

EUAN FERGUSON



► ŘEMESLNÉ ◀
Vaření piva



50

RECEPTŮ Z NEJLEPŠÍCH SVĚTOVÝCH ŘEMESLNÝCH PIVOVARŮ



BREWDOG • BROOKLYN • MIKKELLER • ANCHOR • EVILTWIN • BEAVERTOWN • KERNEL

A DALŠÍ

Řemeslné vaření piva

Volvox Globator

Euan Ferguson: Řemeslné vaření piva

Copyright © Frances Lincoln Limited, 2016

Translation © Dina Podzimková, 2016

Z anglického originálu *Craft Brew* vydaného v Londýně v roce 2016

nakladatelstvím Frances Lincoln přeložila Dina Podzimková

Odborná redakce Marek Mahut

Jazyková redakce Terezie Houšková

Odpovědný redaktor Michal Hrubý

Sazba Radka Konvičková

Obálka a design Vojta, Second Vision Design

Vydalo nakladatelství Volvox Globator jako svou 1072. publikaci

Volvox Globator

Štítného 17, Praha 3

www.volvox.cz

Adresa knihkupectví VOLVOX GLOBATOR

Štítného 16, 130 00 Praha 3

Veškerá práva vyhrazena. Žádná část této knihy nesmí být reprodukována v jakékoliv podobě bez písemného souhlasu majitelů práv.

Vytištěno v Číně

Vydání první

ISBN 978-80-7511-255-2

EUAN FERGUSON

Řemeslné vaření piva

50 receptů pro domácí výrobu piva od
nejlepších řemeslných pivovarů na světě

Obsah

—

10

Předmluva

16

Vybavení

26

Suroviny

34

Vaření vašeho
vlastního piva

50

Jak pracovat
s těmito recepty

54

Pšeničné pivo,
saison & sour

78

Red ale, amber
& žitné pivo

96

Pale ale, IPA
& ležák

138

Stout, porter
& black IPA

160

Brown, belgian,
bitter & strong ale

180

Slovníček

184

Rejstřík

Pivovary

ANGLIE

The Kernel Brewery
EXPORT INDIA PORTER 157

Camden Town Brewery
INDIA HELLS LAGER 113

Beavertown Brewery
SMOG ROCKET 142

Brew by Numbers
01|01 CITRA SAISON 67

Weird Beard Brew Co
BORING BROWN BEER 167

Thornbridge Brewery
KIPLING..... 104

Dark Star Brewing Company
ESPRESSO 140

Siren Craft Brew
UNDERCURRENT 123

*Burning Sky Artisan Brewers
and Blenders*
SAISON À LA PROVISION 68

Marble Brewery
MANCHESTER BITTER 173

SKOTSKO

Brewdog
PUNK IPA 120

Williams Bros Brewing Co
80/- 176

IRSKO

Brú
RUA 90

Trouble Brewing
HIDDEN AGENDA 129

WALES

The Celt Experience
SILURES 126

USA

<i>Brooklyn Brewery</i>			
SORACHI ACE	60	<i>Firestone Walker</i>	
		<i>Brewing Company</i>	
<i>Bruery Terreux</i>		UNION JACK	114
BERET	57	<i>Oskar Blues Brewery</i>	
		DALE'S PALE ALE	125
<i>Anchor Brewing</i>		<i>Russian River Brewing</i>	
ANCHOR STEAM	81	<i>Company</i>	
<i>Saint Arnold Brewing</i>		RON MEXICO	116
<i>Compay</i>		<i>Deschutes Brewery</i>	
BLUE ICON	82	BLACK BUTTE PORTER	151
<i>Stillwater Artisanal</i>		<i>Ninkasi Brewing Company</i>	
OF LOVE & REGRET	170	OATIS	152
<i>Evil Twin</i>		<i>Odell Brewing Company</i>	
BIKINI BEER	98	CUTTHROAT PORTER	149
<i>Gigantic Brewing Co</i>		<i>Rogue Ales</i>	
GINORMOUS	100	HAZELNUT BROWN NECTAR	174
<i>Lagunitas Brewing Company</i>		<i>Crooked Stave Artisan Beer</i>	
LITTLE SUMPIN' SUMPIN'	70	<i>Project</i>	
<i>Boneyard Beer</i>		ORIGINS	77
NOTORIOUS	107		

DÁNSKO*Mikkeller*

CREAM ALE 108

To Øl

BLACK BALL PORTER 158

NORSKO*Nøgne Ø*

#100

..... 162

Lervig Aktiebryggerie

RYE IPA 93

ŠVÉDSKO*Omnipollo*

4:21 RASPBERRY

SMOOTHIE IPA 132

ITÁLIE*Baladin*

OPEN WHITE 74

Brewfist

CATERPILLAR 85

Birrificio del Ducato

WINTERLUDE 168

ESTONSKO*Põhjala*

ODENSHOLM 154

NĚMECKO*Freigeist*

KÖPENICKIADE 73

NIZOZEMSKO*Brouwerij De Molen*

SPANNING & SENSATIE 146

AUSTRÁLIE*Mountain Goat Beer*

HIGHTAIL ALE 95

Young Henrys

NATURAL LAGER 136

Two Birds Brewing

SUNSET ALE 86

NOVÝ ZÉLAND*8 Wired Brewing*

SAISON SAUVIN 63

Three Boys Brewery

WHEAT 64

Yeastie Boys

DIGITAL IPA 134

Renaissance Brewing

STONECUTTER 165

Předmluva



Proč vařit vlastní pivo? Hospody jsou ho koneckonců plné. Police v pivotékách sténají pod vahou všech těch báječných stoutů, pale ale a ležáků. Vážně ho dokážete uvařit líp než profesionál? Odpověď zní: možná, a možná ne, ale na tom ve skutečnosti nezáleží. Vaření piva je zábavné, uspokojující a tvůrčí.



Životu prospěšné vlastnosti fermentovaného obilí jsou lidem známy přinejmenším od doby okolo 9000 př. n. l. a jako alkoholický nápoj je dnes pivo nejoblíbenější na světě. V současnosti se často nadšeně mluví o „renesanci“ či „revoluci“ piva, což může působit podivně, protože pivo tu bylo stále a nikdy nikam nezmizelo. Mění se ale způsob, jakým o pivu přemýšlíme, jeho všestrannost, chuť, síla, potenciál, a dokonce i jeho místo ve společnosti.

V srdci toho všeho stojí fenomén, pro který se vžil pojem „craft beer“, tedy cosi jako „řemeslné pivo“.

Co je to „craft beer“?

Co je to „řemeslné pivo“? Má tento pojem vůbec nějaký obsah? Část lidí říká, že řemeslné pivovary mají malý výstav. To je možná pravda, pokud je srovnáváte se značkami, jako je Budweiser. Ale například pivovar Lagunitas vyrobil v roce 2014 v Kalifornii přes 900 tisíc hektolitřů piva. Jiní se domnívají, že řemeslní pivovarníci jsou vždy nezávislí. A z velké části je to pravda – milovníci řemeslného piva vám řeknou, že nápoj, který nepošpinily velké peníze, chutná daleko lépe. Další zase tvrdí, že řemeslná piva mívají nevytříbenou chuť, objem alkoholu, jenž vám vážně naruší zítřejší plány, a jsou plná přísad, která by se vůbec neměla dostat do blízkosti piva, jako jsou různé byliny, grapefruit nebo tonkové boby. Vyzkoušejte ale Marbale's Manchester Bitter (str. 173), což je moderní interpretace velmi starého druhu piva, která s vámi usedne v něžném objetí, místo aby vás praštila po hlavě, a věci

rázem přestanou být tak jednoznačné. Pojďme si tedy vytvořit vlastní definici. Řemeslné pivo je o hodnotách, které převažují nad objemem, je o principech, které mají navrch nad penězi, a o duši, která převládá nad cynismem. Pokud to zní jako něco, co by se vám mohlo líbit, pak je řemeslné pivo určeno právě pro vás.

A tato kniha vám pomůže stát se nejen jeho pijákem, ale také tím, kdo ho sám dělá. Domácí vaření piva je nedílnou součástí „revoluce“ řemeslných piv. Většina komerčních řemeslných pivovarů vzešla z domácího vaření a stále si uvědomují těsné spojení svého produktu s lidmi, kteří si ho vychutnávají.

Nejlepší pivovary světa

Všechny zde obsažené recepty pocházejí přímo od nejprovokativnějších, nejprůlomovějších, nejneohroženějších a nejnesmílovavějších pivovarníků. Inspirujte se: pokusit se vyrobit Cream Ale od pivovaru Mikkeler nebo imperial IPA (India pale ale) jménem Ginormous, který vaří v Giganticu, je daleko svůdnější než výroba obyčejných starých standardních piv. Začněte něčím jednoduchým, a až získáte pocit, že pomalu přicházíte technikám a vybavení na kloub, pusťte se do něčeho dalšího. Později, až získáte více sebevědomí, využijte recepty jako odrazový můstek, který vám umožní skočit po hlavě do vlastní tvorby – používat více (či méně) jiného druhu chmele v jiných fázích vaření, špetku praženého sladu, žita nebo ovsu a na doplnění přísady jako ovoce, bylinky, koření, čaj, čokoláda, vanilka, káva... Jediným omezením je vaše představitost.





Koncentráty, výtažky a základní suroviny

Sadu, která obsahuje vše potřebné pro výrobu piva (nebo něčeho takového) si můžete koupit kdokoliv. Víceméně stačí otevřít sáček s koncentrovanou směsí sladu a chmele, nalít ji do kyblíku s trochou vody, chvíli počkat, a vypít. Stejně tak si ale můžete koupit hotové jídlo, které se ohřívá v mikrovlnce, nebo nesmontovaný nábytek v plochých krabicích – což neznamená, že byste to udělat měli. Z takové sady možná získáte něco, co bude ve snesitelné míře připomínat vzdáleného příbuzného piva, hotovému produktu ale bude chybět život a poskytne vám jen zlomek zábavy, kterou zažijete, když s vařením začnete úplně od začátku. O stupeň výše nad přípravou ze sady je použití sušeného sladového výtažku místo sladu. Při vaření z něj se ve fázi vystírání používá rozpustný prášek nebo sirupovitá substance. Výsledkem může být slušné pivo a řada domovnářů vykročila na svou cestu právě odtud. Je to jistě jednodušší, ale může to vést k pocitu, že vám tak unikají chyby, strasti a triumfální pocity, které se pojí ke skutečnému vaření piva. Tato kniha doporučuje, abyste se do toho vrhli po hlavě a již od začátku vařili ze základních surovin. Ze svých neúspěchů a špatných propočtů se toho spoustu naučíte. Všechny



recepty zde tedy pracují se základními surovinami, používají skutečný slad a skutečný chmel. Vyžaduje to o trochu víc práce, ale výsledek stojí za to.

Liší se „řemeslné“ domácí vaření nějak od toho obyčejného? Teoreticky možná nikoliv, ale obecně ano. Domácí vaření ve své dnešní podobě se v historii zdaleka nepropraktikovalo vždy (přinejmenším ne legálně). Například ve Velké Británii vyžadovaly předpisy upravující domácí přípravu piva až do roku 1963 vlastnictví licence. Ve Spojených státech bylo domácí vaření piva s obsahem alkoholu nad 0,5 procenta až do roku 1978 nelegální. První zastánci domovarnictví z konce 20. století se často nechali vést spíše vidinou finančního zisku než tvůrčím duchem a celý tento obor lidské činnosti získal jejich zásluhou nezáviděníhodnou pověst odvětví produkujícího zlověstné kýble nepitelného bláta (a změna této reputace vyžadovala značné úsilí a spoustu času). Nová generace domovarníků hledá inspiraci v širokém spektru surovin a piv ze svého okolí. Dnes v místním obchodě nebo baru koupíte piva vyrobená z poloviny tisíce kilometrů daleko (a snad i spoustu takových, která někdo vaří ve vašem těsném sousedství). Porter Smog Rocket vyrábí pivovar Beavertown v severním Londýně, ale dostanete ho i v Severní Americe. Novozélaďané si můžou dát k snídani slavný

ovesný stout jménem Beer Geek Breakfast, který vyrábí Mikkeller. A o celou polokouli dál v Dánsku prodává Mikkeller ve svém on-line obchodě pivo z oceňovaného novozélandského pivovaru 8-Wired. Prodejny zaměřené na domácí vaření piva prodávají chmel z nejrůznějších koutů světa, počínaje tradičními anglickými odrůdami, jako jsou Fuggles nebo Bramling Cross, po australský Galaxy. Můžete si pořídit sladované obilí všech možných barev – od starého dobrého ječmene po špaldu, pohanku či žito. Jste-li pijákem řemeslného piva, máte nejspíš dobrou představu o tom, jak chutná pivo typu saison, jak witbier, jak třešňový sour nebo imperial stout. Pravděpodobně mezi nimi máte i své oblíbence. A teď vám nic nebrání, abyste si je uvařili sami.

Buďte připraveni experimentovat

Než se vydáte na cestu za domácím pivem, zapamatujte si, že recept je pouhý výchozí bod. V této knize najdete návody pocházející přímo z pivovarů, připravené a vyladěné pro jejich fungování, které je velmi odlišné od toho vašeho. První várku byste měli považovat za zkušební. Ved'te si záznamy. Kromě toho je stejně jako ingredience důležité i vaše vybavení – a také přesné odměřování, trefování cílových hodnot, zkoušení, získávání praxe, vyvažování poměrů a stálost chuti.



Vybavení

—

Na podomácku vyrobeném vybavení ve stylu McGyvera vznikají už dlouhou řadu let báječná piva. Nemyslete si, že se nemůžete nazývat domovarníkem, pokud nevládníte kompletní vybavení z ušlechtilé oceli.

Co potřebujete

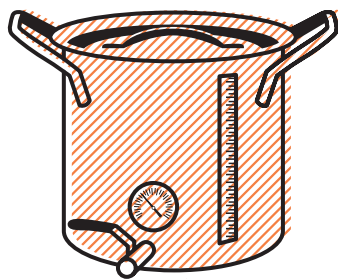
Výroba piva je v jádru poměrně jednoduchý proces. Vyplatí se ale vložit do ní trochu času a peněz, abyste to vzali za správný konec.

Vaše vybavení bude mít na konečný produkt ohromný vliv, dokonce ještě větší než použitý recept. Jak se budete ve vaření piva zlepšovat, budete se se svým vybavením sžívat: zjistíte, jak se chová, co umí, co musíte udělat vy, abyste dosáhli stanoveného cíle. Solidní základ pro další postup získáte ve chvíli, kdy pochopíte procesy, k nimž při výrobě dochází. V této kapitole dopodrobna popíšeme minimální vybavení nezbytné k výrobě kvalitního řemeslného domácího piva a také pár dalších věcí, o jejichž pořízení možná budete uvažovat, pokud se do toho časem pustíte opravdu vážně.

K domácímu vaření piva se pojí dlouhá historie plná inovací, vynalézání, zlepšování, uzpůsobování, úspěšného řešení problémů, přetváření a důvtipu. Různé části vybavení si můžete doma uzpůsobit ze součástek, které používáte v každodenním životě. Jejich fungování můžete vylepšovat za pochodu. A než se prašíte přes kapsu, zvažte možnost spolupráce s dalšími lidmi: v zahraničí existují otevřené pivovary, například chicagský Chaos Brew Club nebo londýnský UBrew, které svým členům umožňují používat špičkové vybavení, nakupovat přísady a sdílet vědomosti. (V České republice tato možnost bohužel není, především kvůli nejasné legislativě, a marně byste tu zatím hledali i jinde fungující domovnické kluby, tzv. „home brew clubs“, pozn. red.). A ani to nemusí být tak moc organizované. Stejně tak se může složit pár lidí a společně dát dohromady vybavení ve volné místnosti či zahradní boudě. Znamená to menší finanční zátěž pro jednotlivce a více rukou, které se mohou chopit práce (a samozřejmě i více krků, kterými potečou její výsledky). Tvoření piva, stejně jako jeho konzumace, je nejlepší s přáteli.

01 Nádoba na varní vodu

Abyste se mohli pustit do vaření, musíte ohřát varní vodu dost přesně na určitou teplotu. Pro začátečníky se skýtá možnost použít hrnec s poklicí. Nádoba musí být dostatečně velká, aby pojala množství vody odpovídající vaší várce (viz Vystírání na str. 53), aby vám ušetřila nutnost dvojího ohřevu vody na rmutování a na scezování, a také abyste mohli předem upravit chemické vlastnosti své vody, pokud to máte v úmyslu (viz str. 28). K tomu účelu vyrobená varná nádoba vybavená topným tělískem ovšem přináší výhodu větší přesnosti a usnadní vám práci při více-
stupňových infuzích. Kvůli bezpečnějšímu transportu tekutiny musí být vybavena také vypouštěcím kohoutkem. Pokročilé modely se prodávají se stavoznakými zobrazujícími výšku hladiny a zabudovaným teploměrem.



Bonus navíc představují teploměr, ukazatel a kohoutek.

02 Rmutovytírací pánev

Jako levná a jednoduchá rmutovytírací pánev poslouží tepelně izolovaná plastová krabice s víkem, ke které připojíte odtokový kohoutek a nějaký filtr. Vyrobit si ji můžete sami, stačí k tomu základní kutilské dovednosti a součástky z obchodů pro kutily – na internetu najdete nepřehledné množství návodů. Případně si ji můžete koupit již hotovou. Další krok po plastu představuje nádoba z nerezové oceli. I tady je důležitá velikost. Musí být dostatečně objemná, aby se do ní vešla celá várka. Pokud je ovšem příliš velká, bude sladová vrstva moc tenká a filtrování nebude dostatečně účinné. Pro účely většiny receptů v této knize bude vyhovovat pánev o velikosti 30 litrů. Zcela zásadní je pak filtr, který oddělí tekutinu vzniklou rmutováním od pevných částí. Takový filtr může mít různou podobu a každý, kdo si doma vaří pivo, má vlastní oblíbený způsob:

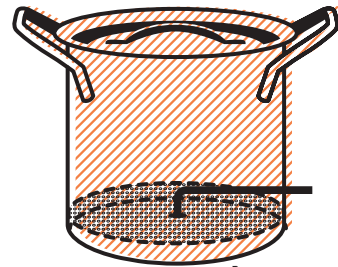
01. Scezovací dno: síčka umístěná těsně nad dnem pánve, pod kterou je umístěn vypouštěcí kohoutek. Zadržuje slad, ale tekutina jím projde. Patrně neúčinnější metoda pro domácí vaření.

02. Manifold (trubkový filtr): sestava měděných nebo plastových trubek pokrývajících dno pánve s malými dírkami, které umožňují odtok sladin. Také dobrý způsob, ale obtížnější na čištění.

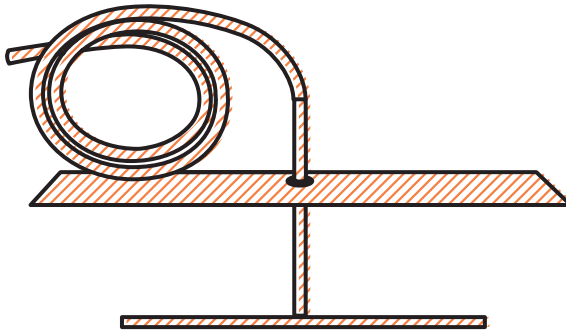
03. Oplétaný filtr: Hadice opletená nerezovou ocelí, která funguje podobně jako manifold.

04. Drátěný filtr: používá se častěji ve varně, ale někteří domovarníci se domnívají, že stejně tak dobře funguje i ve rmutovytírací pánvi.

05. Pytel: někteří domácí sládcí naplní sladem nylonový pytel, který je možné po rmutování jednoduše vyjmout.

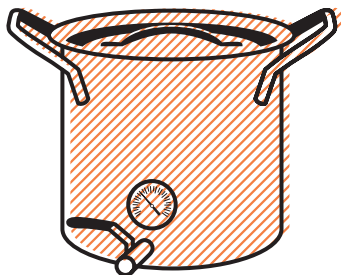


Pohled dovnitř nádoby na falešné dno s kohoutkem



03 Otočné kroupidlo

Tato jednoduchá součást sady se velmi hodí ve fázi vyslazování. Kroupidlo je umístěno v horní části rmutovací pánve, a když jím protéká voda, otáčí se a zalévá tak rmut dostatečně jemnou sprškou vody, aby nedošlo k narušení sladové vrstvy. Jednoduchá a levná domácí varianta téhož spočívá v tom, že prorazíte díry do kusu hliníkové fólie, která je dostatečně velká, aby pokryla celý povrch obilné vrstvy, a potom na ni velmi pomalu naléváte výtírací vodu z odměrky.



04 Varna

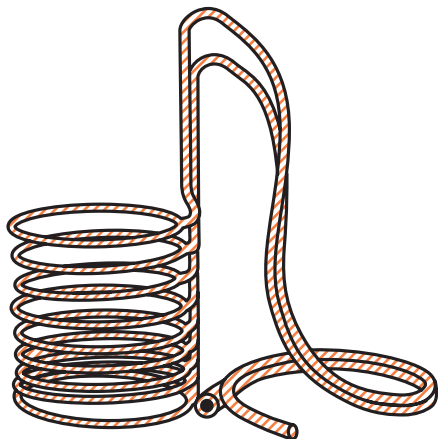
Chceme-li z chmelu získat jeho hořkou chuť, je potřeba ho vystavit varu při vysoké teplotě. Plotny používané při domácím vaření na to ale většinou nejsou dostatečně silné. Varny proto bývají vybaveny elektrickým topným tělesem nebo jsou posazené na plynovém hořáku. Nádoba musí být dostatečně velká, aby se do ní vešla celá várka a aby při varu nehrozilo překypění – z bezpečnostních důvodů je pro 20 litrů produktu potřeba kapacita alespoň 30 litrů. Důležitý je také tvar nádoby. Je-li její průměr příliš veliký, bude se tekutina odpařovat víc, než by měla, takže se ztratí příliš velká část sladiny. Poměr průměru k výšce se doporučuje zhruba 1:2.

05 Filtr

Chmel je za sucha krásný, voňavý a vločkovitý. Uvařený má podobu blátivého sajrajtu a je třeba zabránit jeho proniknutí do spílky. Varna proto musí mít – stejně jako rmutovací pánev – filtr, který na konci vaření oddělí chmelovou hmotu či ostatní ingredience od mladiny. Možnosti jsou: scezovací dno, drátěný filtr nebo pytel (i když podle některých domněnek pytle na chmel neumožňují, aby ve fázi vaření došlo k řádné extrakci olejů a kyselin).



*Bazooka
filtr*



06 Chladič mladiny

Po fázi vaření je zpravidla zcela zásadní mladinu co nejrychleji zchladit, aby se minimalizovala doba, po kterou je vystavena okolnímu prostředí, a tedy i možnost infekce. Kromě toho vám to ušetří čas. (Výjimkou jsou případy, kdy se chmel přidává do mladiny v pozdní fázi chmelovaru, kdy už mladina prošla varem a pomalu chladne, tzv. hop stand či whirlpool). Ponorný chladič má podobu spirálovitě svinuté dlouhé trubky, která je na jedné straně napojena na přívod studené vody a na druhé z ní voda odtéká. Umisťuje se do mladiny z hygienických důvodů 15 minut před koncem vaření a odvádí z ní teplo. Doma si ho můžete poměrně snadno vyrobit z měděné trubky a plastové hadičky.

Deskové či protiproudé chladiče, které se prodávají v obchodech, zvládnou stejný úkol rychleji a – nevyhnutelně – také za vyšší cenu.