diabelskim piwem”,
- piwo o wyraźnej goryczce i mocnym chmielowym aromacie.

piwo pszeniczne

- warzone z dużym udziałem pszenicy,
- często charakteryzuje się zapachem goździków i bananów i zmniejszoną goryczką,
- popularne w Belgii i Niemczech.

porter

- ciemne piwo uzyskiwane poprzez dodanie skarmelizowanego siodu,
- posiada delikatny, miękki smak.

stout

- piwo kremowe, jedwabiste,
- zawsze mocne i ciemne,
- do jego warzenia wykorzystuje się palony sód jęczmienny.



Piwa fermentacji spontanicznej

Fermentują z udziałem dzikich drożdży i bakterii.

Do tej pory w niektórych regionach Belgii piwo wystawiane jest na intensywny kontakt z powietrzem, by czerpać to, co najlepsze ze specyficznej mikroflory. Piwa tego typu charakteryzuje intensywny kwaśny smak i wytrawny charakter.

lambic

- charakteryzuje się zdecydowanymi nutami owocowymi, octowymi i kwaśnymi,
- w tle wyczuwalny jest zapach mleczno-jogurtowy oraz zapach ziemisty.

Ten typ fermentacji przyczynia się do powstawania wielu związków zapachowych, składających się na bukiet piwa i nadających mu nuty takie jak cytrusowe, truskawkowe, jabłkowe, żółtych owoców (morele, brzoskwinie).



ZASADY DOBORU PIWA DO POTRAW

Piwo doskonale pasuje do serwowanych na naszych stołach potraw. Poszczególne gatunki i odmiany piw różnią się jednak rytuałami serwowania – tym, do jakich dań pasują, w jakiej temperaturze i w jakiego rodzaju szkle powinny być podawane.

Główne zasady, którymi warto kierować się przy doborze piwa do potrawy to:

● ZASADA HARMONII

Stosowanie współbrzmień smaków i aromatów, które wzmacniają się nawzajem, np. słodkie pełne piwo, jak Porter do tortu czekoladowego, czy aksamitne Pszeniczne ze smażonym łososiem z marchwią, pomarańczą i puree ziemniaczanym.

● ZASADA WARSTW

Posługiwanie się dysonansami, łamanie smaków – np. słodki Porter łamiący ostrość pikantnego gulaszu wołowego, czy Carlsberg ze stekiem w kwaśnym sosie na masle i żółtkach, z estragonem i białym winem.

● ZASADA KONTRASTU

Wykorzystanie wszystkich akordów piwa wraz z podobnymi cechami potrawy, które pozwolą im rozwinąć i zwiększyć doznania smakowe, np. Grimbergen Blanche podany do sushi lub Grimbergen Blonde do kurczaka z cynamonem i szparagami.

● ZASADA ZASKOCZENIA

Dobranie takiej nuty smakowej, która teoretycznie może nie pasować, ale będzie się idealnie sprawdzać w praktyce, np. Somersby Blackberry do grillowanych polędwiczek wieprzowych w sosie czekoladowym lub z rzeńskim letnim rabarbarem z fiołkami.

Klasyczny lager

❄️ ❄️ ❄️ 4–8°C

Serwujemy prosto z lodówki, najlepiej w temperaturze 4–8°C. Jest doskonałym uzupełnieniem steków, dziczyzny, gęsiny, tataru, surowych warzyw. Doskonały do potraw z grilla.



Pilzner

❄️ ❄️ ❄️ 4–8°C

Serwujemy prosto z lodówki w temperaturze 4–8°C. Pasuje do owoców morza, ryb, ziemniaków, orzechów, serów zagrodowych i camemberta.



Piwo pszeniczne

❄️ ❄️ 7–10°C

Podajemy 15 minut po wyjęciu z lodówki (w temperaturze 7–10°C). Idealnie sprawdzi się w zestawieniu z rybami, owocami morza, wieprzowiną, świeżymi owocami.



Koźlak

❄️ 12–14°C

Temperatura podania: 12–14°C (temperatura piwnicy). Doskonale komponuje się z wołowiną, wieprzowiną, knedlami, makaronem, plackami, jak również z owocami.



Porter

❄️ 12–14°C

Temperatura podania: 12–14°C (temperatura piwnicy). Serwujemy do wędzonych serów i szynki, gruszek, gorzkiej czekolady, winogron i dojrzewających serów.



Piwa owocowe i aromatyzowane

❄️ ❄️ 7–10°C

Podajemy 15 minut po wyjęciu z lodówki (7–10°C). Piwa owocowe są dobrym dodatkiem do owoców morza, dziczyzny, cielęciny, drobiu, deserów orzechowych, kruchego ciasta, bakalii i świeżych owoców.



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!

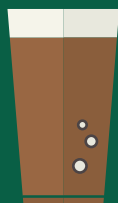
Niskoalkoholowe i jasne piwa najbardziej orzeźwiające będą, gdy je schłodzimy. Jednak bogaty aromat piw ciemnych i mocnych uwalnia się dopiero, gdy nieco je ogrzejemy!



CIEMNE I MOCNE



JASNE I NISKOALKOHOLOWE



Porter bałtycki
Koźlak

12–14°C

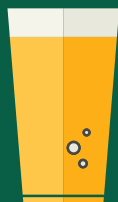
temperatura
piwnicy



Piwo pszeniczne
Piwa owocowe
i aromatyzowane

7–10°C

15 minut po
wyjęciu z lodówki



Pilzner
Lager

4–8°C

prosto
z lodówki



NACZYNIĘ

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 naczyń 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 ściereczką ani ręcznikiem. Resztki z nich mogą pozostać na powierzchni naczyń i przy kolejnej degustacji zaburzyć smak piwa i strukturę piany.



PAMIĘTAJ!

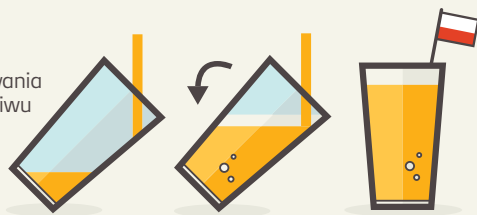
Piwo przechowuj w ciemnym i chłodnym miejscu! Słońce i promienie ultrafioletowe powodują utlenianie się trunku, co niszczy jego smak i kolor.

NALEWANIE

Piana na dwa centymetry

To najczęściej spotykany w Polsce sposób nalewania piwa. Szklankę przechyła się pod kątem 45°, a piwu pozwala się ściekać po ścianie 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

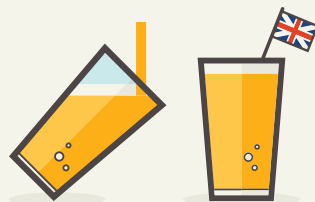
To jeden ze sposobów nalewania piwa przez Czechów. Leje się je z góry pod kątem prostym do szklanki (nie po ścianie). Zajmuje to trochę czasu, ponieważ piwo pieni się mocno i trzeba robić kilkukrotne przerwy na opadnięcie nadmiaru piany.

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 ścianie 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 postoją – ich smak tylko na tym zyska. Pozostałym stylom piwnym nie każemy 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



Pokal



Szkłanka



Snifter

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.

Tak jak nie ma kufla 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.

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 rześkich. Do piw pszenicznych używa się specjalnej odmiany szklanki, zwężonej u dołu i rozszerzonej ku górze.

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.

ODPOWIEDZIALNE SPOŻYWANIE ALKOHOLU



2.

W ciąży nie piję alkoholu

Kobiety w ciąży nie powinny spożywać alkoholu. Nawet niewielkie jego ilości mogą mieć negatywny wpływ na płód i prowadzić do wystąpienia zespołu alkoholowych zaburzeń płodowych (FAS).

3. Nigdy nie jeżdżę po alkoholu!



Nawet niewielka ilość alkoholu obniża naszą zdolność skupienia i oceny sytuacji, dlatego **nigdy** nie wsiadaj za kierownicę po jego spożyciu. **Bądź odpowiedzialnym kierowcą!**



4.

Pijesz alkohol? Zjedz coś!

Jedzenie przed i w trakcie spożywania alkoholu spowalnia jego działanie, a tym samym łagodzi negatywny wpływ na organizm.

1.

Alkohol tylko dla osób pełnoletnich

Alkohol nie jest przeznaczony dla dzieci i młodzieży. Nie zachęcaj i nie pozwalaj spożywać go osobom poniżej 18. roku życia.



5.

Pijąc alkohol, uzupełnij płyn

Alkohol odwadnia nasz organizm, dlatego spożywając go, pij napoje bezalkoholowe (np. wodę).



Odkrywając piwny świat i rozsmakowując się w różnorodnych gatunkach i rodzajach tego trunku, pamiętaj, że piwo to alkohol. Spożywaj je odpowiedzialnie.

9. Postaw na smak, nie na ilość



Piwo to świetny dodatek do potraw. Podkreśla ich smak, wzbogaca doznania – wypróbuj proponowane przez nas przepisy! Odpowiedzialne picie alkoholu to umiejętność cieszenia się jego smakiem, najlepiej w dobrym towarzystwie przyjaciół i oczywiście kontrola spożywanej ilości.

8. Nie bój się odmówić

Jeśli danego dnia nie masz ochoty na alkohol lub nie możesz go pić – powiedz to. Nikt nie ma prawa zmuszać cię do jego spożycia, jeśli tego nie chcesz.



7. Pij umiarkowanie

Spożycie dużej ilości alkoholu w krótkim czasie może prowadzić do zatrucia organizmu, a także mieć długofalowe negatywne konsekwencje zdrowotne i społeczne. Stosuj się do sugestii dotyczących bezpiecznego spożycia alkoholu.

6. Bierzesz leki? Ostrożnie z alkoholem!

Łączenie alkoholu z lekami może być niebezpieczne. Leki zawsze popijaj wodą i przed zastosowaniem sprawdź, czy przyjmowane przez siebie lekarstwa nie wymagają rezygnacji ze spożywania napojów alkoholowych.



10.

Pij alkohol tylko w dozwolonych miejscach

Prawo Rzeczypospolitej Polskiej nie pozwala na spożywanie alkoholu w miejscach publicznych. Najlepszym miejscem, żeby spędzić czas w gronie znajomych i rozsmakować się w piwie są puby, bary, restauracje i ogródki piwne lub domowe zacisze.





Browar Bosman w Szczecinie

- Założony w 1848 roku przez szczecińskiego kupca Juliusza Wiedmanna.
- W 2001 roku dołączył do grupy Carlsberg Polska i przeszedł proces modernizacji.
- Sponsor drużyny piłkarskiej Pogoń Szczecin.
- Zatrudnia ok. 250 pracowników.
- Sztandarowe marki: **Bosman Full**, **Bosman Special**, **Bosman Niefiltrowane**.

Czy wiesz, że...

Na ziemiach pomorskich piwo warzono już w średniowieczu. Pierwsze plantacje chmielu zakładano w 1311 roku, a ponad sto lat później szczecińscy piwowarzy otrzymali statut cechowy. Uprawniło ich to do warzenia piwa 36 razy w roku.

Browar Okocim w Brzesku



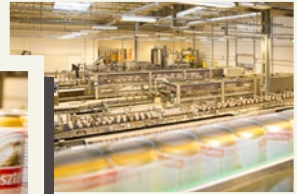
Czy wiesz, że...

W 1884 roku właściciel Browaru Carlsberg, Jacob Christian Jacobsen, odwiedził w Krakowie założyciela Browaru Okocim Jana Ewangelistę Goetza i jego rodzinę. Zwiedził browar i w swoim pamiętniku zanotował bardzo pozytywne wrażenia z tej wizyty.

Browar Kasztelan w Sierpcu

- Założony w 1972 r.
- W 2001 roku dołączył do grupy Carlsberg Polska.
- W 2009 roku uwarzono pierwszą warkę piwa **Kasztelan Niepasteryzowane**, które zapoczątkowało modę na tego typu piwa.

- W 2014 roku zakończono rozbudowę browaru. Powstała m.in. nowa linia puszkowa, zwiększająca moce produkcyjne.
- Zatrudnia ok. 200 pracowników.
- Sztandarowe marki: **Kasztelan Jasne Pełne, Kasztelan Mocne, Kasztelan Niepasteryzowane**.



Czy wiesz, że...

Początki sierpeckiego browarnictwa sięgają czasów średniowiecza. Już wtedy dwory książęce upodobały sobie wysokiej klasy piwa warzone w tych okolicach. Trafiły one na dwory książęce i cieszyły się dużą popularnością i uznaniem.

- Założony w 1845 r. przez **Jana Ewangelistę Goetza**, jednego z ojców polskiego browarnictwa, pioniera nowoczesnej na tamte czasy metody warzenia z zastosowaniem dolnej fermentacji – technologii wytwarzania dzisiejszego lagera.
- W 2001 r. dołączył do grupy Carlsberg Polska.

- Obecnie to **jeden z największych i najnowocześniejszych browarów w Polsce i w Europie**.
- Zatrudnia ponad 400 pracowników.
- Sztandarowe marki: **Okocim Jasne Pełne, Okocim O.K., Okocim Mocne, piwne specjalności pod marką Browar Okocim, Carlsberg**.