

POSKUSNO MIKROVARJENJE DIŠAVNIH KRIŽANCEV HMELJA NA IHPS

dr. Andreja Čerenak, dr. Iztok Jože Košir
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Pivo, varjeno s slovenskimi sortami hmelja, ima prijetno fino aromatično aromo in s tem prijetno zaokroži tudi grenčico piva. Eden izmed trendov pivovarske industrije so piva z drugačnim, s prepoznavnim okusom in vonjem; popularna so predvsem na angleškem in ameriškem trgu, se pa vztrajno širijo tudi v vse ostale države. Izgleda, da pivopivci potrebujemo nekaj novega!

Vzgoja hmelja z drugačnim, manj hmeljskim značajem (t. i. dišavne sorte) je postala eden izmed ciljev tudi našega žlahtniteljskega programa. Kandidatne dišavne sorte prijetno dišijo in se odražajo v pivu z različnimi sadnimi okusi, ki spominjajo na jabolka, jagode, limone, breskve, ribez in še kaj. Hkrati se lahko zaznajo različni cvetlični in zeliščni vonji ter prav tako zanimivi okusi.

Karakteristike arome hmelja se v samem končnem produktu hmelja – pivu – različno odražajo. Torej, ali aromatične snovi hmelja, ki dajejo pivu končni karakter, dejansko preidejo v pivo in se v njem zaznajo ter kako jih pivec dejansko zazna, se ne da oceniti brez degustacije piva.

Na IHPS smo za degustacijo piva pripravili piva z dodatnim hladnim hmeljenjem z različnimi križanci hmelja. S takšnim načinom priprave piva močno poudarimo aromatično noto, ki jo lahko kasneje pri ocenjevanju dosti lažje zaznamo in ocenimo. Sledilo je organoleptično ocenjevanje vzorcev, s katerim smo pri večji skupini degustatorjev poskušali ugotoviti prenos spojin iz eteričnih olj hmelja v pivo kot končni produkt in hkrati pridobiti njihovo mnenje o ustreznosti.

Za preizkušanje piva na Seminarju o hmeljarstvu smo zvarili pivo z dodatnim hladnim hmeljenjem s sortama v preizkušanju 30/96 in 74/134 ter križancem 273/128. Rezultati senzoričnega ocenjevanja 65 degustatorjev so prikazani na slikah 1–3, kjer je razvidno, da izbrani vzorci hmelja v veliki večini izkazujejo netipično hmeljsko aromo z izraženimi sadnimi, cvetličnimi, zeliščnimi oz. citrusnimi notami.

Slike 1–3: Grafični prikaz senzoričnega ocenjevanja piva, varjenega z vzorci 273/128, 30/96 in 74/134. Vsi trije so izrazili precej netipično aromo v varjenem pivu.

