

Knihá



pívu

2. aktualizované vydání

Pavel Borowiec
Marcela Titzlová



*Jak pivo poznávat,
ochutnávat a párovat s jídlem*

smart
press
.....

Obsah

<i>Úvod</i>	Jak používat Knihu o pivu	8	<i>Díl čtvrtý</i>	Pivovary s celostátní působností	114
<i>Díl první</i>	Jak najít nejlepší pivo na světě?	12	Kde poznáte české pivo	Regionální pivovary	122
Vlastnosti piva	Barva piva	14		Craft pivovary	132
	Průzračnost neboli čírost piva	17	<i>Díl pátý</i>	Ochutnávka jako zážitek	154
	Jak pivní sklo ovlivňuje vnímání piva	18	Ochutnáváme pivo	Jak připravit ochutnávku	159
	Fenomén: Čepované pivo	21		<i>Poznáváme základní styly svrchně kvašených piv</i>	
	Pěna	22		• Užíváme pestrost chuti! • Porovnáváme zcela odlišná piva	
	Vůně	24	<i>Díl šestý</i>	Hledání souladu	168
	Chuť	28	Párování piva a jídla	Pro slavnostní chvíle i neformální přátelské posezení	172
<i>Díl druhý</i>	Z čeho se vaří pivo	34		Oblíbené kombinace jídla a sýrů vhodné k nejznámějším pivním stylům	174
Zrození piva	Základem je slad	35	<i>Díl sedmý</i>	Vařit s pivem je radost	178
	Není voda jako voda	38	Vaříme s pivem	Piva, se kterými opravdu ráda vařím	182
	Kořením piva je chmel	39		Předkrmy a svačinky	184
	Podle kvasnic dělíme piva	42		<i>Pivní škvarky (Rillettes) • Grilovaný hermelínový měšec</i>	
	Jak vzniká pivo	44		• Velšský králik (Welsh rarebit) • Jihočeský šmítec • Chléb s černým pivem	
<i>Díl třetí</i>	Proč znát pivní styly	50		Polévky	194
Pivní styly	V hlavní roli místo původu	52		<i>Pivní cibulačka • Staročeská gramatika</i>	
	Originalita vs. globalizace	54		Hlavní chody	198
	České pivní styly	56		<i>Vlámská hovězí karbonáda • Vepřová krkovička na pivo a žampionech</i>	
	<i>Plzeň a český světlý ležák • České Budějovice a český světlý ležák</i>			• Uzené vepřové koleno na černém pivo • Boloňské špagety s uzenou slaninou a pivem • Žába v díře s cibulovo-pivním čatní	
	• <i>Praha a silný tmavý ležák • Únětice a světlá nefiltrovaná výčepní „desítka“</i>			• <i>Pět ran pod pivní čepicí</i>	
	Německé pivní styly	64		Párty jídla	210
	Kde poznáte bavorské pivní styly	64		<i>BBQ vepřová žebírka v pivní marinádě</i>	
	Kde poznáte francké pivní styly	70		• <i>Voňavé kuře na pivní plechovce • Pikantní bramborové plátky</i>	
	Další německé pivní styly	74		• <i>Smažená zelenina v pivním těstíčku • Oříšky v pivním karamelu</i>	
	Belgické pivní styly	78		Dezerty a sladké mlsy	220
	Kde poznáte belgické pivní styly	83		<i>Beeramisu do poháru • Čokoládovo-pivní dort • Pivní lívance s jablky</i>	
	Anglické pivní styly	86		• <i>Šťavnatý ovocný chlebiček se stoutem</i>	
	Londýn jako učebnice stylů	92	<i>Závěr</i>	Naše cesta za pivem	228
	Pivní styly dalších evropských zemí	96		Slovníček odborných výrazů	230
	Pivní styly USA	100		Další zdroje informací o pivu	233
	Kde poznáte americké pivní styly	102			
	Styly s označením podle přidávaných surovin	106			
	Pivo jako suvenýr	108			
	Archivace piva	108			



Úvod

Právě otevíráte průvodce světem nápoje, který spolu s vodou a čajem patří ke třem nejpobulárnějším na světě. V posledních desetiletích získal řadu nových příznivců, kteří jej dokázali vnímat odlišným způsobem. Věnují se pivu jako ušlechtilému pití, které se vyplatí ochutnávat, nikoli jen jím hasit žízeň. Takový přístup se neobejde bez základních znalostí o vlastnostech piva a bez orientace v překvapivě pestré paletě jeho barev, vůní a chutí. Představujeme proto více než šedesát původních pivních stylů, které vytvářejí základ současné pivní kultury. Naučíme vás, jak je poznat, jeden od druhého odlišit, ale také jak je správně servírovat, abyste plně ocenili jejich originalitu. Můžete je ochutnávat doma sami nebo v přítomnosti přátel, třeba při řízené ochutnávce. Největším zážitkem ale je vypravit se za pivem tam, kde se vaří, do pivovarů.

V historii lidstva nenajdeme jiný nápoj, který by byl tak složitý na výrobu, náročný na technologii, a především do takové míry závisel na schopnostech svého tvůrce. Češi patří mezi několik málo národů, které během minulých století vytvořily vlastní pivní kulturu. Je natolik silná, že ji považujeme za samozřejmou součást našeho života. Příliš si tuto skutečnost neuvědomujeme, proto je důležité cestovat. Poznávání piva v Německu, Belgii, Anglii nebo v USA dává nejlepší příležitost, abychom po návratu z ciziny pochopili, jak výjimečné postavení má český ležák a proč si máme vážit okamžiku, kdy nám jej hostinský čerstvě načepuje do sklenice.

Jak používat Knihu o pivu

Knihu o pivu jsme rozdělili do sedmi samostatných dílů.

První díl přináší návod, jak poznat jednotlivé vlastnosti piva. Je dobré je prozkoumat, abychom místo jednoduchého posouzení, jestli nám pivo chutná nebo nechutná, dokázali vysvětlit, proč tomu tak je, a mohli sdílet svou zkušenost. Využijete při tom všechny smysly – očima vnímáte barvu nápoje, jeho průzračnost i pěnu, čichem vůni. Na své si přijdou především chuťové buňky, ale možná vás udiví, že při vychutnávání piva lze využít i další smysl, hmat. Naučíte se ocenit vlastnosti piva, které dohromady tvoří jeho jedinečnost.

Druhý díl možná některý čtenář při prvním čtení přeskočí, protože jej více přilákají informace o konkrétních pivech. Vráti se k němu až v době, kdy bude chtít proniknout k podstatě pivních stylů. Bez znalosti surovin i obecných základů technologie vaření piva to však není možné. Druhý díl představuje pouze kratičký úvod do velmi složitých chemických a fyzikálněchemických procesů. Přesto i renomovaný sládek ví, že ani jejich znalost nemusí vždy zaručit úspěch, a vyjadřuje to dodnes tradičním rčením: „Dej Bůh štěstí.“

Je několik metod, jak piva dělit. Základní a nejčastěji používaná se řídí způsobem výroby, konkrétně použitým druhem kvašení. Ze zhruba stovky pivních stylů definovaných především pro účely velkých mezinárodních soutěží jsme pro **třetí díl** knihy do našeho přehledu vybrali zhruba šest desítek těch stylů, s nimiž se můžete nejčastěji setkat.

Jedním ze současných trendů pivní kultury je totiž i u nás rozšiřování pivního sortimentu. Zahraniční styly nabízejí nejen specializované obchody s pivem, ale také inovativní české pivovary. Globalizace pivního trhu však přináší zásadní problém. Podřizuje kvalitu piva a charakter pivních stylů finančnímu profitu. Vznikají tak chuťově neutrální, nudná piva, jejichž jedinou předností je působivý obal. Neurazi, ale nepotěší. V Knize o pivu jsme pro představení pivních stylů zvolili jako základní hledisko místo jejich původu. Zvlášť důkladně se věnujeme vůbec nejvděčnější destinaci pivní turistiky pro Čechy, sousednímu Bavorsku, a především jeho francké části, kterou máme takřka na dosah. Zdejší pivní styly jsou navíc velmi blízké české chuti. Pokud vyhledáte piva přímo tam, kde vznikla, poznáte jejich skutečnou, autentickou chuť, za níž stojí tradiční přístup k vaření piva. Jde o rozhodující krok, pokud chcete o pivu získat hlubší znalosti. Velkou výzvu v tomto směru představují také styly anglické, původní belgické i nové americké, které začínají být fenoménem i v České republice především díky *craft* pivovarům a ochutnávkovým pivním barům.

Pro rychlejší orientaci jsme slovníkově řazené popisy pivních stylů umístili na pravou stranu, zatímco vlevo najdete všeobecné charakteristiky pivní kultury jednotlivých zemí a výběr konkrétních pivních cílů, které jsme měli možnost v rámci vydávání časopisu Pivo, Bier & Ale poznat a považujeme je za výjimečné.

Čtvrtý díl knihy se detailněji zaměřuje na české pivo. Z více než pěti set českých, moravských a slezských pivovarů, ať už velkých nebo těch mini, jsme zvolili ty, které představují některý z klíčových rysů současného pivovarnictví. Velikost pivovaru přitom není určující, už proto, že nemá přímý vliv na kvalitu produktu. Úspěch tkví v něčem jiném. Vynikající pivo vaří Petr Krýsl v plzeňském restauračním pivovaru Beer Factory, Adam Matuška v opakovaně rozšiřovaném pivovaru v Broumech, Jan Lumbert v již větším Únětickém pivovaru, Milan Morávek v typickém regionálním pivovaru Rychtář i Adam Brož v Budějovickém Budvaru, jednom z největších českých výrobců piva. Z pohledu kvality piva není důležité, jaké množství ho uvaří, ale nakolik se v něm udržuje pivovarnické řemeslo a jestli má hlavní slovo při jeho výrobě sládek.

Proč se zaměřujeme konkrétně na místa, kde se pivo vaří, a na osobnosti sládků, kteří patří bezpochyby ke světové špičce, má jeden hlavní důvod: pivo nejlépe chutná, jak se říká, pod kominem. Je to i proto, že každý pivovar i sládek mají svůj příběh a vy ho zde můžete objevovat. Přes čtyřicet pivovarů, které uvádíme, rozhodně nepředstavuje ucelený výčet těch nejlepších, jsou i jiné, kde vám bude pivo chutnat. V tomto směru se ovšem zásadním omezením stal počet stran Knihy o pivu.

Další části knihy potom zcela konkrétně radí, jak si radost z ochutnávání a poznávání piva přenést i domů. Důležitost správného servírování a volby pivního skla je jeho součástí. **Pátý díl** radí, jak si uspořádat vlastní ochutnávku třeba pro skupinu přátel, aby splňovala základní kritéria pivních degustací, kterými se řídí i profesionálové.

Šestý díl popisuje základní pravidla párování piva a pokrmů, disciplíny, která je v současné době doménou především americké a belgické gastronomie, ale již proniká i k nám.

A konečně **sedmý díl** přináší výběr 22 receptů, v nichž se vaří s pivem. Vybrali jsme je z ohromné světové nabídky tak, aby reprezentovaly různé způsoby využití pivních stylů v kuchyni, a zároveň představily piva, která jsme osobně k vaření použili a jsou v České republice dostupná.

*V úplném závěru knihy najdete **slovníček základních výrazů** z pivovarnictví, s nimiž se můžete v knize nebo při návštěvě pivovaru setkat. Není zdaleka vyčerpávající, ale pro další terminologii a hlubší informace se lze obrátit na odborné publikace G. Basařové nebo F. Hlaváčka, uvedené v doporučené literatuře.*

Jak pivní sklo ovlivňuje vnímání piva

Velmi důležitou roli hraje u piva správná volba vhodných sklenic. Jejich intuitivní prvky mohou milovníka piva dovést k mnohem silnějšímu zážitku z nápoje, aniž si to uvědomuje.

Sklenice ovlivňuje vlastnosti piva svým objemem, tvarem, tloušťkou skla a přidanými prvky v podobě ucha nebo nohy včetně její délky. Velmi podstatným detailem je v tomto směru zaoblení horního okraje sklenice.

Sklenice a kameninové džbánky vytvářejí základ pivní kultury. Pouze jejich prostřednictvím vynikne řada vlastností, které nahodilým nebo špatným výběrem pivního skla znehodnotíme. Zlom v nabídce pivního trhu přišel v 90. letech 20. století, kdy u nás byla zrušena takzvaná „rajonizace“, která za socialistické éry nařizovala, aby se v určité oblasti až na drobné výjimky prodávala pouze jedna značka piva. Byla totiž spojena s používáním sklenic unifikovaného tvaru ve dvou provedeních: džbánek s uchem, určeného na pití desítky, a hladké tenkostěnné



džbánek
pro světlé výčepní a ležák



hladká sklenice
pro speciální ležáky



sklenice
na pšeničné pivo



pohár
pro pale ale



pohár
pro silné ale a ječná vína



kalich
pro opatské a trapistické ale

sklenice na dvanáctku. První varianta ovšem nebyla vzhledná a druhá připadala řadě lidí obyčejná. Přesto obě umožňovaly lépe vychutnat dříve u nás jediné dosažitelné pivo, tedy spodně kvašené, ať už výčepní nebo ležák.

Džbánek vybízí k tomu, abychom jej uchopili za ucho. Nedotýkáme se tedy rukou samotné sklenice a nepříspěváme ke zvýšení teploty nápoje, který chceme pít dobře chlazený. Naopak u kvalitního českého ležáku vede mírné zvýšení teploty k rozvinutí sladové vůně a ušlechtilé hořkosti v chuti. Obě sklenice tak dokazují sílu tradice českého pivovarnictví: i v nepříznivé době zachovala z naší pivní kultury to podstatné.

Výrazem stylové rozmanitosti pivního skla je použití sklenic různých objemů od 0,2 l až po 1 l piva. U sklenic malých objemů tak zachováváme pivo svěží a optimálně nasycené. Naopak mohutné kameninové džbánky, které se používají na velkých pivních festivalech v Bavorsku, jako je Annafest, kouzlo speciálních polotmavých ležáků znásobí: s přibývajícím časem a mírným zvýšením teploty totiž jejich chuť vyniká a je stále intenzivnější.

Belgie by pro svou pivní kulturu nikdy nezískala status živého kulturního dědictví UNESCO, nebýt vytříbené schopnosti vybírat optimální sklenice pro tamní originální styly. Své prvočátky má v podávání piva v kláštřích, proto často pracuje s variantou poháru ve tvaru kalicha. Takový výběr sklenice má stejný význam jako volba sklenic pro ušlechtilá vína nebo kvalitní destiláty.

Anglické pivní styly

Anglie jako pivně nejzajímavější část Velké Británie se sice netěší takovému náporu pivních turistů jako Belgie, Bavorsko nebo Česká republika, ale i tak zažívá příznivé období. Poté, co zvládla komerční nápor evropských ležáků, se krok za krokem urputně vyrovnává se vznikem nových amerických stylů a získává díky tomu opět pozornost milovníků piva z celého světa.

Anglie pro českého pivního turistu začátečníka představuje na jeho pouti Evropou nejvzdálenější cíl. A to nejen geograficky, ale také z hlediska ceny piva a pojetí pivní kultury vůbec. Již Irsko nebo Skotsko už je spíše destinací pro fajnšmekry, o vzdáleném Islandu nemluvě. Nebýt opravdu vysoké ceny čepovaného piva, a to i v evropském rámci, zažil by však pravidelný návštěvník českých hospod v tamních *pubech* řadu příjemných překvapení.

Obyvatelé anglických měst se musejí vyrovnávat s omezeným prostorem na bydlení nebo extrémně vysokým nájmem. Řešením je buď dojíždět na velké vzdálenosti, nebo se uskromnit v malém bytě. V tomto směru sehrává anglický *pub* roli rozměrného komfortního obývacího pokoje. Je institucí, kde se místní setkávají s přáteli, odpočívají, sledují sport nebo hrají nejrůznější hospodské hry. K řadě *pubů* patří i skvělý výběr hudby. Adrian Tierney-Jones ve své knize *Great British Pubs* (2011) rozděluje hostince do několika kategorií, z nichž jednou jsou často pozoruhodné *community pubs*, které provozuje určitá skupina lidí jen pro sebe.



Typický anglický venkovský pub

Anglický polotmavý ale (brown ale)

- barva 24 až 65 EBC
- alkohol 4,2 až 5,6 %
- hořkost 16 až 24 IBU

Tento historický styl se zrodil v Londýně, kde předcházela stylům *porter* a *stout*. S úspěchem se pak vařil po celé Anglii. Toto polotmavé svrchně kvašené pivo se silným sladovým charakterem a příchutí sušenek v sobě spojuje sladkost a suchost v doznění. Jde o středně plné pivo s nízkou hořkostí a jen málem ovocných příchutí.

Respektovaná značka: Newcastle Brown Ale

Oblíbené značky: Samuel Smith Nut Brown Ale

Doporučujeme: Riggselver Yorkshire Ale

Bitter (bitter/pale ale)

- barva 12 až 28 EBC
- alkohol 2,9 až 4 %
- hořkost 25 až 45 IBU

Nejtypičtější pivo pro klasický anglický pub. Nižší obsah alkoholu podporuje jeho vysokou pitelnost. Zpravidla polotmavá barva naznačuje výrazné sladové tělo, ve kterém při vyšší teplotě čepování ruční pumpou postrádáme říznost. Prakticky také chybí pěna. Hořkost je střední až vyšší střední, zřetelná musí být přítomnost chmele ve vůni. Jemná nakyslost není vadou, ale součástí anglického *ale*. Převládá suchost, která se stupňuje v doznění. Tak zvané „lepší varianty“ se označují jako speciální *bitter/special bitter* nebo *best bitter* (alkohol 4,1 až 5 %) a *extra special bitter* (přes 5 % alkoholu). Pít je jednoznačně doporučujeme v podobě *cask ale*, dozrávajících až ve sklepech *pubu*.

Pale ale:

Respektovaná značka, kterou i doporučujeme: Timothy Taylor Landlords Pale Ale

Oblíbené značky: Marston's Pedigree Pale Ale

Respektovaný *bitter*: Adnam's The Bitter

Bitter:

Oblíbené značky: Woodforde's Once Bittern, Black Sheep Best Bitter, Bombardier, London Pride, Spitfire

Doporučujeme: Woodforde's Wherry

Extra bitter:

Respektovaná značka: Triple XB Batemans

Oblíbené značky: Harveys Sussex Best Bitter, Adnam's Broadside (*cask ale*, nikoli lahvé)

Respektovaný *extra strong bitter*: Fuller's ESB (Označení „extra strong bitter“ tento pivovar vlastní jako ochrannou známku. Nikdo jiný ji nesmí použít.)

Mild

- barva - světlý 16 až 40 EBC (tmavý více než 40 EBC)
- alkohol 2,9 až 4 %
- hořkost 14 až 22 IBU

V historii velmi populární styl mezi dělníky, protože nejenom zaháněl žízeň, ale představoval i vydatný zdroj kalorií. Vnímal se jako anglický tekutý chléb. Prakticky zmizel ze scény, ale díky CAMRA se vrátil. Jde o nasládlý *ale* s nízkou hořkostí. Tento styl má obecně nižší obsah alkoholu, nízkou plnost a dominantní příchutí sladu s nepříliš výraznými ovocnými tóny ve vůni. Rozděluje se na *mild* světlý (light) a tmavý (dark) a silný (strong) nad 4 % alkoholu.

Respektovaná značka: Bank's Mild

Oblíbené značky: Theakston Mild, Old Sodbury Mild, Elgood's Black Dog, Hobsons Mild, Hoggleys Mill Lane Mild (tmavý), Teignworthy Martha's Mild (silný)

Anglický India pale ale

- barva 12 až 28 EBC
- alkohol 4,7 až 7,4 %
- hořkost 35 až 50 IBU

Oranžová až světle hnědá barva piva naznačuje výraznější chuť, ve které převládá hořkost a suchost. Střední plnost nesmí být provázena výraznějšími sladkými tóny. Ve vůni střední až výrazné aroma anglických chmelů. Naprostá většina anglických pivovarů upozorní již názvem piva, jestli použila americký chmel. Hořkost stylu je střední až vyšší střední. Respektovaná značka: Burton Bridge Empire Pale Ale

Oblíbené značky: Old Empire, Green King IPA, Hampshire Pride of Romsey, Fuller's Bengal Lancer, Jaipur (s americkými chmelů)

Doporučujeme: Worthington's White Shield

Anglický golden ale

- barva 8 až 12 EBC
- alkohol 2,8 až 5,4 %
- hořkost 10 až 30 IBU

Tento pivní styl je v současnosti na vzestupu. Světlá barva i v Anglii přitahuje více než tradiční polotmavá nebo tmavá. Čepuje se často při nižší teplotě. Nižší plnost se vyvažuje nižší střední hořkostí. Důraz je kladen na pitelnost, ale tělo je méně sladově výrazné než u stylů *bitter* nebo *mild*. Respektovaná značka: Exmoor Gold

Oblíbené značky: Wells Young Young's London Gold, Adnam's Ghost Ship (americký chmel), Summer Lightning



Díl čtvrtý

Kde poznáte české pivo

Během posledních let razantně vzrostl počet pivovarů v Čechách i na Moravě. Odlišení těch osobitých od těch průměrných představuje poměrně obtížný úkol. Hledali jsme proto nejprve konkrétní důvod, proč ochutnat piva určité značky. Složili jsme díky tomu mozaiku, která vytváří obraz různorodosti našeho pivního trhu.

Ochutnáváme pivo

Překvapivě široká škála pivních
chutí přímo láká k jejich porovnávání.
Správně řízená ochutnávka může být
vděčnou společenskou zábavou.

Díl pátý

Ochutnávka jako zážitek

Ochutnávku piva si můžeme připravit sami. Potřebujeme místo, kde nás nebudou příliš rušit vnější vjemy, protože potřebujeme koncentrovat smysly. Obecně platí, že při ochutnávce piva v podniku nejvíce ruší hluk, hudba a rozhovory lidí u jiných stolů. Pokud se chceme zabývat vůní piva, je jasné, že by mělo vždy jít o nekuřácký prostor. Netvrdím, že pivo neochutnáte u pultu přeplněného pivního baru, ale o část dojmů vás vliv nevhodného okolí určitě připraví. Optimální je samostatný salonek, ať už v oblíbené hospůdce, pivovarské restauraci nebo v pivotece. Ochutnávat můžeme i doma, nejlépe s přáteli.

Taková setkání orientovaná na rozmanitost piva přitom nejsou výhradně mužskou záležitostí, mnohdy se jich dokonce účastní s větším nadšením ženy. Pokud je budeme organizovat přírodním způsobem, lze z nich pravidelně udělat i společenskou záležitost. Snobství k pivu nepatří, stejně jako více či méně teatrální gesta a příliš květnatý jazyk.

K ochutnávce potřebujeme dobře zvolené pivní sklo, a to především z hlediska tvaru. Smyslem není konzumace značného množství alkoholu, takže jednotlivé vzorky se mohou pohybovat mezi objemy 0,1 až 0,3 l. Pokud nás některý vzorek neoslovil, není zvykem jej dopíjet, ale zároveň se zásadně nevyplivuje, jako je to možné u vína.

Jak servírovat pivo při ochutnávce

- *nikoli hned po transportu, ale odpočinuté v lahvi nebo sudu alespoň jeden den*
- *čerstvě nalité z právě otevřené lahve nebo načepované ze sudu, nikoli odstáté*
- *vychlazené na správnou teplotu*
- *do správně zvolené sklenice*
- *do perfektně čisté a mokré sklenice, nikoli namražené*
- *všem u stolu najednou a do sklenic stejného druhu*

Sklenice musejí být naprosto čisté a v optimálním případě by neměly mít žádný dekor. Bezprostředně před naléváním nebo čepováním je opláchneme čistou vodou. Pivo naléváme na začátku zpravidla po skle. Podle konkrétního stylu piva pak volíme takový způsob, abychom docílili optimální pěnivosti. K tomu slouží i určité rituály při nalévání. U bavorských kvasnicových pšeničných piv například chceme, aby kvasnice nezůstaly na dně lahve. Proto se lahvi před dolitím poslední čtvrtiny obsahu zakrouží. U belgických stylů piv, kde probíhá dokvašování v lahvi, naopak dolití kvasnic do sklenice nedoporučujeme. Ponechávají se v lahvi nebo vylíjí samostatně do jiné sklenice, protože staré kvasnice nepříznivě změní chuť nápoje.

Pro ochutnávání piva je zásadní teplota nápoje. Pokud bude příliš studený, vůně ani chuť se nerozvinou. Řada pivovarů dnes uvádí doporučenou teplotu podávání buď na etiketě, nebo na svém webu. Obecně ji můžeme odvodit od stylu piva.

V Čechách se výrazné chlazení piva považuje za součást naší pivní kultury. Pokud se chceme zabývat pivními styly z jiných zemí, je potřeba si uvědomit, že u řady z nich se naopak považuje nízká teplota za degradaci nápoje. Při vychlazení na úroveň ležáku se vůně a chuť dostatečně neprojeví.

Pivovary obecně inklinují k doporučování nižších teplot u svého sortimentu. Velkým problémem v případě lahvového piva je navíc stabilní nastavení chladniček na teploty vhodné pro uchování potravin nebo ležáku, se kterými se setkáme nejen doma, ale i v některých restauracích. V případě archivních piv pak platí, že se uchovávají při odlišných teplotách, než při jakých je budeme podávat. Pokud chceme svrchně kvašené pivo archivovat správným způsobem, neobejdeme se tedy bez speciálních chladniček určených často původně na víno.

Doporučené teploty při podávání piva

1 Podchlazené (3 °C)

S mimořádně nízkou teplotou se čepují záměrně piva, u nichž podchlazení zakrývá ryze komerční pojetí nápoje bez výraznější vůně a chuti. Někteří majitelé pivnic se takto pokoušejí zakrýt také vady piva, aby se jim podařilo je vůbec prodat.

2 Studené (6–7 °C)

Doporučovaná teplota pro český čepovaný ležák a pro piva s vyšším řízem, jako je klasický německý *pils*, *hefeweizen* nebo *kristallweizen*. V tomto případě se teplota může mírně měnit podle ročního období.

3 Chlazené (7–10 °C)

Tato teplota platí především pro některá svrchně kvašená piva nových stylů, která mají širší paletu vůní a chutí, také u těch, která se hodí jako doprovod k jídlu, třeba americké styly *pale ale*, *IPA*, *stout* nebo *porter*. Dále se tato teplota hodí pro *lambic* a *gueuze*, belgický *golden ale*, *oud bruin* stejně jako *altbier*, dále pro spodně kvašená speciální piva, jako je vídeňský ležák, *schwarzbier*, piva z nakuřovaných sladů, *festbier*, *bock*, *doppelbock* nebo *weizenbock*.

4 Při sklepní teplotě (10–13 °C)

Je to vhodná teplota pro svrchně kvašená piva původních anglických stylů jako *bitter*, *mild*, *old ale*, *porter* a *stout*, dále pro svrchně kvašená piva s vyšším obsahem alkoholu, především belgický světlý opatský *ale*, belgický *strong ale* či *triple ale*.

5 Při teplotě vyšší než 13 °C

Jen výjimečně používaná teplota je vhodná pro velmi plná piva s velmi vysokým obsahem alkoholu, např. *barley wine*, silný tmavý trapistický *ale*, *quadrupel*, kvalitní *baltic porter* nebo *imperial stout*.

Pivo, nebo víno?

Pivo úspěšně proniká do vysoké gastronomie a v michelinské restauraci se dnes host již běžně setká s otázkou, zda dá pro aperitiv přednost šampaňskému nebo sklenice ležáku plzeňského typu. V takovém špičkovém podniku nás nabídkou nápojů bezpečně provede odborník, v běžné restauraci se řídíme vlastní zkušeností v kombinaci s místní nabídkou. Přestože se pivo chová při párování s pokrmy jinak než víno, postrádá taniny a většinou i kyselost, nabízí jiné klady: hořkost a širší škálu nasycení.

Kdo má zkušenost již s párováním vína a jídla, může z ní vycházet. V té nejjednodušší podobě je to rovnice: *ale* a červené víno, ležák a bílé víno. U pšeničných piv rozhoduje barva a obsah alkoholu. Chmel působí podobně jako kyseliny ve vínu. Lze použít i poupravenou radu legendárního znalce gastronomie Brillata-Savarina: k bílým masům bílá vína (= ležáky), k tmavým masům červená vína (= *ale* a tmavé speciály). Tak jako u vína rozeznávají sommeliéři různě lehká a těžká vína, platí totéž u piva. Mezi lehká vína se svěží kyselou chutí patří například Ryzlink vlašský, Rulandské modré nebo Rulandské šedé, u piv jim odpovídá ležák plzeňského typu nebo pšeničné pivo. Těžší vína, která mají vyváženou chuť alkoholu, tříslovin a ovoce, jako jsou například Zweigeltrebe nebo Merlot, lze v případě piva alternovat stylem *IPA* nebo *bock*. K těžkým vínům z velmi sladkých hroznů, jako je Cabernet Sauvignon, Malbec nebo barikované Chardonnay, lze přiřadit *stout*, *porter* nebo *barley wine*.

Co sluší českému ležáku

Vzhledem k tomu, že nejvíce se u nás stále pije český ležák a výčepní pivo, zatímco ostatní styly tvoří méně než 5 % tuzemské spotřeby piva, nás zejména zajímá, co chutná právě k těmto našim národním nápojům. Tradičně jsou to uzeniny s dnes poněkud neprávem opomíjenou legendární dvojicí „párek a pivo“ v čele. Ať už jde o sice klasické, ale opravdu kvalitní dvě nožičky párku či klobásky s neméně kvalitní hořčicí a kváskovým chlebem k tomu, nebo o modernější hot dog doladěný domácí salsou nebo grilovanou zeleninou a čerstvě pečenou bagetkou. Jsou to jídla, která se k českému pivu opravdu dobře hodí. Už standardně se k nim u nás řadí ještě utopenec, tlačenka nebo dnes poněkud opomíjená sekaná.

Pro ty, kterým maso mnoho neříká, je stále typicky českou volbou pivní sýr a nakládáný hermelín, naše pikantní varianta celosvětově doporučovaného párování světlého ležáku a camembertu nebo brie. I v zahraničí k ležáku doporučují naprosto jednoduchou, ale příjemnou kombinaci s různě upraveným kuřetem, ať už grilovaným, nebo v podobě obalovaného řízku s bramborovým salátem. Právě vydatnější saláty jsou totiž dalším oblíbeným partnerem pro náš světlý ležák. V zahraničí se k nim přidává ještě různě upravený losos a další tučné ryby (u nás je zastupují oblíbené kapři hranolky). K polotmavému ležáku se hodí i hamburger nebo grilovaná masová směs. Tmavý ležák chutná k pečenému masu s výrazně ochucenou šťávou nebo omáčkou včetně husy nebo kachny. Co se týká národních kuchyní, kromě té české si s českým ležákem nejlépe rozumí italská, indická a mexická.



Jistota a experiment

Při plánování degustačně laděného menu pro přátele lze popustit uzdu fantazii tak daleko, jak dovolí výběr a vkus stolovníků. Buď lze postupovat bezpečnou, ale nepříliš vzrušující metodou vyhledávání podobných chutí, nebo vsadit na efektnější, překvapivé kontrasty.

Pokud se rozhodneme sáhnout po nápovědě v podobě zahraniční literatury nebo internetových stránek, které se párováním zabývají, je nutné vzít v úvahu jak rozdílnost různých receptů, postupů a volby ingrediencí (české rizoto a italské risotto patří k nejkřiklavějším příkladům), tak různé národní zvyklosti. U italských těstovin například rozhoduje o volbě piva typ omáčky: k rajčatovým chutná *amber ale* nebo vídeňský ležák, k smetanovým *weizen*, k pestu více chmelená piva, jako je plzeňské.

Také je třeba vzít v úvahu i koření a výrazná dochucovadla, která pokrmu dávají zásadní chuť. Totéž kuřecí maso v jedné úpravě v marinádě s chilli papričkami páli jako čert, zato přelitě sýrovo-smetanovou omáčkou s hříbkou může mít jemnost hedvábí. A samozřejmě vyžaduje jiný pivní doprovod.

Proto může být dobrým východiskem k párování pokrmů a piva u hlavních chodů nejen klíčová surovina, uváděná v různých přehledech a tabulkách, ale také způsob tepelné úpravy. Jídla křehkých chutí připravená šetrnými technikami včetně studených míchaných salátů nebo vaření v páře se hodí k sladkým ovocným nebo lehkým pivům. Středně intenzivní techniky přípravy jako smažení, grilování nebo restování na pánvi si rozumějí s mírně hořkými a chmelovými pivy. Asijská jídla rychle připravená na woku s výrazně pálivými ingrediencemi se snesou s pšeničnými pivy nebo stylem *IPA*. Naložené grilované maso nebo dlouho pečené či dušené pokrmy si rozumějí jak se sladovými pivy intenzivní chutě, tak s tmavými speciály.