



## Piwa świata na polskich półkach



# Stout

Gdybyśmy pokusili się o przygotowanie rankingu najtrudniejszych smakowo piw, to z całą pewnością jedną z czołowych pozycji zająłby irlandzki gatunek piwa o nazwie stout. *Stout* po angielsku znaczy tęgi i chociaż piwo to wcale nie jest mocne, to nazwa gatunku bynajmniej nie jest chybiona. Piwo to bowiem cechuje naprawdę tęgi aromat, który sprawia, że nie każdy jest jego fanem. Jednak jednocześnie złożoność i moc tego aromatu podbija piwne rynki na całym świecie, zdobywając uznanie prawdziwych piwożycy poszukujących prawdziwych, gorzkich piw. A goryczka to jedna z najbardziej zauważalnych cech tego piwa. Pochodzi z chmielu i palonego siodu, co sprawia, że jest wielowymiarowa i długo ewoluuje na języku i podniebieniu. Idealnie współgra z zestawem kawowych i czekoladowych aromatów, które przyczyniły się do określania tego lekkiego w gruncie rzeczy piwa przymiotnikiem „tęgi”.

### Klasyka gatunku

W świadomości polskich konsumentów piwa nazwa stout jest najczęściej tożsama z powszechnie znaną i cenioną marką piwa Guinness. Piwo to można znaleźć na półkach większości supermarketów. Co więcej, jego cena jest relatywnie niska, toteż marka ta bez wątpienia przyczynia się do promowania stoutów w piwnym świecie. Warto jednak wspomnieć, że ten stout występuje w sklepach w dwóch odmianach. Pierwsza to klasyczny dry stout (stout wytrawny), druga zaś to odmiana foreign extra stout o podwyższonej zawartości alkoholu (7%). Piwo to odległe jest od klasyków stylu i zdecydowanie nie należy traktować go jako ikony gatunku. Wpisuje się natomiast niezłe w opis stylu imperial stout, który słynie z silnej goryczki, kwaśnego smaku i alkoholowej cierpkości. Zdecydowanie nie jest to piwo dla początkujących.

### Piwo o wielu twarzach

Stout to gatunek, który występuje w wielu odmianach o bardzo różnorodnym składzie surowcowym, toteż kupując lub zamawiając to piwo, warto mieć świadomość, czym będziemy się delektować. Zaczynając

więc od klasyki, mamy wspomnianego już dry stouta, którego możemy nabyć już za 4 zł. Jeżeli jednak nadarzy się okazja, to zdecydowanie warto zamówić dwukrotnie droższą wersję beczkową, świeżość aromatu i miękkość smaku powodowana „wypychaniem” piwa mieszaniną dwutlenku węgla i azotu pozostawia niezapomniane wrażenia. Mamy tu mieszaninę zapachów kawowych, słodowych i palonych, współgrających z chmielową goryczką. Kolejne wersje dostępne na polskim rynku wymagają już niestety wizyt u choćby średnio zaawansowanych dystrybutorów. Z dry stoutów mamy tu przede wszystkim takie marki, jak Beamish czy Murphy's. Piwa o typowym dla gatunku płaskim smaku i bogatym orzechowo-kawowym aromacie. Idąc dalej, napotykaemy piwo należące do ciekawej odmiany oyster stout – stout ostrzygowy. Jest to piwo, którego aromat według producenta idealnie współgra z owocami morza. Najpopularniejszy w Polsce jest oyster stout produkowany przez słynny browar Young's. Piwo to jednak z punktu widzenia technologii nie ma nic wspólnego z ostrzycami. Na Wyspach Brytyjskich można jednak znaleźć piwa produkowane z użyciem ostrzyg jako surowca. Dla miłośników piwa nie doceniających smaku morskich organizmów ten sam browar produkuje owsianą wersję stouta (oatmeal stout) także dostępnego na polskim rynku. Piwo to posiada niezwykłą wręcz gładkość smaku i oleistą konsystencję wywołaną dzięki dodatkowi płatków owsianych. Tym, którym wciąż mało aromatów, polecić można gatunek chocolate stout produkowany z kilku odmian gorzkiej czekolady. Pijąc to piwo, nie można mieć wątpliwości co do genetyzy jego pochodzenia.

Drugi nurt gatunku stout to odmiana sweet stout. Piwa te nie są słodkie, jednak niższa zawartość goryczki i karmelowy aromat sprawiają, że piwo to jest w odbiorze dużo bardziej gładkie i delikatne niż odmiana wytrawna. Niestety, w polskich sklepach należą do rzadkości.

### Najpiękniejsza piana świata

Stout jest z całą pewnością właścicielem najpiękniejszej piwnej piany w całym piw-

nym świecie. Fenomen pienistości stoutów ma w większości przypadków swoje podłoże w dodatku azotu, który jest gazem bardzo wzmagającym pienistość i jednocześnie zaokrąglającym smak piwa. Jest to możliwe tylko w przypadku gatunku stout, którego istotą jest tęgość aromatu. Lekkie jasne piwa gazowane dodatkiem azotu tracą całą osobowość, smakują płasko i bez wyrazu. Piana stoutów bezpośrednio po nalaniu osiąga wysokość nawet kilkunastu centymetrów i opadając powoli, tworzy obraz przypominający przesypujące się ziarna drobnego piasku. Warto przyrzeć się temu zjawisku zanim zanurzymy usta w kremowej pianie.

### Unikalne kompozycje kulinarne

W kwestii połączeń kulinarnych stout również przejawia cechy nietypowe. Jest to bowiem piwo, które pasuje do większości dań z owoców morza. Dopóki się nie spróbuje, ciężko w to uwierzyć. Działo tu zasada kontrastu. Lekko mdły i trochę nijaki smak małży, kalmarów czy krewetek jest doskonale uzupełniany ciężkimi cechami stouta, jak zapach palony, kawowy czy palono-chmielowa goryczka. Przemywane kubki smakowe nie zaklejają się, dzięki czemu unika się rybiego posmaku, często towarzyszącego rybnym i owocom morza. Tym, którym kontrastowanie jest nie w smak, polecić można zasadę synergii i łączenie stoutów np. z ciemnym chlebem lub mocno przypieczonymi tostami. Tu odkryć możemy paletę palonych kompozycji z nutami tostów, siodu, ziaren zbóż czy karmelu.

### Zasada nie mieszania

W przypadku stoutów obowiązuje zasada nie mieszania. Piwa te poprzez swój wytrawny charakter i bogaty aromat ciężko komponują się z innymi gatunkami. Język przyzwyczajony do gorzko-palonych smaków źle znosi nagłe zmiany, toteż najlepszym przerwownikiem pomiędzy dwoma stoutami jest trzeci stout. Nie jest to jednak propozycja dla wielbicieli smaków lekkich, łatwych i przyjemnych, do stouta trzeba po prostu dojrzeć.

Maciej Chołdrych  
www.piwoznawcy.pl