



PIVO

— *Andrej Colarič in Davor Mišmaš* —

PIJAČA DOŽIVETJA

Andrej Colarič, Davor Mišmaš

PIVO, PIJAČA DOŽIVETJA

Izdala in založila: ČZD Kmečki glas, d. o. o., Ljubljana
Direktor: Peter Zadel
Vodja projekta: Tanja Žgajnar Novak
Jezikovno pregledala: Katarina Mihelič Bajt
Oblikoval in tehnično uredil: Mladen Pavlovič
Fotografije: Arhiv pivopis.si, Matic Kremžar, Aleksander Kavčnik, Ana Kovač, Nika Hölbl, Gašper Franko, Luka Oblak, Wikipedia; Picardin, Finlay McWalter, WolfmanSF
Tisk: Grafis Trade d. o. o.
Leto natisa: 2016
Število natisnjenih izvodov: 1000

ISBN: 978-961-203-456-6

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

663.4

COLARIČ, Andrej

Pivo : pijača doživetja / Andrej Colarič, Davor Mišmaš ; [fotografije arhiv Pivopis.si ... et al.]. - Ljubljana : Kmečki glas, 2016

ISBN 978-961-203-456-6

1. Mišmaš, Davor

284413696

VSEBINA

| | | | |
|--|----|---|----|
| <i>ZA UVOD</i> | 5 | <i>PIVO IN KOZARCI</i> | 31 |
| <i>ZGODOVINA PIVA</i> | 9 | Kozarci skozi zgodovino | 31 |
| <i>KAKO PIVO NASTANE</i> | 15 | Katere kozarce za pivo poznamo?! | 32 |
| <i>VPLIV PIVA</i> <i>NA NAŠE POČUTJE</i> | 19 | <i>RAVNOTEŽJE</i> <i>IN HARMONIJA V PIVU</i> | 35 |
| <i>PIVO IN NAŠA ZAZNAVA</i> | 21 | Grenkoba | 35 |
| Videz | 21 | Sladkoba | 36 |
| Barva | 21 | Ravnotežje | 36 |
| Bistrost | 22 | Harmonija | 36 |
| Glava (pena) | 22 | <i>STILI PIVA</i> | 37 |
| Aroma | 22 | Lager | 38 |
| Okus | 23 | Ale | 38 |
| Sladko | 23 | Divje kvasovke/bakterije | 38 |
| Slano | 23 | Kaj je vplivalo na nastanek stilov piva? .. | 39 |
| Kislo | 23 | Geografska meja | 39 |
| Grenko | 23 | Podnebje | 39 |
| Umami | 23 | Hmelj | 40 |
| Občutek v ustih | 24 | Voda | 40 |
| Telo | 24 | Tehnologija | 41 |
| Karbonizacija | 25 | Davki in zakoni | 41 |
| Kremnost | 25 | Merljive tehnološke in tehnične lastnosti piva | 42 |
| Astringentnost | 25 | Grenkoba | 42 |
| Alkoholna toplina | 25 | Specifična gostota | 42 |
| <i>SHRANJEVANJE</i> <i>IN TOČENJE PIVA</i> | 27 | Alkohol | 43 |
| Pri kateri temperaturi se pije pivo? .. | 27 | Barva | 43 |
| Steklenica, pločevinka, točeno? | 28 | Stili piva po svetu | 44 |
| Angleški pravi ale (real ale) | 28 | Ameriški stili (ZDA) | 44 |
| Staranje piva | 29 | Belgijski stili | 47 |
| Kako pravilno natočimo pivo iz steklenice/pločevinke? | 30 | Kdo ali kaj so Trapisti? | 52 |
| | | Češki stili piva | 54 |
| | | Nemški stili piva | 55 |
| | | Irski stili piva | 59 |
| | | Škotski stili piva | 60 |
| | | Britanski stili piva | 60 |

| | |
|------------------------------------|----|
| <i>SESTAVINE ZA PIVO</i> | 65 |
| Voda | 65 |
| Slad | 67 |
| Hmelj | 74 |
| Dodatki | 77 |

DOMAČE PIVOVARSTVO 79

| | |
|---|-----|
| Varjenje s celovitim ekstraktom | 80 |
| Oprema | 81 |
| Postopek priprave | 83 |
| Koristni nasveti | 85 |
| Najpogostejše napake | 87 |
| Varjenje piva po metodi allgrain | 88 |
| Oprema | 90 |
| Postopek varjenja | 92 |
| Napredni pristopi | 95 |
| Izdelava lastnega recepta | 98 |
| Bistrenje piva | 98 |
| Dodatki | 100 |
| Recepti za varjenje piva | 103 |
| Skakajoči agrumi | 103 |
| Indijansko-indijska zagata | 104 |
| Očarljivi nosač | 104 |
| Vztrajni črnorog | 106 |
| Duhoviti kratkoživec | 106 |
| Pravi tekoči kruh | 107 |
| Pogrešani dvojnik | 108 |
| Hmeljni ležernež | 108 |
| Poletna godba | 109 |
| Medeno pivo | 109 |

KOMBINIRANJE

PIVA IN HRANE 111

| | |
|--|-----|
| Pivo in vino | 111 |
| Intenzivnost okusov | 112 |
| Nekaj primerov | |
| uravnovežene intenzivnosti: | 114 |
| Ujemanje okusov | 115 |
| Nekaj primerov ujemanja okusov: | 117 |
| Kontrast okusov | 117 |
| Nekaj primerov kontrasta okusov: | 118 |

KUHANJE S PIVOM 121

| | |
|--|-----|
| Čebulna juha s pivom | 121 |
| Ipa guacamole omaka | 122 |
| Pivska marinada za meso | 122 |
| Rakci s česnom, maslom in pivom | 123 |
| Hmeljene kranjske klobase | 124 |
| Mafini s feta sirom, rožmarinom in pivom | 125 |
| Pi(r)škoti s Stout pivom | 126 |
| Gobova juha s pivom | 127 |
| Čokoladne rezine s karamelo in pivom | 128 |
| Kruh s pivom | 129 |

PIVOVARNE V SLOVENIJI 131

Makropivovarne 131

| | |
|---------------------------|-----|
| Pivovarna Laško | 131 |
| Pivovarna Union | 131 |

Mikropivovarne 131

| | |
|-----------------------------|-----|
| Pivovarna 1713 | 131 |
| Carniola | 132 |
| Hopsbrew | 132 |
| HumanFish | 132 |
| Mali grad | 133 |
| Pivovarna Pelicon | 133 |
| Reservoir Dogs | 134 |
| Tektonik | 134 |
| Vizir | 135 |

Nanopivovarne in nomadske pivovarne 135

Viri 136

ZA UVOD

Prijeten poletni večer, mirna džezovska glasba v ozadju in lahkoten, a še vedno izdatno hmelnjen pale ale slovenskega porekla. Preplavi me sreča, pijem namreč izjemno kakovostno slovensko pivo in pišem slovensko knjigo o pivu. V zadnjem obdobju nas je kar nekaj Slovencev in Slovenk pridno delalo na področju piva. Nekateri so sodelovali z varjenjem odličnega piva, nekateri z organizacijo najrazličnejših dogodkov, tečajev ... Vsem je skupno eno – ljubezen do piva.

Pri tem pa ne mislim le na to, da obožujemo, ko po našem grlu spolzi kapljica tekočega zlata, temveč se vsakodnevno borimo, da pivo tudi v naši deželici postavimo ob bok vinu, kamor tudi spada. Kulturo pitja piva želimo dvigniti na točko, kjer pivo ni določeno le kot tista pijača, ki jo spijemo, ko končamo košnjo trave. Želimo pokazati in dokazati, da je pivo mnogo več kot to. Glede na to, da imate v rokah to knjigo, ste na zelo dobri poti, da glasnik in ambasador te vrhunske pijače postanete tudi vi.

*Avtorja sva Andrej Colarič in
Davor Mišmaš*



Andrej Colarič

Andrej je ustanovitelj portala Pivopis.si in prvi slovenski certificirani Cicerone, kar je eden izmed najbolj cenjenih nazivov za področje piva na svetu. Ima ogromno izkušenj z vodenjem interaktivnih degustacij butičnega piva, prav tako pa sodeluje z vrhunskimi restavracijami, s katerimi pripravljajo menije, usklajene s pivsko ponudbo.

Davor Mišmaš

Davor je zagotovo eden najboljših domačih pivovarjev v Sloveniji in je prejemnik številnih nagrad za svoje pivo, pred kratkim pa je tudi pridobil naziv sodnik piva. Svoje znanje deli kot glavni predavatelj na tečajih varjenja piva ekipe Pivopis.si, prav tako pa je idejni vodja najrazličnejših dogodkov.

Pivopis.si

Na portalu Pivopis pišemo o pivu in o vsem, kar je povezano z njim. Spremljamo dogodke, ki so namenjeni ljubiteljem piva. Govorimo o barih, kjer je mogoče v dobrem ambientu uživati ob odličnem kozarcu piva. O tem, kako zvariti domače pivo kar v lastni dnevni sobi. O okusnih zvarkih slovenskih pivovarn. Ocenjujemo pivo iz vseh koncev sveta.

Portal Pivopis.si je bil ustanovljen maja leta 2014, ker smo se ljubitelji piva želeli pogovarjati o pivu in spoznavati ljudi, ki čutijo strast do dobrega piva.





Odziv je bil izjemen, zelo hitro smo se začeli zbirati in lahko se pohvalimo s pravo skupnostjo ljubiteljev piva in vsega povezanega s pivom. Veseli bomo, če se nam pridružite!

Pivo naj bo pijača doživetja

Nikakor vas ne želimo prestrašiti, vendar morda se bomo v tej knjigi piva dotaknili tako, kot niste vajeni. Lotili se ga bomo analitično in se podali na pot odkrivanja videza, okusa in arom piva, spoznali bomo, katere sestavine pivo ustvarjajo in kaj vsaka izmed njih prinese h končnemu izdelku. Predstavili vam bomo romantično druženje piva in hrane, izvedeli boste, katere stile piva poznamo, seveda pa vas bomo naučili tudi, kako lahko pivo zvarite kar sami doma.

Glede na to, da je v zadnjem času trg preplavljen s pivom iz ogromnih pivovarn, katerih edina misija je napolniti svoje denarnice, bomo pozornost namenili predvsem (običajno) manjšim pivovarnam, ki v svojem pivu pustijo dušo in srce. Včasih tudi kakšno kapljico znoja.

Pivo je umetnost. Moderni pivovar ima praktično vse niti v svojih rokah in zvari lahko

točno tako pivo, kot si ga želi. Možnosti je nešteto. Lahko je svetlo, temno, s kremno peno, skorajda brez pene, lahko je izredno lahkotno, lahko ima 15 % alkohola, lahko doda sadje, začimbe, zelenjavo ... Lahko pa vse skupaj še tri leta stara v hrastovih sodih, kjer je prej ležal viski. Pivo je umetnost. S tem ko si odpremo kakovostno pivo, si ga natočimo v kozarec in v njem uživamo, kreatorju in pijači pokažemo potrebno spoštovanje, hkrati pa največkrat tudi sebi močno polepšamo dan.

Ljudje se že več kot 10.000 let družimo ob pivu. Kdo bi si mislil, da bo pijača iz osnovnih štirih sestavin spremenila svet in lepšala življenje vsem, ki cenijo vse vidike, ki jih ponuja pivo. Pivo že dolgo ni več le pijača, ki jo spijemo, ko nam je vroče. Pivo primerneega stila je lahko spremljevalec kakršnegakoli vremena in katerekoli hrane. Da, upamo si reči – tako kot vino. Piva nikoli ne podcenjujte, kajti v dobrem pivu je kompleksnost okusov lahko neverjetna. Ko pa vas dobro pivo navduši, poti nazaj ni. Je le pot naprej – pot k odkrivanju vsega izjemnega, kar pivo nedvomno ponuja.



ZGODOVINA PIVA

Prvi začetki

Varjenje in pitje piva sta bili aktivnosti, ki sta spremljali človeka vse od začetka prvih civilizacij. Pred približno 10.000 leti smo se ljudje začeli počasi premikati od življenja nomadskih prebivalcev in lovcev ter se ustalili na koščku zemlje, kjer smo kmetovali. Poljščine, posebej pa žita, so igrale ključno vlogo pri razvoju prvih razvitih civilizacij. Ta žita so bila pšenica, riž, koruza in za nas najpomembnejša – ječmen. Mnogo antropologov glede na zadnja najdišča celo trdi, da je bilo ravno pivo ključno za razvoj primitivnih civilizacij. Pivo naj bi bilo tako pomembno, ker je postalo obredna socialna pijača, ki je

združevala, v mnogo primerih je bila bolj primerna za pitje kot voda.

Pivo naj bi nastalo tako, da so se posušena in v posodah shranjena ječmenova zrna zaradi padavin namočila in začela zaradi kvasovk, ki so naravno prisotne v zraku, fermentirati v neko vrsto kaše. Nihče ne ve točno, kakšen okus je imela ta kaša, ampak dejstvo je, da je kaša obstala in se skozi čas preoblikovala v pijačo, ki jo poznamo danes.

Prvi najstarejši znani dokumentirani zapis o pivu sega šest tisoč let nazaj, zapisali so ga Sumerci. Zapis je recept za izdelavo piva in hkrati spev boginji piva Ninkasi. V tem času je bilo pivo tehnološko nedovršeno, bilo je precej motno in imelo je večje delce



usedline, ki so bili opisani kot izredno grenki. Zaradi tega razloga so ga pili kar prek slamic. Kljub nevšečnostim so ljudje pivo oboževali in Babilonci so do leta 2000 pr. n. š. varili že več kot 20 različnih vrst piva.

Pivo je imelo pomembno vlogo tudi v ekonomiji, kjer je bilo poleg kruha plačilno sredstvo. Vsi državljani so imeli predpisano plačilno kvoto glede na položaj na socialni lestvici in v poklicu. Kmetovalec naj bi tako prejemal 3 hlebce kruha in 2 vrča piva, častni vojščak pa 20 hlebcev kruha in 4 vrče piva.

Močno kulturno tradicijo do piva so gojili tudi Egipčani, ki so poleg žit pivu dodajali datlje. S tem so mu zvišali alkoholno stopnjo in obstojnost, ki je bila ključna v toplem podnebjju. Čeprav se pogovarjamo o pivu, je potrebno vedeti, da je bilo

pivo predvsem osvežilna pijača, ki je bila rahlo sladka, malo grenka, velikokrat pa mlečno kiselkasta. Pivovarstvo je v tem obdobju močno napredovalo in je bilo spoštovana obrt, ki je velikokrat celo mejila na industrializacijo. Pivo tudi niso več izdelovali neposredno iz zrn žit, ampak so ga predhodno delno kalili in tudi pražili, kar je bistveno izboljšalo obstojnost ter okus. Pomembno vlogo je igralo tudi lončarstvo, ki je z izdelavo glinenih posod (amfore) omogočalo lažje shranjevanje piva. Bilo je tako cenjeno, da so faraone pokopali z amforami, da bodo odžejani tudi na onem svetu.

Mračno obdobje

Čas Grkov in Rimljanov je prinesel drugačno obdobje za pivo. Sicer sta ti močni in razviti civilizaciji poznali in varili pivo,



to pa nikoli ni bilo tako popularno kot vino. Velik razlog zanemarjanja piva kot kulturne pijače je tičal v kmetijstvu, ker je v Mediteranu bistveno bolje uspevala vinska trta kot pa ječmen. Pivo se je tako kmalu pojavljajo le še na obrobju Rimskega imperija.

Obdobje velikega preseljevanja in vojn je tehnološko in kulturno gledano pivo pahnilo v kameno dobo in pivo si je 'opomoglo' šele v srednjem veku. Do prvega tisočletja se v pivovarskem svetu ni dogajalo nič kaj razburljivega in šele nato so se počasi začeli vračati na tehnike, ki so jih Egipčani osvojili stoletja nazaj.

Izjema so bili Germani in Slovani, ki so deloma že poznali hmelj, sestavino, ki je močno spremenila pivovarstvo za vedno. Pred njo so uporabljali različne mešanice začimb in korenin, kot so pelin, cimet, gorčica, kumina, ingver itd. Teh mešanic je bilo ogromno in vsak pivovar je imel svoj recept.

Srednji vek

V srednjem veku se je pivovarstvo vrnilo v obliki obrtniške dejavnosti, ki so jo pretežno opravljale ženske. V tem času se je tudi katoliška cerkev začela vključevati v varjenje piva in meniški redi so bili ključni pri izpopolnjevanju pivovarskih metod. Ti redi, od katerih je preživel znani trapistovski, so pivo varili predvsem kot način financiranja svojega življenjskega sloga.

Pivo v srednjem veku ni bil cenjeno le zaradi lajšanja težkega srednjeveškega življenja, ampak tudi, ker je bilo bolj neoporečna pijača, kot je bila takrat voda. S kruhom je bilo pivo tako najpomembnejši

del prehrane za vse starostne in socialne skupine.

Pravi korak naprej je prinesla širša uporaba hmelja in vladavina Karla Velikega. Njegovo kraljestvo je obsegalo današnje Francijo, Nemčijo, severni del Italije, skoraj vso Srednjo Evropo in Britansko otočje. Razvoj pivovarstva se je povečal predvsem zaradi visokih cen vina in tako je postalo modna pijača, ki so jo varili in pili tudi na kraljevih dvorih. Hmelj, predvsem divji, so sicer Čehi uporabljali že v 8. stoletju, a je potreboval še dodatnih osem stoletij, da se je razširil po celotni celini.

Tudi zakonodaja je napredovala in postavila nekaj pravil, kako se sme in ne sme variti piva. Najbolj znan je nemški zakon o čistosti, ki je dvignil kakovost piva in določil, da je pivo pijača, ki je zvrjena izrecno samo iz vode, hmelja, slajenega ječmena ter pozneje kvasa, ki ga ob zapisu zakona leta 1516 še niso poznali.

Moderno pivo

18. stoletje je prineslo pomemben napredek v umetnosti varjenja piva. Največja zahvala gre Louisu Pasteurju, ki je odkril natančno vlogo kvasa v postopku fermentacije, ter seveda iznajdbo pasterizacije, ki je podaljšala življenjsko dobo in kakovost piva. Poleg tega je z industrijsko revolucijo prišlo do avtomatskih polnilnih linij, hlajenja in distribucije z železnico.

Pivo je postajalo vedno bolj bistro, svetlo in lahko, zato se je pojavila nova vrsta piva, ležak. Ležak pa se ni pojavil kar tako, bil je plod večletnega raziskovanja Emila Christiana Hansena, ki je ugotovil, da je bila za t. i. spodnjo fermentacijo zaslužna druga vrsta kvasovk. Te kvasovke so



delovale pri nižjih temperaturah (pribl. 7 °C) in proizvedle pivo, ki je bilo bolj delikatno in blago po okusu.

Pivovarne in njihovi novi paradni konji – ležaki – so postajali vedno bolj popularni. Pivovarne so se večale in združevale, v zelo kratkem času jim je uspelo konkurenčno povoziti manjše in obrtne. Pivo je postajalo vedno bolj uniformirano in stilsko enotno. Po dveh svetovnih vojnah in času velike krize je trpelo tudi pivovarstvo, kjer je preživelo le nekaj večjih pivovarn. Največje svetovne pivovarne so nato dolga leta masovno proizvajale pivo, kjer je bil močan poudarek na rezanju stroškov in seveda večanju dobička. Kakovosti sestavin, domiselnosti pri varjenju in končno okusu piva nihče ni posvečal preveč pozornosti



in v večini večjih svetovnih pivovarn je še dandanes zelo podobno.

Obdobje craft piva

Nato se je je zgodilo nekaj, kar je in bo za vedno spremenilo razvoj pivovarstva. V začetku sedemdesetih let prejšnjega stoletja so se predvsem v ZDA začele pojavljati manjše pivovarne, ki so imele zelo drugačen poslovni model. Njihov glavni fokus so bile ravno kakovostne sestavine, izvorni recepti za pivo in vrhunski končni produkt. Te mikropivovarne so bile in so še danes nekakšni uporniki proti megalomanskim korporacijam, ki se imenujejo pivovarne. Kaj hitro pa se je ponovno izkazalo, da ljudje drzne upornike, ki se borijo za pravo stvar, obožujemo! Še toliko bolj, če se ti lahko pohvalijo tudi z odličnim pivom!

Obdobje craft piva je prineslo nov veter v pivovarstvo, nastalo je mnogo novih stilov, obujajo pa se tudi stari in pozabljeni. Najboljše pri vsem tem je spoštovanje piva in nova kultura pitja piva, ki se razvija okrog njega.

Craft je beseda, ki jo angleško-slovenski slovar prevede kot "aktivnost, ki zahteva določene veščine in obsežno znanje". Običajno se jo uporablja, ko govorimo o določenih obrteh, kjer je bolj kot kvantiteta pomembna kvaliteta.

Zagotovo ste v zadnjem času velikokrat slišali izraz craft beer. Če se potrudimo to prevesti v slovenščino, nam hitro na misel pride morda nekoliko neposrečen prevod 'obrtno pivo' ali pa čedalje bolj razširjen izraz 'butično pivo'.

Obstaja več definicij, kaj butično pivo sploh je. Nekateri so zagovorniki ideje, da

