

Style piwa a szkło. W czym podawać piwo?



Czy kiedykolwiek zastanawialiście się, dlaczego piwo podane w eleganckim kieliszku smakuje nieco inaczej niż to samo piwo wypite prosto z butelki? Albo dlaczego pewne bary serwują wasze ulubione IPA w szklankach, które wyglądają jak małe dzieła sztuki? Otóż wybór odpowiedniego szkła do piwa to umiejętność, którą warto opanować, aby w pełni docenić bogactwo smaków i aromatów naszego ulubionego napoju z pianką.

Poznaj podstawowe rodzaje szkła do piwa, które warto mieć w swoim barku. Dzięki nim każda chwila z piwem będzie o wiele ciekawsza i smaczniejsza!

Dlaczego szkło ma tak duże znaczenie?

Zastanówmy się przez chwilę, jak często zdarzyło nam się zamówić piwo w barze i zostać zaskoczonymi, kiedy kelner podaje nam nasz ulubiony trunek w szkle, które bardziej przypomina ekskluzywny kieliszek do wina niż tradycyjny, prosty kufel? [caption id="attachment_4526"

align="aligncenter" width="800"]



Kształt szkła wpływa na to, jak piwo uwalnia swoje aromaty (fot. depositphotos).[/caption] Wybór odpowiedniego szkła do piwa to nie tylko kaprys lub snobistyczna fanaberia. To nauka. Kształt i rozmiar szkła mają ogromny wpływ na to, jak piwo uwalnia swoje aromaty, jak szybko traci gaz oraz jak szybko zmienia się jego temperatura. A to wszystko składa się na nasze ostateczne wrażenia smakowe. Krótko mówiąc, odpowiednie szkło może zamienić zwykłe picie piwa w prawdziwą degustację. Niewłaściwa szklanka z kolei splota nasze doświadczenie, zatracając delikatne nuty smakowe, które piwowar tak starannie wkomponował w swój produkt. A przecież żaden szanujący się piwosz nie chciałby tego przeoczyć!

Dobieramy szkło do piwa

Kufel, tulipan, snifter, a może weizen? Wybór szkła może przyprawić o zawrót głowy. A jednak każdy typ został zaprojektowany z myślą o maksymalizacji przyjemności płynącej z picia piwa. Kufel z grubego szkła idealnie sprawdzi się w gorące dni, kiedy zależy nam na tym, by piwo jak najdłużej zachowało chłód. Z kolei szkła typu tulipan i snifter są jak małe laboratoria sensoryczne, pozwalające piwu „oddychać” i rozwijać swoje aromaty.

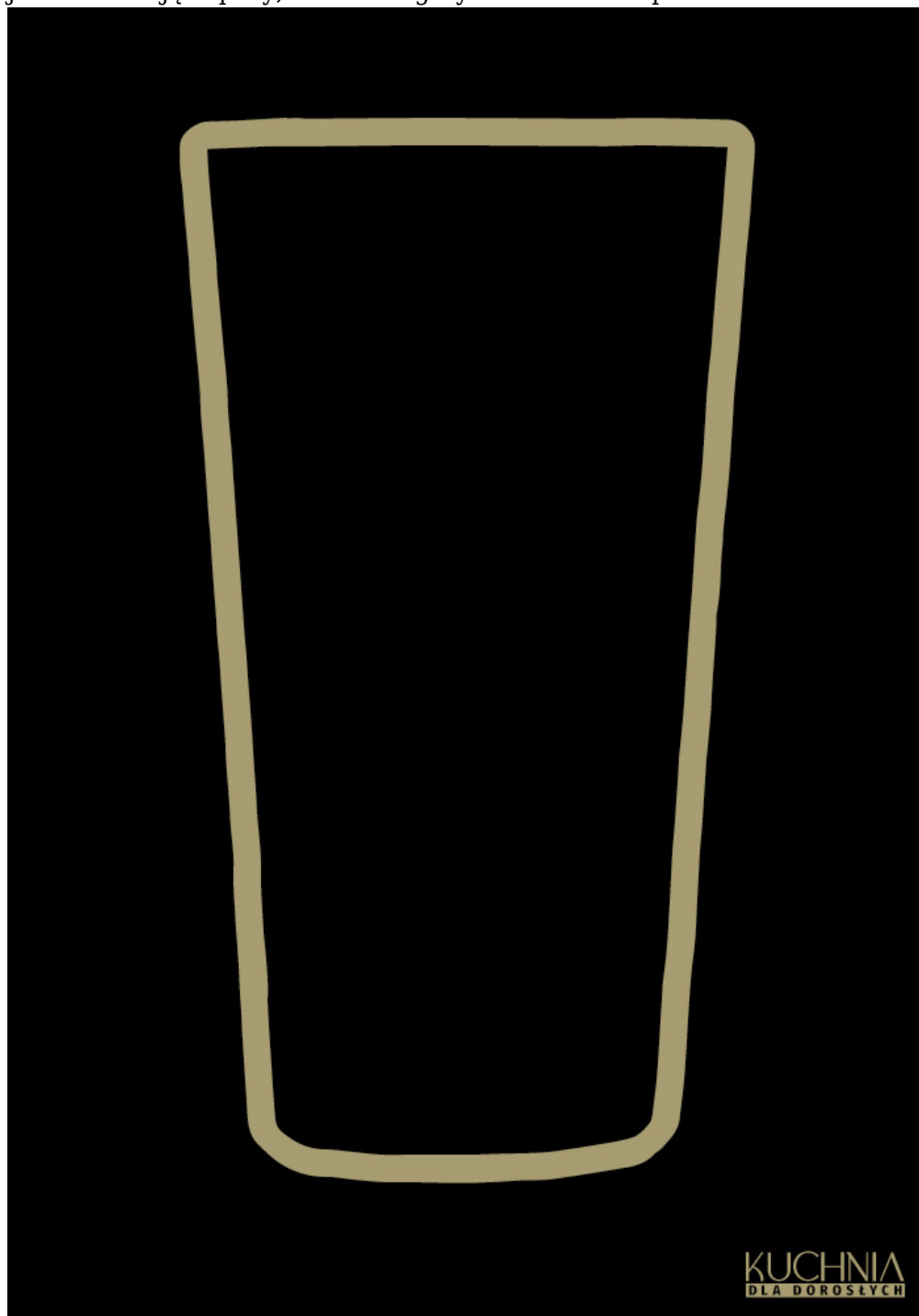
Kufel

Założmy, że jest upalne lato, a Wy marzycie o złocistym, orzeźwiającym lagerze. Tutaj kufel jest waszym najlepszym przyjacielem. Ale nie byle jaki kufel! Wybierzcie ten z grubymi ściankami, który możecie wcześniej schłodzić w zamrażarce. Dzięki temu Wasze piwo pozostanie idealnie schłodzone przez cały czas degustacji.



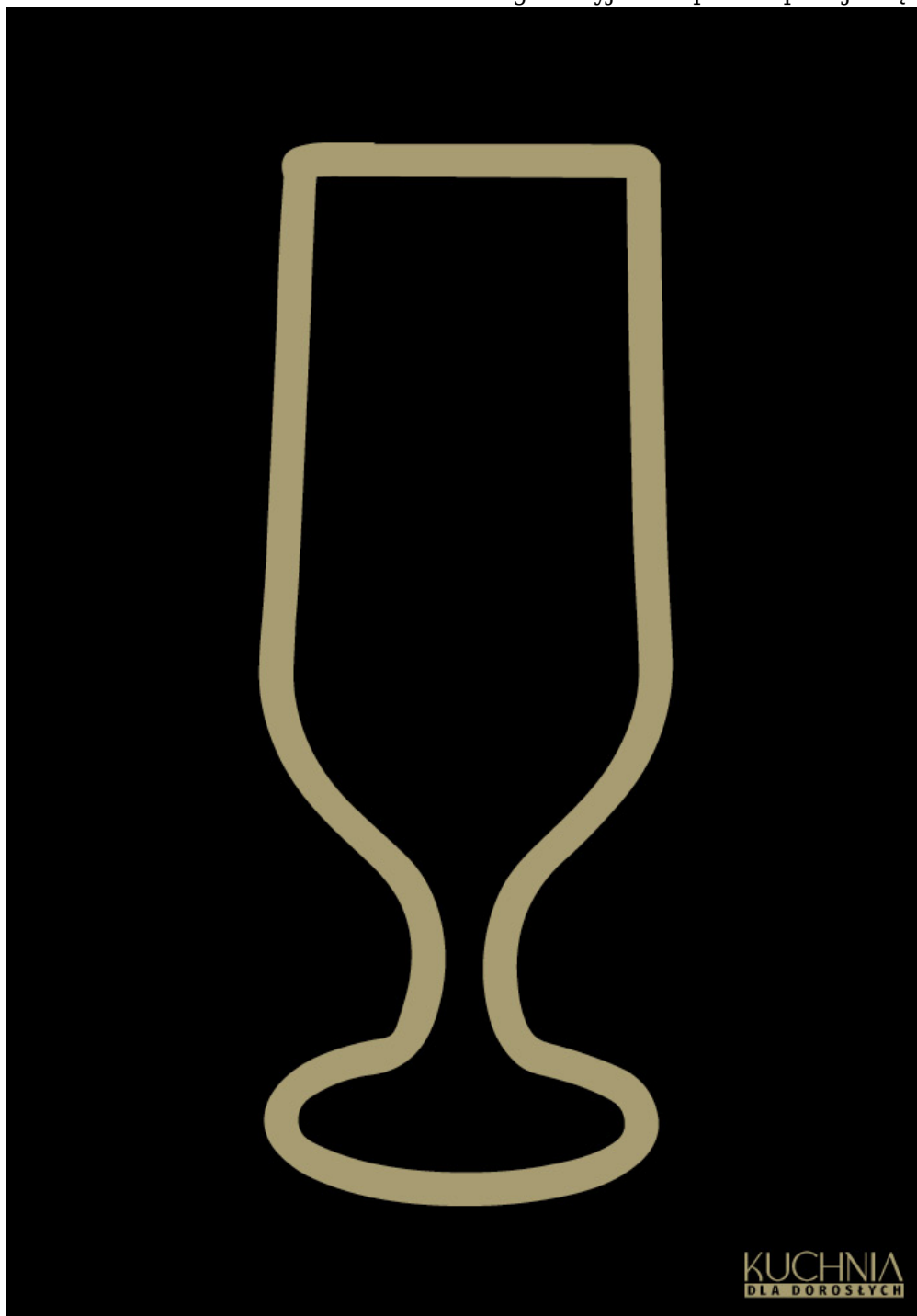
Szklanka do piwa

Prosta i wysoka szklanka, o walcowatym kształcie, lekko rozszerzająca się ku górze. Taka budowa sprzyja utrzymywaniu się piany. Wykonana z cienkiego szkła, perfekcyjnie podkreśla kolor oraz przejrzystość trunku. Szklanka ta jest wręcz stworzona do serwowania lekkich gatunków piw, takich jak orzeźwiające pilsy, złociste lagery oraz subtelne piwa owocowe.



Pokal

To szklanka na nóżce, która przechodzi w szeroką, owalną lub lekko stożkową czaszę. Taki kształt pozwala piwoszowi trzymać szklankę za trzonek, nie ogrzewając przy tym piwa dłonią. Szeroka czasza pomaga uwalniać bogaty bukiet aromatyczny piwa, a jednocześnie zachowuje jego delikatną pianę, co dodatkowo wzmacnia doświadczenie degustacyjne. W pokalu podaje się lagery, pilsnery i



koźlaki.

Tulipan

Jeśli kochacie IPA ze wszystkimi jej chmielowymi niuansami, szukajcie szkła typu tulipan. Jego specyficzna forma - szeroka na dole, zwężająca się ku górze, a następnie ponownie rozszerzająca - doskonale koncentruje aromaty tam, gdzie mogą one zrobić największe wrażenie: tuż przy Waszym nosie. Szkło to również idealnie nadaje się do piwa w stylu sour. Tulipan pozwala na pełne docenienie subtelnych, kwaśnych nut, które sprawiają, że te piwa są tak niezwykle.



Snifter

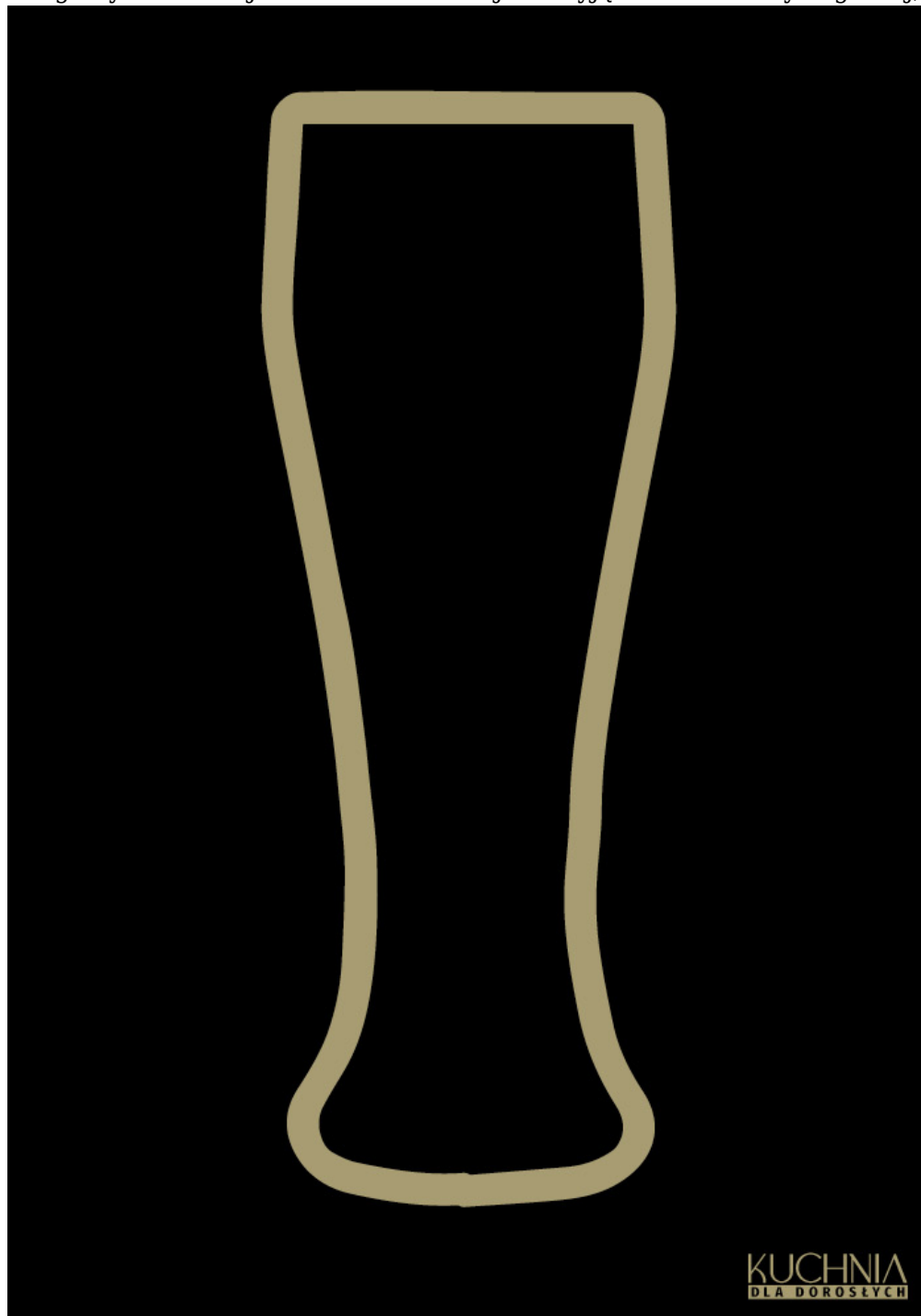
To szkło degustacyjne, stworzone z myślą o piwach o intensywnym, głębokim aromacie. Jego unikalny kształt, zwężający się ku górze, skupia i zatrzymuje bogate nuty zapachowe. Przypomina nieco kieliszek do koniaku i brandy. Snifter idealny jest do ciemnych i mocnych piw, takich jak stout. Trzymanie szklanki w dłoni i delikatne ogrzewanie piwa pozwala uwydatnić jego najsubtelniejsze



aromaty.

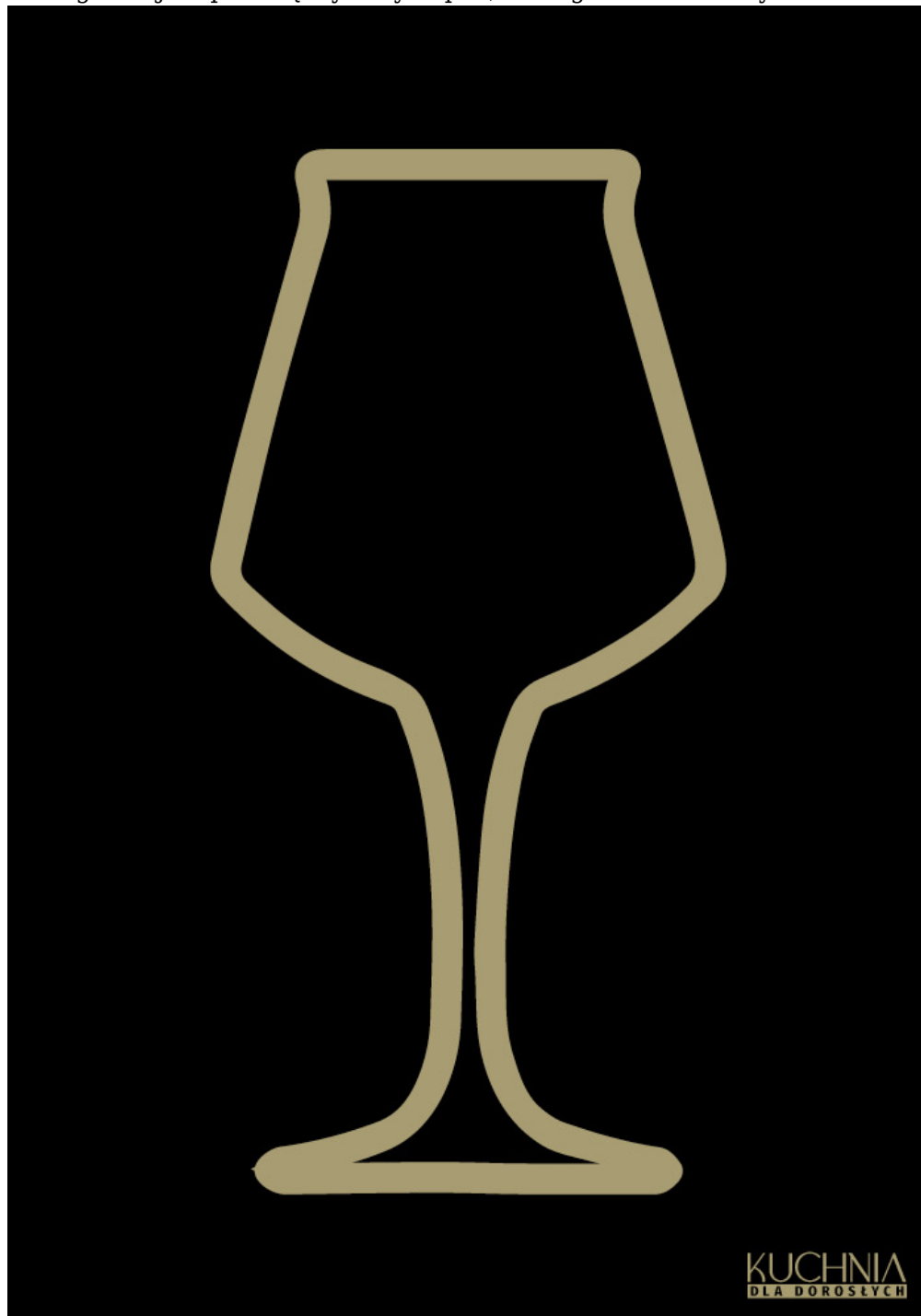
Weizen

To wysoka szklanka, która zwęża się u dołu, a następnie rozszerza u góry. Ten kształt pomaga w utrzymaniu i prezentacji obfitej, kremowej piany, która jest znakiem rozpoznawczym wielu piw pszenicznych. Piana nie tylko dodaje atrakcyjności wizualnej, ale także zatrzymuje aromaty piwa. Ponadto piwa pszeniczne, zwłaszcza te w stylu niemieckim, jak Weizenbier czy Hefeweizen, charakteryzują się bogatymi aromatami, w tym nutami bananów, goździków, a czasami nawet wanilii lub gumy balonowej. Weizen koncentruje te wyjątkowe aromaty w górnej, szerszej części.



TeKu

To szklanka uznawana za jedną z najbardziej wszechstronnych do degustacji piwa na świecie. Posiada szeroką podstawę, która zwęża się ku górze. Przypomina nieco kieliszek do wina. Ten design pomaga w skupieniu aromatów piwa. TeKu jest rekomendowane do szerokiego zakresu piw, od tych bogatych w aromaty, przez intensywne i złożone, po delikatne i subtelne. Świetnie się sprawdzi też do degustacji naprawdę wybitnych piw, szczególnie kraftowych.



Goblet

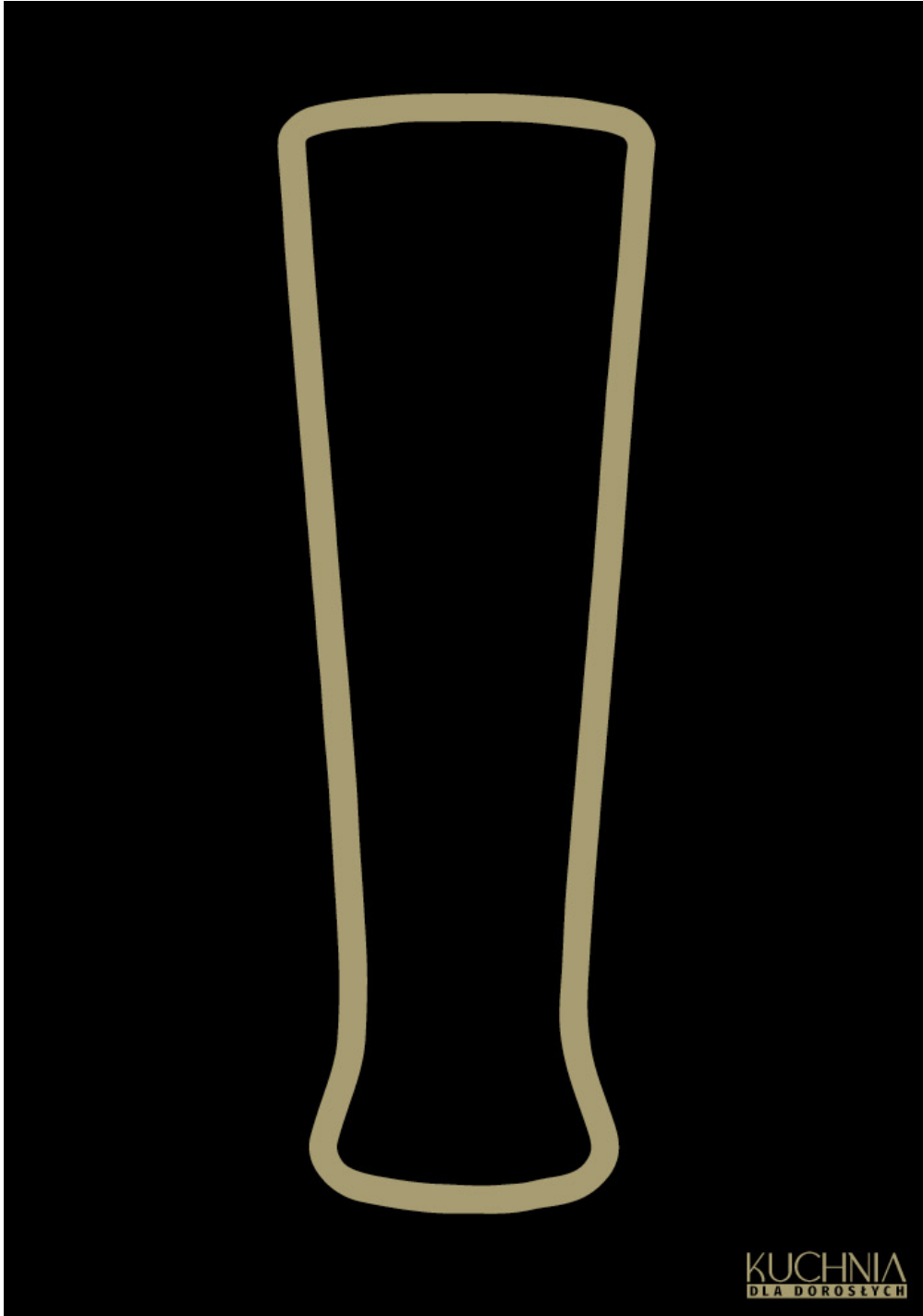
Ma charakterystyczną szeroką, okrągłą czarkę umieszczoną na solidnej, krótkiej nóżce. Szeroka misa umożliwia łatwe unoszenie bogatej piany. Mogą być wykonane z grubego, mocnego szkła lub być cienkie i delikatne. To dobre szkło dla piw o wysokiej zawartości ABV (np. niemieckich bocków lub



belgijskich IPA).

Szklanka Pilsner

Szklanki pilsner są zwykle wysokie i mają smukłą sylwetkę, co pozwala na obserwację bąbelków dwutlenku węgla wznoszących się do góry. Została tak zaprojektowana, aby podkreślić rześkie i musujące właściwości - jak się domyślicie - piw typu pilsner. Lekko zwężająca się góra pomaga w koncentracji delikatnych aromatów piwa na powierzchni. Szkło to nadaje się również do innych lżejszych piw. Wąska konstrukcja pomaga utrzymać nasycenie piwa i podkreśla jego kolor oraz



klarowność.

piwa ma coś unikatowego do zaoferowania, a odpowiednie szkło potrafi tę wyjątkowość jeszcze

Każdy styl

bardziej podkreślić. Może się okazać, że piwo, które dotąd uważaliście za przeciętne, w odpowiednim szkłe pokaże całkiem nowe smaki i aromaty.

- **Sprawdź też!** [7 ekspresowych drinków na piwie](#)

Piwo jednak to nie tylko napój. To doświadczenie, które łączy ludzi, inspiruje do rozmów i tworzy wspomnienia. Dobre szkło to nie tylko estetyka, ale również wyraz szacunku dla piwowarów, którzy wkładają swoje serce i duszę w każdą butelkę. Warto o tym pamiętać! Tomasz Lipiński (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/style-piwa-a-szklo-w-czym-podawac-piwo/>