

IPA – CEL, PAL!



Choć rewolucja to wyświechtane słowo, to trudno inaczej nazwać to, co dzieje się w Polsce z piwem. Rzemieślnicy próbują dogonić Zachód, który jest 30 lat przed nami, a ich dewiza – „jest tyle do odkrycia, że szkoda nam czasu na tłuczenie w kółko tego samego” – sprawia, że czasami przesadzają z ekstremizmem.





fot. Konrad Konstantynowicz

Pierwszy raz widzę Pawła Leszczyńskiego tak podekscytowanego piwem. Jest jednym z nestorów polskiego piwowarstwa, a do tego sędzią piwnym i współorganizatorem Warszawskiego Festiwalu Piwa. W dłoni trzyma zwykłą brązową butelkę bez etykiety. – To będzie duża rzecz w nadchodzących miesiącach – mówi, wręczając mi ją w prezencie. Paweł uwarzył to piwo sam w domu, używając drożdży pochodzących z północy Norwegii, które wytrzymują podczas warzenia o wiele wyższe temperatury niż standardowo używane szczepy. Gdy wieczorem przeleję lekko schłodzoną zawartość do szklanki, pod mocną pianą odkryją lekkie, słodko-kwaśne piwo, pachnące delikatnie cytrusami i świeżym chlebem. Browary regionalne odwołują się często do tradycji sięgających średniowiecza (choć daty na etykietach to często poszlaki, a nie sprawdzone dane historyczne), produkcja zaś to zwykle klasyka danego regionu. Ich siłą jest, albo przynajmniej powinna być, lokalność: słody z własnej słodowni, chmiel zza miedzy, woda z własnego ujęcia. Niczym sławne piwa z Pilzna (np. Pilsner Urquell, warzony na bardzo miękkiej wodzie oraz lokalnym żateckim chmielu). Browary rzemieślnicze to natomiast piwna międzynarodówka, nowofalowy, międzystylowy lot przez słody, chmiele i metody warzenia. Tu nie ma znaczenia woda (wszystko da się tuningować odwróconą osmozą i dodatkami mineralnymi) ani miejsce pochodzenia składników (jak słody, to z Niemiec, a chmiele – najlepiej ze Stanów czy Nowej Zelandii).

TURBODOŁADOWANY ROZWÓJ

– W Polsce w trzy lata zrobiliśmy to, co w Stanach Zjednoczonych, światowej

mekce piwa rzemieślniczego, trwało lat dziesięć. Tyle że Amerykanie zaczęli 30 lat temu, więc jeszcze nam trochę do nich brakuje. Amerykanie to szkoła „bardziej” – bardziej goryczkowe, bardziej nachmielone, bardziej pojechane. Woda morska, papryczki chilli, dynia, kolendra – sky is the limit. Polscy piwowarzy próbują z różnym skutkiem dorównać Amerykanom, stąd nie zwykła popularność u nas piw opartych na aromatycznych amerykańskich chmielach – tłumaczy Paweł Leszczyński. Ledwie minęło południe, a już siedzę z nim w multitapie firmowanym przez szkockiego Brewdoga. Multitap bar to nowe, lepsze wcielenie pocziwego pubu, gdzie z kilkunastu kranów serwuje się piwa rzemieślnicze. Tu od 4,5-procentowego, bezglutenowego ale’a po prawie 10-procentowe Hardcore IPA. Wyspiarze mają wszystko ogarnięte: zawartość butelek, wizerunek piwnych punków, nawet reality show kręcone w USA, gdzie główne role grają właściciele browaru. Do tego kolejne zbiórki pieniędzy wśród fanów – w zeszłym roku zgromadzili pod hasłem „Akcje dla punków!” aż 19 milionów funtów. – Multitapy to kluczowy element piwnej rewolucji – mówi Leszczyński, który sam pracuje w jednym z pierwszych lokali tego typu w Polsce: Kuflach i Kapslach zwanych żartobliwie KIK-iem. Stara się brać głównie wcześniejsze zmiany, wtedy jest mniejszy ruch i więcej czasu na rozmowy z klientami. Dziesiątki, czasem setki piw z kranów i butelek, premiery, pompy z ręcznie tłoczonym piwem i kranry z czystym azotem. Są browary, które całą swoją produkcję wlewają do kegów, czyli beczek podłączanych w barowych instalacjach. Podstawową bronią tej rewolucji jest z pewnością IPA (India Pale Ale), piwo

równie popularne w rzemieślniczych arsenalach jak kałasznikow w koszarach byłych demoludów. Nie ma chyba browaru, który nie robiłby tego mocno chmielonego, cytrusowo-orzeźwiającego napitku. Często w kilku odmianach.

RZEMIEŚLNIK TEŻ CZŁOWIEK

– Piwo rzemieślnicze to nie znaczy automatycznie piwo dobre. Rzemieślnicy też potrafią coś zepsuć, miewają problemy z powtarzalnością. Często zaczynają więc od IPA, bo ono wiele wybacza, duże ilości chmielu przykrywają drobniejsze błędy – wyjaśnia Leszczyński. Dobrze zrobione IPA to jednak bardzo ciekawe przeżycie, na kubkach smakowych pijącego mnóstwo się dzieje, nawet bez dodatków mamy prawdziwy festiwal owoców tropikalnych i przypraw korzennych, często w bardzo odświeżającej formie. Wojciech Trześniowski z Beerlabu, niewielkiego browaru spod Piaseczna, poszedł dużo trudniejszą drogą – zaczął kilka miesięcy temu od razu od pilznera. Ale on miał doświadczenie zdobyte wcześniej w browarze restauracyjnym, warszawskiej Bierhalle. Artisanal pilsner, jak nazwali go twórcy, wyszedł smaczny i już wkrótce – obok pszenicznego belgian blonde i portera kawowego – dołączy do walki o klientów z kilkuset innymi browarami rzemieślniczymi w Polsce. – Dla mnie piwowarstwo rzemieślnicze to proces, w którym dużo jest pracy rąk, a nie klikania myszką, jak w przemysłowych browarach – tłumaczy mi Wojciech, zaglądając do zbiornika filtracyjnego, w którym warzy się piwo dla browaru kontraktowego Inne Beczki. Po chwili widzę go z rękami zanurzonymi po łokcie w brzeczce, próbującego odetkać krnąbrną pompę – zwykły dzień w małym browarze.



Marcin Pietranik, autor receptur Innych Beczek, jest tutaj również – dogląda kolejnej warki swojego Pop Up Gose, niezwykle go piwa fermentowanego bakteriami kwasu mlekowego z dodatkiem soli i cytrusów.

BYĆ JAK BREWDOGS

Kilka dni wcześniej spotykam się z Marcinem w warszawskim multitalpie Cuda na Kiju. To z jego właścicielami stworzył Inne Beczki. Marcin proponuje piwo, a następnie wyciąga... korkociąg. Będziemy bowiem pili belgijskiego lambica, szlachetne piwo produkowane metodą spontanicznej fermentacji z udziałem dzikich drożdży. Gdy pytam o piwa Innych Beczek, Pietranik bezradnie rozkłada ręce. Nie ma w lodówce ani jednej własnej etykiety. Dobrze, że poprzedniego dnia odrobiłem lekcje, kupując dwie butelki w Carrefourze na rogu. – Multitap poradzi sobie kilka dni bez naszego piwa, musimy dbać o innych odbiorców – mówi. Nie obawia się wejścia do sieci handlowych. – Duże sklepy dają nam możliwość dotarcia do większej liczby ludzi. Moja dziewczyna z Ełku może kupić nasze piwo w Tesco i to jest nasz cel: warzyć piwo szeroko dostępne, ale dobrej jakości. Chciałbym je widzieć wszędzie: w klubach, nad Wisłą,

w sieciówkach, nie tylko w multitapach. Inne Beczki warzą teraz, jak większość piwnych rzemieślników, kontraktowo, czyli zlecając produkcję w istniejącym browarze, często regionalnym. Wkrótce jednak otworzą swój własny – m.in. dzięki publicznej zbiórce, która przyniosła im 400 tysięcy złotych w 12 dni (część małych inwestorów z pewnością przyciągnęło hasło „To będzie najlepsze walne zgromadzenie tego kraju!”). Wkrótce rozpoczną budowę. Kolejną już siedzibę postawił za to Artezan, pierwszy w Polsce browar rzemieślniczy. Aż trudno uwierzyć, że działa dopiero od 2012 roku. Gdy przyjeżdżam pewnego słonecznego majowego popołudnia do Błonia, przed halą Artezana jeden z pracowników odpoczywa, popijając wprost z butelki Pacyfik IPA, najśłynniejsze piwo tego podwarszawskiego browaru. Jeden z trzech współwłaścicieli, Jacek Materski, wita mnie ze szklaneczką piwa w dłoni. Po chwili i ja dostaję swoją porcję. W ten sposób świętujemy zakończone przed chwilą butelkowanie kolejnej warki. Jacek oprowadza mnie po nowym, mającym ledwie rok zakładzie (poprzedni mieścił się w garażu pod Grodziskiem Mazowieckim),

który powstał w budynku kompresorowni na terenie nieistniejącej już fabryki mechaniki precyzyjnej Mera.

SAMIEC ALFA ŚPI W BECZCE

– Nie interesuje nas robienie piwa w tradycyjnych stylach. Bawi bycie twórczym, a nie kopiowanie – mówi Materski. – Robimy autorskie piwa, czasem tylko nawiązujące do tradycji. Stawiamy na rozwój dwutorowy: z jednej strony smaczne, zrównoważone, wysoce pijalne piwa, często o niskiej zawartości alkoholu. Z drugiej: butelki degustacyjne, z efektem „wow”, których wielomiesięczna czy wieloletnia produkcja jest często niezwykle skomplikowana, ale które przynoszą największą satysfakcję. Jacek pokazuje mi piwnicę, w której piętrzą się beczki po whisky, winie i sherry. Zauważam dębowe baryłki po Jacku Daniel’sie. To w nich leżakują limitowane serie piw, choćby 11-procentowy imperialny stout Samiec Alfa. Paweł Leszczyński uważa, że leżakowane trudne piwa to jeden z najgorętszych tematów na nadchodzące miesiące (i lata, bo część piw będzie gotowa w okolicach 2020 roku). Marcin Pietranik ma podobne ambicje, choć w Polsce to wciąż jeszcze terra incognita. – Polskim piwom chmielowym nie brakuje

fot. Krzysztof Kozanowski



PRZEWODNIK PO PIWNYCH STYLACH

IPA • gwiazda piwnego rock’n’rolla, najczęściej pite piwo kraftowe na świecie. Maksymalne punkty za gorycz, nachmilenie i aromatyczność. Niefiltrowane. Nie pochodzi z Indii, choć nazwa wzięta się od wysyłanych tam właśnie w XIX wieku piw typu ale (górnej fermentacji). W szklance wszystko od cytrusa, przez owoce egzotyczne, po iglaki. Tosty, karmel, zioła. Pić w temperaturze ok. 10°C, naprawdę dobre warki można pić z bordoskiego kieliszka. IPA ma dziesiątki odmian, choćby session (czyli sesyjna, mocno nachmielona, ale lekka), imperial (kiedyś produkowana na rynek carski, mocna i aromatyczna) czy american (chmielona amerykańskimi chmielami typu cascade; z silnymi nutami grejpfruta, często też żywicznymi, odświeżająca).

PILSNER • jeden z rodzajów lagera, czyli „jasnego pełnego” piwa dolnej fermentacji. Potrafią być fatalne, wodniste i „fabryczne”, ale te zrobione zgodnie z regułami, bez pośpiechu, urzekają wytrawnością, delikatną goryczką. Uniwersalne piwo, w zasadzie do wszystkiego i na każdą porę, może oprócz srogiej zimy. Nie pić zmrożonego, jak polecają producenci masowych sikaczy!

DUBBEL I TRIPEL • belgijskie piwa górnej fermentacji, często klasztorne, klasyki pochodzą z opactwa Westmalle w Belgii. Mocno słodowe, słodkie, delikatnie tylko goryczkowe. Nie są gazowane dwutlenkiem węgla, lecz naturalnie fermentują w butelkach, co nadaje im przyjemnego, szampańskiego bąbelka. Intensywne i harmonijne zarazem. Triple oczywiście mocniejsze.

KWAS/SOUR • pod tą mało romantyczną nazwą kryje się cały piwny półświatek. Nowofalowo to zwykle piwa zakwaszane bakteriami kwasu mlekowego, chmielone, nie za mocne.

W zależności od użytych bakterii i drożdży ich smak może się bardzo różnić. Zwykle mają słabą pianę, „zjedzoną” przez bakterie. Istnieje wiele odmian piw typu sour, choćby belgijskie geuze (kupaż spontanicznie fermentujących lambików, niegazowane i niepasteryzowane) czy niemieckie lichtenhainer (z wędzonego bukiem stodu jęczmiennego). Lekkie, dobre na aperitif.

WEIZENBIER/WEISSBIER • bawarski jęczmienno-pszeniczny klasyk, czasem bardzo odległy smakiem od popowego Paulanera. Lekko chmielone, po przelaniu do szklanki lub kieliszka tworzy wielką pianistą czapę. Pod sałatkę i ryby.

STOUT • bardzo ciemne piwo o kremowej pianie. Aromaty czekolady, kawy, tostów. Słodki początek z goryczkowym, wędzonym finiszem. Ważne piwo dla ruchu rzemieślniczego, zwłaszcza na Wyspach i w USA. Dzięki dodatkowi płatków owsianych czy laktozy może niejednemu zastąpić posiłek. Średnio mocne. Serwować w temperaturze powyżej 10°C!

BARLEY WINE • początki tego jęczmienne-go „wina” sięgają blokady na dostawy francuskich trunków do Anglii wieki temu. Bardzo pracobłonne w produkcji piwo, leżakowane w beczkach. Smak zależy od receptury, ale zawsze jest to napój intensywny, złożony i rozgrzewający. Piwo degustacyjne, o mocy wina, w odpowiednich warunkach można trzymać latami.

SAISON • warzone w zimie w gospodarstwach południowo-zachodniej Belgii, gotowe na lato – kiedyś do serwowania robotnikom rolnym (saisonniers). Wbrew pozorom potężne, kremowe, niezbyt słabe, rustykalne piwo. Wytrawne, mocno nachmielone, fermentujące w butelce.



fot. Konrad Konstantynowicz

Najwięcej złego piwu w Polsce, a może i na całym świecie, zrobiły lagery. A raczej coś, co pod tą nazwą występuje, bo z prawdziwym lagerem produkty fabryk piwowskich niewiele mają wspólnego.

już dużo do światowej czołówki – mówi. – Gorzej jest natomiast z warkami wymagającymi długiego leżakowania. Tutaj czeka nas jeszcze wiele pracy, zarówno w browarach, jak i z odbiorcami. Browarnicy muszą się przestawić na dokładność i wolniejszy rytm pracy, której efekty pojawiają się dopiero po kilku miesiącach, klienci – na to, że będą musieli za taką butelkę zapłacić 30 czy 50 złotych. Powoli tworzy się, jak kilkanaście lat temu wśród amatorów wina, rynek na drogie etykiety. Marcin niedawno degustował z grupą piwowarów kilkunastoletnie lambiki warte 800 złotych za butelkę. W multitaapie Brewdoga małe butelki z serii Abstrakt, czyli limitowanych, często bardzo progresywnych warek, kosztują po 75 złotych. Biorę do ręki Abstrakt 19: kupaż dwóch leżakowanych saisonów (czarnego i czerwonego), starzony następnie w baryłkach po rumie. Ponad 13 % alkoholu, „potężne i złożone piwo”. Może następnym razem. Jacek Materski, pytany o przyszłość, oprócz leżakowania w beczkach wymienia: – Piwa kwaśne, tym się teraz ludzie bardzo rajcują. I piwa pozornie zwykłe, lekkie, nadające się do codziennego picia. A Paweł Leszczyński dorzuca: – Polskie chmiele oraz dobrze nachmielone lagery w amerykańskim stylu. Więcej spontanicznej fermentacji. Dzikie drożdże.

PIWO U AMARO

Proszący o anonimowość współwłaściciel mazowieckiego browaru, tymczasem wciąż jeszcze prawnik, partner w firmie międzynarodowej, mówi: – Chciałbym, żeby mój ojciec zamiast po Żywca sięgał po piwo rzemieślnicze. Dlatego nie powinniśmy iść drogą dziwności, szokowania, prób warzenia piwa z dodatkiem grzybów z kobiecych organów rozrodczych czy wnętrzności wieloryba, a to przykłady wzięte z życia. Chcemy warzyć piwa pijalne, a przy tym złożone – warto uświadomić ludziom, że produkcja piwa w swoim skomplikowaniu w niczym nie odbiega od produkcji wina, że piwo może i powinno wkroczyć na stoły w dobrych restauracjach. Marzę, by trafiło do menu degustacyjnych w Atelier Amaro, Tamce 43 czy w Opasłym Tomie. Tymczasem, nie ma co ukrywać, piwo nie ma w Polsce dobrej prasy. O ile alpagi nie zaszkodziły odbiorowi wina, o tyle piwo jest uważane na ogół za napój tani, prosty, plebejski wręcz. Najwięcej złego piwu w Polsce, a może i na całym świecie, zrobiły lagery. A raczej coś, co pod tą nazwą występuje, bo z prawdziwym lagerem (od niem. gelagert – leżakowane) produkty fabryk piwowskich niewiele mają wspólnego. – Eurolagery są jak ciuchy z sieciówek: muszą trafić w gust milionów odbiorców i przejść badania konsumenckie na grupie

docelowej – wyjaśnia Paweł Leszczyński. Powstają więc piwa mało wyraziste, rozwodnione, z niską goryczką i mdłe. Do tego – ze względu na walkę cenową – zrobione szybko, ze słabej jakości składników, wszystkie bardzo do siebie podobne. Fermentacja i „leżakowanie” zachodzi w jednym olbrzymim stalowym pojemniku, ciśnienie i intensywne mieszanie pozwalają skrócić cykl produkcji piwa do kilku dni, podczas gdy warzenie prawdziwego lagera trwa około miesiąca. – My pracujemy nad smakiem, a oni nad kosztami – kwituje Materski. Nic dziwnego, że piwa rzemieślnicze kosztują zwykle powyżej 8 złotych za butelkę, a w multitaapie – kilkanaście złotych za pół litra. To wciąż tylko margines rynku, 1–2 procent całej produkcji w Polsce. Spory jak na standardy rzemieślnicze Artezan ma „wybicie”, czyli jednorazową produkcję, na poziomie 6 tys. butelek. Żywiec napełnia dziennie 3,2 mln butelek. – Fascynuje mnie nieograniczona liczba kombinacji. Ogranicza nas tylko wyobraźnia, umiejętności, może trochę sprzęt, który posiadamy. Jest jeszcze tyle do odkrycia, że szkoda mi czasu na tłuczenie w kółko tego samego – kwituje Jacek Materski z Artezana. ☺