

Bída českého ležáku

 cz24.news/bida-ceskeho-lezaku

7. ledna 2023



 [Stáhnout PDF](#)

Sledujte nás na Telegramu: [@cz24news](https://t.me/cz24news)

ČESKO: Nedávno jsme s kamarádem, vyučeným sládkem a prvotřídním domovářečnickem piva, navštívili pivní slavnosti na “Živitelce”. Plán byl jasný, prolíznout si co nejvíc piv a vystavit je tvrdé, leč spravedlivé kritice.

Prostě udělat si přehled, o produkci malých i velkých pivovarů, kdo co vaří a v jaké kvalitě. Ne že bychom přehled neměli, věnujeme se tomu již několik let. Jen letos jsme ochutnali víc než 300 různých piv. Asi, přibližně. Počkat, počkat! Jak tak nad tím přemýšlím, ono to bude mnohem vyšší číslo. Jen na výletě v Barceloně jsem za dva dny navštívil dva malé pivovary a v místních pivních barech jsem dal pěkných 16 různých kousků. A pak naše pivní degustace, letos jsme se věnovali pivům z Německa (bavorským, mnichovským, bockům), Itálie (průmyslu i craftu), Polska, Rakouska (pils, marzen, Vídeňskému ležáku), Belgie (lambik, kriek), USA (hlavně IPA a NEIPA), Slovenska a Francie. Vždy nejméně 8 vzorků od stylu, či země původu. A samozřejmě hromadu českých piv. Takže asi 600. No ty vole! Chlastáme dost. Jak vydíte na předsudky netrpíme a žádný pivní styl nám není cizí. A protože opakování je matka moudrosti, je třeba neustále cvičit a udržovat se v kondici. Kamarád je v obraze o něco víc, neb se pivu věnuje skoro profesionálně a dýl než já. Já jsem zas hrdým vlastníkem obchodu s alkoholem. Už 27

let! Nejen, že alkohol prodávám, ale taky ho celkem dost chlastám. Tedy piju. Chlastám, piju. To zní dost blbě. Degustuji! To zní mnohem líp. Absolvoval jsem ve svém životě už všelijaké ochutnávky, školení (nejen jako účastník, ale i jako pořadatel), exkurse (různě po světě), senzorické testy a degustační komise. Taky jsem navštívil mnoho veletrhů a výstav s alkoholem ve všech jeho podobách. Nikdy nepiju sám, vždy jen ve společnosti. Což je velmi důležité, protože mi to umožňuje mít přehled o chutích ostatních a upozaduje to přesvědčení, že jediná správná chuť je ta moje. A věřte, že přesvědčení, že jediná správná chuť je ta moje, má spousta lidí. Takže, suma sumárum, si myslím, že ku spravedlivé kritice máme s kolegou potřebnou kvalifikaci. No a já, kdyby jsme měli ministerstvo chlastu, bych klidně mohl být ministrem.

Vybaveni pivními degustačními sklenicemi a patřičnou hotovostí, jsme vstoupili do ráje milců piva. Na "bírfest". Jenže ráj se nekonal. Peklo sice taky úplně ne, ale plameny pekelný nás doslova olizovaly. Organizačně to bylo vpořádku. Lidí spíš méně, fronty u výčepů žádné, takže pohoda. Výčepní a výčepnice u jednotlivých pivovarů celkem sympatíci. Atmosféra velmi dobrá, milci piva v harmonii, nikde žádná rvačka a u pisoárů jsme si dávali džentlmensky přednost. Počet a kvalita pivovarů pro vytvoření si přehledu o českém pivovarnictví naprosto dostačující. Na čepu, či pípě, jak kdo chcete, byla nabídka pestrá. Ale přeci jen, převažovaly spodně kvašená piva a to v různých podobách. Bylo rozhodnuto. Dnešní večer věnujeme spodňákům, tedy ležáku. Kde tedy byla chyba? V pivu! Přátelé v pivu a jediné v pivu.

Každý z nás pije pivo z jiného důvodu a k jiné příležitosti. Někdo na žízeň, někdo se z něj chce prachsprostě vožrat, někdo ho pije jako společenský nápoj, někdo ho rád k jídlu, pro někdo je pivo Boží dar a předmět víry. To se týká hlavně milovníků plzíčky. Ti jsou vůbec zvláštní skupina, úplně klidně bych je nazval pivními fundamentalisty. Dalo by se najít jistě spousta důvodů a příležitostí proč a jak pivo pít. Ale pozor! Každý z těch důvodů vyžaduje jiný styl

piva. Nejvíce nesnáším takový ty chytráky, co tvrdí, že to a to pivo stojí za hovno, protože jich na žízeň nemůže vypít osm. Co jich takových je! Na žízeň si asi nebudete dávat Russian Imperial Stout, kde se obsah alkoholu pohybuje okolo 10% objemu. To je pivo pro chuť. Ideálně se popíjí za dlouhého zimního večera u krbu, při poslechu Musorgského. Na žízeň je nejlepší pěkně vychlazená řízná desítka, případně jedenáctka. Ale co by mělo být pro všechna piva společné, je čistota stylu a sensorických vlastností. Neboli, pivo by mělo být dobře uvařené a chuť piva by měla být čistá a jasně vyjadřovat charakter daného stylu. A tady začíná problém. Prakticky všechny ležáky na zmíněném bífestu vykazovaly nějakou tu vadu. Čest a sláva vyjímám. Ale těch moc nebylo. Český ležák má mít výrazný sladový charakter, chmel má být do piva dobře vkomponován a nemá být dominantní složkou vůně ani chutě. I když výraznější hořkost je tolerována. Celkově má mít Český ležák velmi dobrou pitelnost a obsah alkoholu okolo 5%. Nu, chtěli jsme si pochutnat, ale stalo se z toho školení v pivních vadách. Takže se s vámi o to hezky podělím. Vady popíši ve zjednodušeném režimu, nebudu zde zabíhat příliš do detailu, ať to není nečitelně dlouhé.

Nejčastěji se vyskytoval diacetyl. Ten se projevuje výraznou vůní másla. U Českého ležáku bývá tolerován a snad i vyžadován, ale neměl by přesáhnout určitou mez. A tu, některé pivovary přesáhly i o několik řádů. Většinou za to může krátký var, příliš rychlé stočení piva z kvasnic a krátká doba ležení. Takže šetření energiemi.

Další častou vadou byla bakteriální infekce. Ta může za nakyslou vůni, připomínající ocet, kyselé zelí a odpad. Tady je nejčastější příčinou nedostatečná sanitace varného zařízení. Šetří se vodou, energiemi, případně časem. Dost možná za to může i lenost sládků a jeho pomocníků při sanitaci pivovaru. “Bakterie” se vyskytuje ve větší míře u malých pivovarů. Ale pozor! Někdy nemusí být vinné pivovar! Na vině může být i hospodský a čistota jeho výčepu.

Vysoké estery v pivě je další vada hojně se vyskytující. Projevuje se hlavně vůní po banánech a ovoci. V pšeničném pivu je žádoucí, ovšem nikoliv v Českém ležáku. Většinou za to může vysoká teplota kvašení, případně špatná práce s kvasnicemi. Příčina je většinou v chybějící tepelné regulaci a nevědomosti sládků.

Další z vad je plesnivá chuť i vůně. Za tu většinou může kvašení a zpracovávání piva ve vlhkém a zatuchlém prostředí. Obzvláště jsou na to náchylné otevřené spilky. Případně může být plesnivý slad.

Z mnoha piv byl cítit papír, případně mokrá lepenka. Další z častých vad. Ta se hojně vyskytuje u malých i velkých pivovarů. Vzniká hlavně za vysokých teplot při ležení, případně skladování. Může vzniknout i přidáváním vody do hotového piva, což se týká velkých pivovarů, které používají ředění piva vyšší stupňovitosti na nižší. U malých pivovarů nedostatečná teplota ležáckých prostor. Takže opět šetření energiemi.

Vůně zeleniny je také vada, může za ní dimetylsulfid, zkráceně DMS. Což je vada vznikající obecně špatnou technologií vaření. Většinou krátkým varem, dlouhým chlazením mladiny na zákvasnou teplotu. Tady je to jednoznačně nevědomost sládků. Vyskytuje se častěji u malých pivovarů.

Tak asi tak. Dalo by se ještě pokračovat, ale pro základní přehled to stačí. Výše vyjmenované chyby byly nejvíc zastoupeny a jsou asi největším problémem Českého ležáku. U některých pivovarů jste si vystačili i s jedním pivem a dostali jste základní přehled o skoro všech pivních vadách. A ještě vám u toho výčepní řekl, že takhle má chutnat poctivé pivo. Stačilo přivonět a rovnou jste šli k výlevce. Pít nebylo třeba. Jo, jo! Až takhle špatný některé piva byly. Ale neměly to tak všechny pivovary, to je potřeba říct. Byly pivovary co měly úplně mizerný úplně všechny piva. Některé pivovary měly jedno, dvě piva velmi dobrá a ostatní mizerná. Jiné pivovary zas měly kompletně ve všech pivech výrazný diacetyl, takže máslo, ale jinak měly piva čistá a dobře pitelná. To se týkalo hlavně velkých pivovarů. Obecně lze říct,

že craftové pivovary (čti malé pivovary) mají lepší svrchně kvašená piva než spodně kvašená piva. Celkem běžně mají malé pivovary na jedné pípě poměrně dost mizerný ležák a na druhé skvělou IPU.

Nebudu zde jmenovat, pivovary s mizernou produkcí, nechci nikomu škodit. Třeba se jim to nepovedlo jen pro jednu nebo nebyl dobře sanitovaný sud, či výčep. Stane se. Ale taky dobře vím, že tam byly pivovary, které vaří bídu dlouhodobě. Ale co, když na to mají zákazníka. Jejich plus. Každému co jeho jest. Hanit nechci, ale pochválit můžu. Toho večera, z velkých pivovarů vyhrál Samson. Čistá, charakterní piva, přesně ve stylu Českého ležáku. Jejich nachmelený ležák bych se nebál nazvat jedním z nejlepších českých průmysláčů. Čisté pivo bez jediné vady. Vůně sladu podtržená příjemnou vůní chmele. Chuť plná, sladová s jemnou hořkostí a vynikajícím řízem. Ta jemná hořkost je důležitá, protože dnes je trend vařit piva s výraznou hořkostí. Tenhle trend razí hlavně velké pivovary a to z jednoduchého důvodu. V “přechmeleném” pivu totiž schováte většinu vad. A pak, vysoká hořkost do Českého ležáku nepatří. Z craftových pivovarů bych pochválil Axiom. Na malý pivovar velmi dobrý ležák a vůbec všechny pivní styly. Rozhodně nejlepší kolekce piv.

Co říct závěrem? Je to bída! A kdo za ni může? No, kdo asi?

Konzumenti Gambáčů, Kozlíků a Plzínek, kteří o sobě tvrdí, že pivu rozumí, protože ty své Gambáče, Kozlíky a Plzínky pijou již léta a hodně. Rozumí tomu ani hovno! Nepoznají Zubra od Plzně. To, že obden vypijete ve svojí oblíbený knajpě deset kusů průměrný (a to Gambáč s Plzíňkou jsou) průmyslový jedenáctky, z vás znalce nedělá! Ba dokonce, těmhle pivařům ta průměrná kvalita vyhovuje.

Nejdůležitější je cena, pitelnost a aby si mohli dát, těch svejch vosum kousků. A to je ten důvod, proč většinový piják piva hovno pivu rozumí a tak nevytváří žádný tlak na kvalitu průmyslového piva a tudíž ani na craftové pivovary. A proto je Český ležák tam kde je.

AUTOR: Vosisko

CHCI PŘÍSPĚT NA CHOD PORTÁLU

Upozornění: Tento článek je výlučně názorem jeho autora. Články, příspěvky a komentáře pod příspěvky se nemusí shodovat s postoji redakce cz24.news. Medicínské a lékařské texty, názory a studie v žádném případě nemají nahradit konzultace a vyšetření lékaři ve zdravotnickém zařízení nebo jinými odborníky.