Uvod

Poput mnogih ljudi, pivo sam otkrio dok sam sedeo tati u krilu. Prvo čega se sećam o pivu koje je tata pio jeste da je ono uvek bilo ledeno hladno i s penom nalik na sapunicu – što bi verovatno bio i tačan opis ukusa. Šteta što je tata kupovao jeftino pivo.

Posle dugogodišnjeg kupovanja najjeftinijeg piva, kao što je to činio moj otac, shvatio sam da mi je pivo koje stalno pijem dosadilo i postalo mnogo manje privlačno. Slučajno sam, zahvaljujući obilasku čuvene pivare Molson u Torontu, koja je proizvodila nekoliko svežih, ukusnih, tradicionalnih vrsta piva, otkrio svet piva koji u to vreme nije bio dostupan u Americi. Ispijanje piva nikad mi više nije bilo isto jer sam otkrio tajne pravog uživanja u pivu: svežinu i raznolikost. Od tada sam krenuo u potragu za dobrim pivom i naučio sam da razlikujem dobro od osrednjeg (i lošijeg) piva.

To upoznavanje s razlikama ne da je bilo samo lako već i zabavno – i to, zapravo, toliko zabavno, da mi je to sada glavno zanimanje! Ali, čak i za onog ko ponekad pije pivo, malo znanja o pivu može pretvoriti moguće zastrašujuće iskustvo u veoma prijatno. Dobro pivo je, za razliku od kvalitetnog vina, široko dostupno i relativno pristupačne cene, ali opredeliti se za konkretno pivo među svim tim vrstama na tržištu može vas zbuniti ako nema ko da vam pomogne. Ukoliko ste se zaljubili u pivo, mnogo je načina na koje možete saznati više o njemu. Ova knjiga će koristiti i amaterima i iskusnim pivopijama. A lepa vest je to što broj pivara koje proizvode dobro pivo raste iz dana u dan.

Tome treba nazdraviti!

O knjizi

Pivo za neupućene, prevod 2. izdanja, prvenstveno je priručnik. Ne morate ga čitati od korice do korice (mada vam neću zameriti ako to uradite); možete otvoriti bilo koji deo, poglavlje ili odeljak u kome ćete pronaći informacije koje vam u datom trenutku zatrebaju. Ako odlučite da poglavlja čitate redom, videćete da je materija izložena logičkim redosledom.

Konvencije korišćene u knjizi

Da biste se lakše kretali kroz knjigu, pomoći će vam sledeće napomene:

- **Podebljan** tekst označava ključne reči u nenumerisanim i numerisanim listama.
- Novi termini i naglašene reči ispisani su *kurzivom*.
- Veb adrese su ispisane `neproporcionalnim` fontom.

Prilikom slaganja teksta knjige, moguće je da su se neke navedene veb adrese prelomile u dva reda. U tom slučaju, imajte na umu da one ne sadrže nikakve dodatne znakove (npr. crtice) koje bi označavale prelaz u nov red. Ako hoćete da posetite veb lokaciju čija je veb adresa ispisana u dva reda, u veb čitač unesite tekst tačno kako piše u knjizi, kao da prelom ne postoji.

Još jedna napomena: možda ste primetili da su na koricama navedena imena dva autora, dok je tekst pisan u prvom licu jednine. Budući da veći deo knjige čine anegdote, pristrasna mišljenja i lična iskustva, mnogo je lakše bilo pisati takve delove u jednini nego ih posebno pripisivati Stivu ili Martiju.

Šta ne morate da čitate

Ako vam se žuri, slobodno preskočite odeljke obeležene sličicom Tehnički detalji ili izdvojene tekstove na sivoj podlozi. Te informacije su zanimljive, ponekad i zabavne, ali nisu od presudnog značaja za podrobnije upoznavanje s pivom (osim ako baš uživate u sitnicama).

Neobavezne pretpostavke

Dok sam pisao knjigu, o vama sam, poštovani čitaoče, pretpostavio samo jedno: potrebna vam je knjiga koja će vam pomoći da bolje upoznate i lakše izaberete pivo, te da više uživate dok ga konzumirate, bez obzira na to da li ste tek počeli da ga pijete i ne znate mnogo o njemu ili ste pravi pivopija koji je željan dodatnog znanja o pivu. Na pravom ste mestu!

Kako je knjiga organizovana

Početni delovi knjige namenjeni su onima koji su tek otkrili svet kvalitetnog piva i koji možda žele da se malo upoznaju s njegovim istorijatom ili pronađu konkretne informacije o pivu – ili da vode smislen razgovor s nekim zaluđenikom za pivo. Kasniji delovi su više orijentisani prema čitaocima koji su se zarazili ili potpuno zaludeli pivom. Konačno, ova knjiga otkriće vam kako da dodatno uživate u ispijanju piva – probaćete mnoge vrste piva i upoznaćete zadovoljstva koje vam ono pruža – od pravljenja domaćeg piva do pivskih tura.

Deo I: Ukus piva

Ova tri poglavlja odgovoriće na prva pitanja koja većina ljudi ima kada kroči u svet piva.

- Poglavlje 1 polaže temelj za razumevanje i poštovanje piva na mnogo načina. Verovatno bi trebalo da odvojite vreme i pročitate ga.
- Poglavlje 2 opisuje sastojke za pravljenje kvalitetnog, a takođe i neobičnog piva. Verovatno ne biste očekivali takve sastojke u nekim vrstama piva.
- Poglavlje 3 odgovara na osnovna pitanja o proizvodnji piva. Mnoge pivopije su jednostavno radoznale, ali možda bi trebalo da znate nešto o tome jer se na ambalaži i u menijima često spominje postupak pravljenja piva.

Deo II: Vrste piva – stare, nove i preporođene

Za svakoga ko počinje da uči o pivu, ovaj deo je veoma važan. U njemu ne samo da su detaljno opisane sve stare vrste piva, već je i velika pažnja poklonjena svim trenutno popularnim vrstama piva i trendovima u proizvodnji.

- U poglavlju 4 opisane su najpopularnije vrste piva i navedeni su osnovni termini s kojima se srećete ili koje čujete u vezi s pivom. Ono bi trebalo da vam pomogne da se opredelite za prve vrste koje ćete probati a da se pritom ne zbunite. To je zaista neophodno štivo.
- Poglavlje 5 podrobno objašnjava termin *pravi ejl* (engl. *real ale*) – staru, tradicionalnu britansku vrstu piva koja postaje sve popularnija u svetu.
- U poglavlju 6 saznaćete da odležavanje u drvenim buradima nije više rezervisano samo za vinarije i destilerije. Celo je posvećeno odležavanju piva u drvenim buradima ili na drvetu.
- Poglavlje 7 opisuje i objašnjava prirodu ekstremnog piva. Zanima vas koje su to *ekstremne* vrste piva? Pročitajte ovo poglavlje.
- Poglavlje 8 olakšava život pivopijama koji, iz raznoraznih razloga, ne mogu da piju isto, obično pivo kao većina nas; tu ćete saznati nešto o organskom pivu, pivu bez glutena i košer pivu.

Deo III: Kupovina piva i zadovoljstvo koje ono pruža

U ovom delu se staram da dobijete ono što ste platili. Pivo je kvarljiva roba i ono se mora prevoziti, skladištiti i prodavati u propisanim uslovima. Često se ti propisi ne poštuju te je zbog toga život vas pivopija ispunjen opasnostima – sve dok ne pronađete rešenja u ovom delu.

Neki zaljubljenici u pivo dolaze u opasnu situaciju da postanu snobovi kad se radi o pivu, skoro kao (sav se tresem!) snobovi za vino, ali ovaj deo knjige pomaže vam da izdvojite zaista važne stvari koje treba znati o uživanju u pivu (što je, zapravo, veoma komplikovana tema).

- U poglavlju 9 pronaći ćete sve što treba da znate da biste pivo kupovali sa samopouzdanjem.
- Poglavlje 10 bavi se zakonima o etiketiranju piva i tajanstvenim jezikom etiketa, i razotkriva prazne priče i hvalisanje marketinškog sektora.
- Poglavlje 11 objašnjava da serviranje piva nije toliko jednostavno kao što mislite.
- Poglavlje 12 verovatno je najozbiljnije jer su i izrazi koji se odnose na degustaciju piva ozbiljni. Ipak, degustacija piva nije previše ozbiljna stvar. Suština je sledeća: pivo je dobro ako vam se sviđa.
- Poglavlje 13 upoznaje vas sa svetom piva i hrane u kome se jednostavno uživa. U njemu su data detaljna poređenja piva i vina, kao i zamene za vino.
- Poglavlje 14 pokazuje vam da je kuvati s pivom ne samo lako, već i da su jela pripremljena s pivom često ukusnija nego ona s vinom. A, ima i recepata.

Deo IV: Istraživanje piva po svetu i kod kuće

Ovaj deo je namenjen ljudima koji vole da putuju. U pivu se ne uživa samo u lokalnim kafićima i kod svoje kuće – dobićete mnoštvo ideja koja biste mesta na svetu mogli da posetite. Međutim, ako vam se baš ne mrda od kuće, razmislite o tome da sami počnete da pravite pivo.

- U poglavlju 15 navedena su najbolja mesta na kojima možete naći pivo u Severnoj Americi, među kojima su barovi, pabovi, gastro-pabovi, restorani koji organizuju večere na temu piva i festivali.
- Poglavlje 16 vodi vas na putovanje po Evropi i Aziji, u posetu mestima gde možete degustirati razne vrste piva.
- Poglavlje 17 pokazuje koliko je jednostavno otići na pivsku turu – samo prepustite planiranje drugima.
- Poglavlje 18 vodi vas za ruku dok pravite prvu sopstvenu bačvu piva od gotove smese kojoj se samo dodaje voda. Ti isti koraci su osnova za pravljenje piva metodom srednjeg nivoa složenosti koja obuhvata više sastojaka i uputstava – ceo postupak izložen je korak po korak.

Deo V: Sve same desetke

„Sve same desetke“ ustaljen su deo knjiga iz edicije *Za neupućene*. U njemu ćete naći nove i drugačije načine na koje možete upoznati pivo, korisne informacije o sjajnim gradovima širom sveta poznatim po pivu, kao i zanimljivosti o najvećim i najboljim festivalima piva koje možete (i koje bi možda trebalo) da posetite.

Deo VI: Pivarstvo u Srbiji i regionu

Ovaj deo započinjemo poglavljem o istoriji pivarstva u Srbiji. Potom, opisujemo začetke i razvoj zanatskog pivarstva, a govorimo i o uzgoju hmelja u Srbiji. Cilj poglavlja o pivskom turizmu je da vas pomeri iz lokalnih barova i otisne u istraživanje novih pivskih festivala, muzeja i pivara po Srbiji i regionu.

Deo VII: Dodaci

Ovo je osnovni izvor informacija o svemu što se odnosi na pivo. Dodatak A prepun je informacija o vrstama piva, sadržaju alkohola u pivu i primerima komercijalnih piva za svaku vrstu. U dodatku B pročitaćete kratak istorijat piva – od hipotetičkog objašnjenja njegovog pronalaska do njegove renesanse u kojoj danas imamo priliku da uživamo.

Sličice korišćene u knjizi

Evo šta označavaju sličice koje se nalaze na marginama knjige:



UPAMTITE

Označava veoma važne činjenice koje definitivno morate znati da biste razumeli šta je pivo.



SAVET

Ukazuje na savete, predloge i preporuke, kao i na ono što možete sami uraditi.



UPOZORENJE

Kao što pretpostavljate, ova sličica znači: „Ne činite to!“ ili „Obratite pažnju i prvi put uradite ovo kako treba!“ U suprotnom, upropastićete svoje pivo ili užitak u njemu.



TEHNIČKI DETALJI

Objašnjava stručne teme koje su važne samo ako ćete se zaista baviti pivom ili vas iskreno zanimaju tehnički detalji. Ostali mogu slobodno preskočiti takve delove teksta.

Odakle početi

Gde se uputiti posle ovoga? Kako bi bilo da odete direktno do frižidera i uzmete jedno pivo pre nego što sednete i počnete da listate knjigu.

E sada, ako ne znate mnogo o pivu, mogli biste prvo da proučite osnove izrade piva u poglavljima 2 i 3. Ukoliko ste donekle poznavalac piva ali ne znate mnogo o njegovim vrstama, potražite poglavlje 4. Volite li da isprobavate različite ukuse hrane? Smatrate li sebe gurmanom? Ako je tako, sigurno ćete pronaći nešto

interesantno u poglavljima 13 i 14. Da li ste putnik u potrazi za pivskim avanturama? U tom slučaju, pregledajte poglavlja 16, 17, 20, 21 i 25. Ali, ako ste već na putu da postanete zaluđenik za pivo, bacite se odmah na poglavlje 19 gde ćete saznati kako vam pivo može postati profesija.

Napomena: Delom zbog činjenice da je pivo toliko lako dostupno i delom zbog toga što veliki broj ljudi pravi pivo, vrste piva označene različitim brendovima nisu uvek iste. Privatne mini-pivare poznate su po sopstvenim verzijama nekih vrsta piva pa tako stvaraju ukuse koji jedva da se uklapaju u konkretnu vrstu. Trudio sam se da najvažnije vrste opišem jednostavnim jezikom, ali vi ćete svakako na nekim drugim mestima pronaći i druge opise koji se donekle razlikuju od mog. Opisi su uglavnom odraz autorovog ličnog opažanja, a mnogi od njih nisu ni konačni. Opise sam zasnovao na smernicama Programa sertifikacije pivskih sudija (Beer Judge Certification Program, BJCP), a nadogradio sam ih sopstvenim pojašnjenjima kako bi me prosečan čitalac lakše razumeo.

Ako ste zbunjeni, ne brinite. To je ipak samo pivo. Odmah se častite jednim!

Sadržaj

UVODNA REČ xv

UVOD 1

O knjizi 1
Konvencije korišćene u knjizi 2
Šta ne morate da čitate 2
Neobavezne pretpostavke 2
Kako je knjiga organizovana 2
Deo I: Ukus piva 3
Deo II: Vrste piva – stare, nove i preporođene 3
Deo III: Kupovina piva i zadovoljstvo koje ono pruža 3
Deo IV: Pivo u svetu 4
Deo V: Sve same desetke 4
Deo VI: Pivarstvo u Srbiji i regionu 5
Deo VII: Dodaci 5
Sličice korišćene u knjizi 5
Odakle početi 5

DEO I: UKUS PIVA 7

POGLAVLJE 1: **Naiskap! Počinjemo od osnova 9**

Osnovni sastojci piva 10
Vrste piva 11
Ejl naspram lagera 11
Hibridna i specijalna piva 12
Kupovina piva i uživanje u njemu 12
Kupovina piva 13
Serviranje i degustacija piva 13
Hrana i pivo 13
Kuvanje s pivom 14
Pivske ture po svetu 15
Severna Amerika 15
Evropa, Azija i još dalje 15
Proizvodnja sopstvenog piva 16

POGLAVLJE 2: **Sastojci piva: od uzvišenih do smešnih 17**

Ječam: žitarica za pivo, ne za doručak 18
Hmelj: cvetovi koji daju ukus i aromu 18
Upoznajte vrste hmelja 20
Hmelj daje gorčinu, aromu i još ponešto 20
Kvasac: gljivica je među nama 21
Voda: važan igrač u pivu 23
Krilo slepog miša, oko daždevnjaka: dodaci koji su vam možda po ukusu, a možda i ne 23

POGLAVLJE 3: **Malo pivarske čarolije: kako se pravi pivo 25**
Kotlovi, bačve i tankovi: oprema za pivaru 26
Alhemija ejla: proizvodni proces 27
Proizvodnja slada. 28
Mlevenje 29
Komljenje 29
Kuvanje 30
Fermentacija 31
Odležavanje 31
Pakovanje 32
Pranje 33

DEO II: VRSTE PIVA – STARE, NOVE I PREPOROĐENE 35

POGLAVLJE 4: **Kategorije piva: ejlovi, lageri i ostali 37**
Dve glavne grane porodičnog stabla piva: ejlovi i lageri 37
Kvasac čini pivo 38
Možete okusiti razliku, ponekad 38
Pivo stare škole: upoznajte ejlove 40
„Novo“ pivo u kraju: upoznajte lagere 41
Mešavina: hibridna piva 42
Toplo vrenje uz kvasac za lager 42
Hladno vrenje uz kvasac za ejl 42
Šta god vam padne na pamet: specijalna piva 43
Anatomija vrsta piva: karakteristike različitih piva 44
Tri kriterijuma za određivanje vrste piva 44
Nekoliko izraza koji opisuju ukus 45
Pravljenje kvalitetnih piva 46
Suština je u vrsti: najčešće vrste piva 46
Ejlovi 47
Lageri 52
Hibridna piva 54
Specijalna piva 55

POGLAVLJE 5: **Šta je „pravi“ ejl 57**
Šta to čini ejl „pravim“ 57
Početak putovanja pravog ejla u buradima 59
Zanimljivo bure: sastavni delovi 59
Burad raznoraznih veličina. 60
Rafinacija i naknadna fermentacija pravog ejla 61
Da razbistrimo 61
Iz dosijea o klinčiću: kako pravi ejl diše 62
Točenje pravog ejla 63
Istakanje pravog ejla kroz točilicu 63
Točenje pomoću gravitacije 65
Kampanja za pravi ejl 66

POGLAVLJE 6: **Pivo odležalo u buretu i odležalo na drvetu 69**
Pivo „odležalo u buretu“ i „odležalo na drvetu“ – razlike 69
Koje je drvo najbolje 70
Biranje novih ili polovnih buradi 71
Prvi izbor – hrastovina 71
Dobijanje novih ukusa piva zahvaljujući ukusima iz starih buradi 72
Faze odležavanja piva 74
Provera oksidacije piva 74
Treba li ostaviti da pivo postane kiselo 75
Mešanje piva iz više buradi 77

POGLAVLJE 7: **Zaronite u ekstremno pivo 79**
Šta pivo čini „ekstremnim“? 80
Puniji ukus 80
Smelija aroma 80
Veći procenat alkohola 81
Manastirska piva: originalne ekstremne vrste 83
Poreklo Dubbel, Tripel i Quadrupel piva 83
Nastanak Doppelbock piva. 84
Ako je imperijal, onda je zakon: intenziviranje arome osnovnih vrsta piva 85
Ratovi piva: moje pivo je ekstremnije od tvog 86
Borba za upadljivost i šašava imena 86
Nadmašivanje konkurencije pomoću luckaste ambalaže ... 87
Budućnost ekstremnih piva 88

POGLAVLJE 8: **Bezglutensko, organsko i košer pivo 89**
Prirodna selekcija: organsko pivo 89
Počeci: uspon organskog piva 89
Sertifikati za organsko pivo 90
Zašto preći na organsko piće? Pomozite okolini – popijte pivo! 91
Organski pokret: lista organskih piva 92
Tračak nade za osobe obolele od celijakije: pivo bez glutena .. 94
Bezglutensko društvo: žitarice i skrob koji se koriste u bezglutenskom pivu 95
Bez glutena ali bogato ukusima: lista bezglutenskih piva ... 96
Prema zakonu: košer pivo 97
Kakve uslove nameće košer 98
Sve je košer: lista košer piva 99

DEO III: KUPOVINA PIVA I ZADOVOLJSTVO KOJE ONO PRUŽA 101

POGLAVLJE 9: **Na šta obratiti pažnju pri kupovini piva 103**

Limenke, flaše, baloni i kegovi: za šta se opredeliti? 103
Prednosti limenki 105
Opredeljivanje za flaše 105
Tu su i baloni 106
Opuštanje uz kegove 106
Kupite ili odustanite: u potrazi za najsvežijim pivom 109
Vreme nije na vašoj strani 109
Odležavanje piva poput kvalitetnog vina – ali samo u nekoliko specijalnih slučajeva 110
Držite se dalje od piva koje nije stajalo na hladnom 111
Izbegavajte svetlost 111
Proučite malo situaciju u prodavnici pre nego što kupite pivo 112
Sprijateljite se s lokalnim prodavcima piva 112
Opekli ste se? Proverite pivo kod kuće 113
Zvuk pri otvaranju 113
Borba s oksidacijom 114

POGLAVLJE 10: **Ludorije s etiketama i marketinške zablude . . 115**

Zakoni o etiketama piva 116
Obavezne stavke na etiketi 116
Blaga, jaka i nerazumljive jačine: sadržaj alkohola 116
Etikete koje ne otkrivaju mnogo: aditivi i konzervansi 118
Reinheitsgebot: nemački zakon o čistoći piva 118
Pivo – reklamiranje i marketing 120
Hvalisanje nevažnim pojedinostima 120
Osvajanje teritorije zanatskog piva lažnjacima iz megapivara 121
Suština uslužne proizvodnje piva 122
„Guinness je dobar za vas“: sadržaj hranljivih materija 123
Bez holesterola i masnoća 125
Pijte pivo, živite duže 126

POGLAVLJE 11: **Kako se služi pivo 127**

Izaberite otmenu čašu 127
Čaše na crtu: osnovne vrste staklenih čaša 128
Sledeći nivo: ekstremni oblici 132
Budimo praktični: koje vam čaše stvarno trebaju 134
Sipanje 134
Pre nego što sipate pivo, proverite temperaturu 134
Nagnuti čašu ili ne 136
Urednost na prvom mestu: pranje i čuvanje čaša 137
Šta je blistava čistoća za pivo 137
Odlaganje čaša 139

POGLAVLJE 12: **Izoštrite svoja čula: degustacija i ocenjivanje piva 141**
Ocenjivanje piva 1-2-3 (u stvari, 1-2-3-4-5) 142
Miris: nos sve zna 143
Izgled: o knjizi ne možete suditi na osnovu korice 145
Sve dugine boje 145
Bistro kao izvorska voda 145
Pena kao kruna 146
Ukus: slad i hmelj 146
Slatkasti ukus slada 147
Rajski ukus hmelja 148
Fenomenalna fermentacija 148
Ukus koji zaostaje u ustima: neka se zadrži 149
Dodir: tekstura i punoća 149
Razmislite: da li je sveukupni utisak o pivu bolji nego zbir svih njegovih pojedinačnih kvaliteta 151
Uposlite jezik: zapisivanje ocena 151
Ocenjivanje piva na veb forumima 153
Vodite dnevnik 153

POGLAVLJE 13: **Hrana i pivo 155**
Kakav par! Kombinovanje hrane i piva 155
Opšte smernice 157
Presecanje, suprotstavljanje i dopunjavanje različitih ukusa 159
Smanjite broj kombinacija 160
U pravo vreme: pivo za razne prilike 160
Piva za pre i posle večere 161
Služenje piva u skladu s godišnjim dobom 163

POGLAVLJE 14: **Kuvanje s pivom 165**
Pivo kao sastojak svakog jela 166
Kada možete (i ne možete) koristiti pivo u receptu 166
Izbor pravog piva za odgovarajuće jelo 167
Isprobajte sjajne recepte s pivom 168

DEO IV: ISTRAŽIVANJE PIVA PO SVETU I KOD KUĆE 181

POGLAVLJE 15: **Degustiranje piva u Severnoj Americi 183**
Istorijat piva u Sjedinjenim Državama 184
Uvažavanje starijih: velika tradicija američkog pivarstva . . 184
Dalji razvoj: procvat pivarstva u Americi u 20. veku 185
Iskusni majstori uče nove trikove: razvoj malih zanatskih pivara 186
Preporod ili revolucija? Industrija piva u Americi danas i sutra 188

Pozdrav za komšije! Pivska scena u Kanadi i Meksiku 188
O, Kanada 188
Dole do Meksika 190
Tamo gde je pivo 192
Pivski barovi 192
Pivnice s pivarom 193
Gastropabovi 195
Pivske večere 196
Festivali piva u Severnoj Americi 196
Preporuke i zabrane koje se odnose na festivale piva 197
Najvažniji festivali piva u SAD, Kanadi i Meksiku 199
Severnoamerički muzeji piva 200

POGLAVLJE 16: **Degustiranje piva u Evropi, Aziji i ostalim delovima sveta. 203**

Osmislite sopstvenu pivsku avanturu 204
Otkrivanje piva u Nemačkoj 205
Regionalni ukusi: sever, zapad i istok 205
Pravac na jug u Bavarsku 206
Nemački hramovi, festivali i muzeji piva 207
Osvrt na pivo u Ujedinjenom Kraljevstvu 210
Biteri u Engleskoj i Velsu 211
Ostanite na nogama u Škotskoj 212
Hramovi, festivali i muzeji piva u Ujedinjenom Kraljevstvu . . 213
Ukus Irske 214
Proizvodnja ginisa za naciju 214
Ostale vrste piva 215
Poseta irskim pivarama i pabovima 215
Pijuckanje piva u Belgiji. 215
Traganje za tradicionalnim pivima 216
Trapist piva i opatije 216
Najbolji hramovi, festivali i muzeji piva u Belgiji 217
Pivo u Češkoj 219
Poseta domovini pilsnera 219
Degustacija ostalih čeških piva 219
Ustanove vezane za istoriju češkog piva 219
Piva vredna pažnje iz ostalih krajeva sveta 220
Austrija 220
Danska 220
Holandija 220
Norveška 221
Australija i Novi Zeland 221
Japan 222
Tajland 222

POGLAVLJE 17: **Pivski turizam 223**
Nekoliko saveta o pivskim turama koje treba imati na umu pre nego što krenete od kuće 223
Avanture s pivom na odmoru 225
A sada svi zajedno: grupne ture 225
Neplanirane pivske avanture 228
Jastuci od hmelja za sve! Smeštaj u pivarama ili u njihovoj blizini 229
Pivo, noćenje i doručak 229
Noćenje u pivari 230
Osvrt na ture s obilaskom pivara 230
Samostalan obilazak pivara 232
Grupne ture autobusom 233
Okretanjem pedala do pilsnera i portera: biciklističke ture 233

POGLAVLJE 18: **Pivo iz kućne radinosti 237**
Kućno pivarstvo – šta vam treba za početak 238
Kupovina potrepština 238
Lonci, kofe, četke i slično 238
Sastojci za kuvanje piva 242
Sanitarne mere: održavanje čistoće 244
Značaj sterilizacije i higijene 245
Sredstva za pranje 245
Opšte smernice za pranje opreme 246
Uputstvo za proizvodnju piva u kućnoj radinosti: korak po korak 247
Priprema, pozor, kuvaj! 247
Fenomenalna fermentacija 251
Pravac u flašu! 253
Vođenje evidencije 257
Usavršite svoje pivarske veštine 258
Nove igračke: nadogradnja opreme 259
Specijalne žitarice 261
Sekundarna fermentacija i umetnost pretakanja 262

DEO V: SVE SAME DESETKE 265

POGLAVLJE 19: **Deset načina za usavršavanje znanja o pivu 267**
Pijte pivo s ciljem 267
Postavljajte kritike o pivu na veb 268
Pišite blog o pivu 268
Napišite dobru knjigu o pivu 269
Steknite obrazovanje i sertifikat u oblasti piva 269
Pravite pivo kod svoje kuće 271
Postanite ovlašćeni pivski sudija 271
Skupljajte pivske suvenire 272
Družite se s ljudima koji gaje istu strast ka pivu 272
Pređite u profesionalce 273

POGLAVLJE 20: **Deset najpoznatijih pivskih gradova širom sveta... 275**
Minhen, Nemačka 276
Bamberg, Nemačka 276
Brižu, Belgija 277
Prag, Češka 277
London, Engleska 278
Portland, Oregon 278
Sijetl, Vašington 279
Denver, Kolorado 279
San Francisko, Kalifornija 280
Filadelfija, Pensilvanija 280
Još nekoliko pivskih gradova vrednih pomena 281

POGLAVLJE 21: **Deset (plus jedan) najboljih festivala piva na svetu 283**
Veliki američki festival piva, Denver, Kolorado 284
Sjajan ukus Srednjeg zapada, Medison, Viskonsin 284
Festival oregonskih pivara, Portland, Oregon 285
SAVOR, Vašington 285
Američki festival zanatskog piva, Boston, Masačusets 285
Mondial de la Bière, Montreal, Kvebek, Kanada 285
Oktoberfest, Minhen, Nemačka 286
Veliki britanski festival piva, London, Engleska 287
Zitos, Belgija 287
Festival hmelja i piva, Poperinge, Belgija 287
Belgrade Beer Fest, Srbija 288

DEO VI: PIVARSTVO U SRBIJI I REGIONU 289

POGLAVLJE 22: **Istorijat pivarstva u Srbiji 291**
Tragovima prvih piva u Srbiji 291
Otvaranje prvih velikih pivara u Srbiji 292
Beograd na pivu: mini-pivare 19. veka 295
Spala knjiga na tri slova 296

POGLAVLJE 23: **Začetak zanatskog pivarstva u Srbiji 299**
Revolucija u mom sokaku 299
Budućnost malih pivara u Srbiji 301
Razbijanje monotonije: deset neobičnih srpskih specijalnih piva 301
Kabinet Brewery 305
NikolaCar Brewery 306
Crow Brewery 307
Južni Vepar 308
Pivara Tron 309
3bir pivara 310

POGLAVLJE 24: **Hmelj naš nasušni: zeleno ravničarsko zlato 311**
Istorija hmeljarstva u Srbiji . . . 312
Prvi vojvođanski hmeljarnici . . . 312
Međuratna „zelena groznica“ . . . 313
Godina u kojoj smo ostali bez hmelja . . . 314

POGLAVLJE 25: **Pivski turizam u Srbiji i regionu . . . 317**
Muzeji . . . 317
Muzej piva, Čelarevo . . . 318
Muzej pivarstva Đorđe Vajfert . . . 318
Muzej u Kulpinu . . . 318
Pivare . . . 319
Carlsberg pivara, Čelarevo . . . 319
Dogma Brewery, Beograd . . . 319
Kabinet Brewery, Nemenikuće . . . 320
Festivali . . . 320
Novosadski festival zanatskog piva . . . 320
Vrteška . . . 321
Dani piva u Zrenjaninu . . . 321
Craft & draft festival u Nišu . . . 322
Najbolja pivska mesta u regionu . . . 322
Osijek, Hrvatska . . . 322
Pivo & Burger Fest, Slovenija . . . 323
BeerYard Festival, Zagreb . . . 323
Mostar, BiH . . . 323
Karlovački dani piva, Hrvatska . . . 324
Bevog pivara, Slo... Austrija . . . 324
Medulin Craft Beer Festival, Hrvatska . . . 324

DEO VII: DODACI . . . 325

DODATAK A: **Kratak vodič kroz vrste piva i njihov sadržaj alkohola . . . 327**
Vrste piva . . . 327
Gustina i sadržaj alkohola u pivima . . . 331
Ejlovi . . . 332
Lageri . . . 334
Hibridna i specijalna piva . . . 335

DODATAK B: **Kratka istorija piva (za prave poznavaoce) . . . 337**
Pivo u osvit civilizacije i kroz istoriju sveta . . . 337
Istorija piva u Sjedinjenim Državama . . . 340
Period kolonijalizma u 19. veku . . . 340
Volstedov zakon . . . 342
Period posle prohibicije . . . 342
Aktuelni preporod piva u SAD . . . 344

INDEKS . . . 347

1 Ukus piva

U OVOM DELU...

Kaže se da morate prohodati pre nego što naučite da trčite, pa bi zato možda bilo dobro da proučite ovaj deo pre nego što otrčite u lokalnu prodavnicu. U njemu otkrivam tajne piva: od čega se i kako ono pravi. U narednim poglavljima navedene su osnove koje treba da poznajete dok uživate u svom novom hobiju – ispijanju psiva.

U OVOM POGLAVLJU

- **Osnovni sastojci**
- **Razne vrste piva**
- **Kupujte pivo i uživajte u njemu na različite načine**
- **Pivska tura po svetu**
- **Pravite pivo sami**

Poglavlje 1
Naiskap! Počinjemo od osnova

Za većinu ljudi, pivo je jednostavan, jednodimenzionalan proizvod koji ima dve osnovne svrhe: kao protivotrov za žeđ i kao jeftino, pristupačno alkoholno piće. (Kako na njega gledate obično zavisi od toga koliko imate godina.) U američkoj kulturi, pivo se obično smatra pićem radničke klase, nedostojnim poštovanja ili zasluženog mesta na trpezarijskom stolu.

Posmatrano iz malo stručnije perspektive, naročito u zemljama poznatim po pravljenju piva, ono je nepretenciozno – ali cenjeno – društveno prihvaćeno alkoholno piće koje se može piti u svakoj prilici ili svako doba dana. Proizvode se piva različitih aroma i geografskih vrsta, što ga čini pogodnijim za degustaciju i poređenje, pa čak i za pasioniranu diskusiju.

Istorijski gledano, pivo se od davnina nalazilo na našoj trpezi i bilo je uvaženi proizvod lokalnog pivara. Ono nije samo nudilo osveženje, već je bilo i važan izvor vitamina i hranljivih sastojaka u obliku koji se sa zadovoljstvom konzumirao i lako vario. Gledajući još i pre prvih istorijskih zapisa, pivo se teorijski povezuje s civilizacijom i socijalizacijom ljudske vrste. Impresivno, zar ne?

U ovom poglavlju, uvodim vas u predivan svet piva: upoznajem vas s njegovim sastojcima, vrstama, namenama i još mnogo čime. Uživajte!



SAVET

Jedna od sporednih koristi trenutne pomame za pivom jeste obilje veb lokacija koje možete posetiti u potrazi za dobrim informacijama o pivu. Obratite pažnju na termin *dobre informacije*; ima i mnogo loših informacija. Da biste znali da razlikujete dobre od loših, evo nekoliko veb lokacija na kojima ćete pronaći pouzdane i ažurne informacije o pivu:

- www.beerinfo.com
- www.beerme.com
- www.brewersassociation.org
- www.craftbeer.com
- www.realbeer.com

Osnovni sastojci piva

Dakle, šta je tačno pivo? Po krajnje pojednostavljenoj definiciji, *pivo* je svako fermentisano piće napravljeno od zrna žitarica. Konkretno, pivo se pravi od sledeća četiri glavna sastojka:

- Žitarice (uglavnom ječmeni slad, mada se mogu koristiti i ostale žitarice)
- Hmelj (uzgajaju se brojne vrste)
- Kvasac (služi za fermentaciju; od vrste piva zavisi koji će se kvasac koristiti)
- Voda (udeo u ukupnom sastavu piva iznosi do 95 procenata)

Žitarice daju pivu sledećih pet stvari:

- **Boju:** Boja žitarica od kojih se pravi pivo direktno utiče na boju samog piva.
- **Ukus:** Ukus piva uglavnom potiče od ječmenog slada, mada sekundarnu ulogu imaju i svojstva hmelja i kvasca.
- **Maltozu:** *Maltoza* označava šećere koji se dobijaju od slada žitarica. Kvasac pretvara te šećere u alkohol i ugljen-dioksid.
- **Proteine:** Proteini u žitaricama pomažu stvaranje i održavanje *pene* na pivu.
- **Dekstrine:** *Dekstrini* su sastojci žitarica koji stvaraju *ukus u ustima* (osećaj punoće ili viskoznosti) koji ostavlja pivo.

Arheolozi i antropolozi su donekle rasvetlili nastanak piva i njegov razvoj u svetu. Dokazi o pravljenju piva kroz istoriju pronađeni su na šest od sedam kontinenata na Zemlji (na Antarktiku nije bilo žetve). Gde god su žitarice dobro uspevale, lokalno stavnovništvo je od njih pravilo piće slično pivu. Evo nekih primera:

- Azijci su koristili pirinač.
- Mesopotamci su koristili ječam.
- Severni Evropljani su koristili pšenicu.
- Amerikanci su koristili kukuruz.
- Afrikanci su koristili proso i šećernu trsku.

S vremenom su pivari otkrili da je ječam najbolji za proizvodnju piva, dok su ostale žitarice manje zastupljene.

Hmelj daje pivu sledeća četiri svojstva:

- **Gorčinu:** Gorčina je ključna za uravnotežen ukus piva; ona ublažava slatkoću slada.
- **Ukus:** Hmelj ima sopstveni ukus nezavisno od gorčine i tako dodatno doprinosi opštem složenom ukusu piva.
- **Aromu:** Pikantnu aromu hmelju, koja odražava njegov ukus, daju mu esencijalna ulja.
- **Stabilnost:** Hmelj održava stabilnost i rok trajanja piva; njegove beta kiseline sprečavaju kontaminaciju bakterijama.

Vrsta kvasca koju pivari koriste zavisi od vrste piva koje se pravi (u sledećem odeljku navodim vrste piva). Dve glavne vrste kvasca za pivo su:

- Kvasac za ejl *(Saccharomyces cerevisiae):* gornje vrenje
- Kvasac za lager *(Saccharomyces uvarum):* donje vrenje

Kvalitet vode u proizvodnji piva izuzetno je važan jer udeo vode u pivu iznosi oko 90 do 95 procenata. Mineralni sadržaj vode može se prilagoditi potrebama vrste piva koje se pravi.

Dodatne informacije o sastavu piva potražite u poglavlju 2. U poglavlju 3 ćete saznati kako se navedeni sastojci tokom proizvodnog procesa čarolijom pretvaraju u pivo.

Vrste piva

Kao opšti pojam, *pivo* označava sve vrste fermentisanog pića od slada, uključujući ejlove i lagere, kao i sve čiste i hibridne vrste koje spadaju u navedenu kategoriju. U narednim odeljcima dat je kratak uvod u glavne vrste piva; detaljniju podelu potražite u poglavlju 4 i dodatku A.



SAVET

Glavne kategorije piva obuhvataju nekoliko zaista specijalnih vrsta, kao što su pravi ejl, pivo odležalo u buradima i odležalo na drvetu, ekstremno pivo, organsko pivo, pivo bez glutena i košer pivo. Navedene vrste same po sebi ne predstavljaju nove ili različite vrste piva. Reč je o različitim načinima proizvodnje i predstavljanja piva. Ta piva su detaljnije opisana u poglavljima 5–8.

Ejl naspram lagera



UPAMTITE

Dve glavne kategorije piva su ejl (engl. *ale*) i lager. Svaki pivopija bi trebalo da poznaje nekoliko osnovnih činjenica o tim kategorijama:

- Ejlovi datiraju još od antičkih vremena; lager piva su relativno nova (stara su samo nekoliko stotina godina).
- Ejlovi se fermentišu pri relativno višim temperaturama u kratkim vremenskim periodima, dok se lageri fermentišu na niskim temperaturama duže vreme.

» Ejlovi se fermentišu *kvascima za gornje vrenje* (prilikom fermentacije, kvasac pliva po površini piva), dok se lageri fermentišu *kvascima za donje vrenje* (prilikom fermentacije, kvasac tone na dno piva).

Do sada nije bilo mnogo komplikovano, zar ne? E, sada slede nešto složenije podele: u okviru kategorija ejla i lagera, glavne podvrste su svetli (engl. *pale ales*) i smeđi ejlovi (engl. *brown ales*) – u porodici ejlova, a pilsner i tamni lager (u porodici lagera). Većina glavnih vrsta deli se dalje na nekoliko podvrsta. Navešću samo dva primera hijerarhije piva unutar određene kategorije; mnoge druge su slične ovima.

Staut (vrsta ejla)	***Bok (vrsta lagera)***
Irish Dry Style Stout	Traditional Bock
London Sweet Style Stout	Helles Bock
Foreign Style Stout	Maibock
Oatmeal Stout	Doppelbock
Russian Imperial Stout	Eisbock

Hibridna i specijalna piva

Pored dve glavne kategorije piva (ejl i lager), treća kategorija je spoj (manje-više) dve glavne kategorije i u njoj su hibridna piva. Hibridna piva kombinuju tehnologiju proizvodnje ejlova i lagera. Pivo koje fermentiše na niskim temperaturama pomoću kvasca za ejl primer je hibrida; slično njemu je pivo koje fermentiše na višim temperaturama pomoću kvasca za lager.

S druge strane, *specijalnih vrsta piva* praktično ima bezbroj. Ta nezvanična vrsta obuhvata veliki broj piva koja se teško definišu i čiju proizvodnju je teško regulisati propisima. Specijalne vrste piva su u osnovi klasične (recimo, Porter ili Weizenbier), s tim da im se dodaje neki nov ukus; neke se prave od neobičnih vrsta namirnica koje se fermentišu. Smernice nisu ni od kakve koristi a u pivari vlada anarhija. Odustvo svih pravila je ono što proizvodnju i ispijanje specijalnh piva čini toliko zabavnim.

Kupovina piva i uživanje u njemu

Uz sve veći broj aromatizovanih piva koja se prave u mikropivarama, kao i sve bogatiji izbor uvezenih piva, današnje pivopije suočavaju se s važnom odlukom kad god treba da se opredele za neku vrstu piva. U narednim odeljcima pronaći ćete savete za kupovinu, služenje i degustaciju piva, za uparivanje piva s hranom i kuvanje s pivom.

Kupovina piva

Pivo je prehrambeni proizvod. I, poput većine namirnica, naročito hleba, pivo je kvarljivo pa s vremenom gubi svežinu. Što je pivo svežije, to je bolje. Zato, na svom putu do prosvetljenja, pivopije žele da konzumiraju sveže pivo koje je proizvedeno tako da zadrži svoju svežinu – naročito ako ne sadrži konzervanse, što je slučaj s većinom kvalitetnih vrsta piva.


UPAMTITE

Svežina piva ima tri neprijatelja: vreme, toplotu i svetlost. Sve što se može uraditi da bi se izbegla kupovina piva s kojim je pogrešno rukovano (te da i sami izbegnete da pogrešno rukujete njime) radi se zarad svežeg, ukusnog piva. U poglavlju 9 data su podrobna uputstva za pametnu kupovinu piva.

Državni organi strogo kontrolišu etiketiranje svih pića koja sadrže alkohol. Nažalost, kad je reč o pivu, na osnovu etikete potrošači ne razumeju uvek šta zapravo kupuju. Slično tome, pivare imaju izvesnu slobodu prilikom plasiranja piva na tržište; takva sloboda ponekad zbunjuje kupce. Poglavlje 10 vodi vas kroz minsko polje zakona i sloboda u vezi s etiketiranjem kako biste se lakše opredelili za kvalitetno pivo.

Serviranje i degustacija piva

Naizgled, da biste servirali i degustirali pivo nije vam potreban veliki trud. Međutim, to zapravo nije tačno. Ako pivo ne servirate pravilno, to može znatno uticati na užitak ispijanja piva.


SAVET

Evo nekoliko saveta za pravi užitak u ispijanju piva:

- **Pivo treba rashladiti ili ugrejati do odgovarajuće temperature, zavisno od vrste.** Većina piva služi se na temperaturi od oko 5,5 stepeni Celzijusa. (Pivo ne sme da bude toliko hladno da vam utrne jezik.) Međutim, neke vrste piva služe se blago rashlađene ili na sobnoj temperaturi.
- **Uvek sipajte pivo u čašu.** Drugim rečima, nikad nemojte piti direktno iz konzerve ili flaše. Kad sipate pivo u čašu, podstiče se stvaranje mehurića od kojih nastaje pena (i ublažava mu se „oštrina“) i aroma mu je jača.
- **Čaše za pivo uvek se moraju dobro oprati i pravilno čuvati.** Prljave čaše neprijatnog mirisa mogu upropastiti pivo, a vi ćete steći loš ugled.

Dodatne savete o serviranju i degustaciji piva potražite u poglavljima 11 i 12.

Hrana i pivo

Nekad dominantnom piću na trpezarijskim stolovima – vinu – sada se hrabro suprotstavlja pivo, ranije smatrano za piće radničke klase. Širom sveta ljudi otkrivaju raznovrsnu, zanimljivu prirodu piva kada ga upare s odgovarajućom hranom.



SAVET

Evo nekoliko jednostavnih pravila za početak:

- Lager pivo se može smatrati zamenom za belo vino. U poređenju s ejlom, lager ima sledeće karakteristike:
  - Uglavnom je laganije i svetlije je boje
  - Uža paleta ukusa i izuzetna pitkost (drugim rečima, sviđa se većem broju ljudi)
- Ejl se može smatrati zamenom za crveno vino. U poređenju s lagerom, ejl ima sledeće karakteristike:
  - Obično je tamnije boje
  - Ima puniji, jači i izražajniji ukus
  - Šira paleta ukusa i manji stepen pitkosti (drugim rečima, sviđa se iskusnijim pivopijama)



UPAMTITE

Imajte na umu da su navedene smernice zaista uopštene – postoje i tamni lageri punog ukusa, kao i lagani, blagi ejlovi.

I dalje vas zanima koje se pivo slaže uz koju hranu? Pređite na poglavlje 13 u kome ćete saznati više o uspešnom uparivanju piva s hranom.

Kuvanje s pivom

Poznato je da je pivo već vekovima standardni sastojak mnogih jela – ako pod „kuvanje s pivom" smatrate sipanje konzerve piva u šerpu s gulašem. Budući da danas na tržištu ima toliko novih i zanimljivih vrsta piva, kuvari i gurmani su se iznova zainteresovali za pivo i sa zadovoljstvom isprobavaju nove recepte.



SAVET

Podozrivo gledate na kuvanje s pivom? Uzmite u obzir sledeće činjenice kada birate pivo za kuvanje:

- **Boja:** Piva koja se proizvode uglavnom od tamnih žitarica, kako što su staut i porter, obično prenose boju i na jelo koje od njih spremate – što neće biti baš privlačan prizor ako spremate fetučine alfredo ili kajganu.
- **Slatkoća (koju daje slad) u odnosu na gorčinu (koju daje hmelj):** Ukus piva koji preovlađuje u jelima potiče od slada, ali se gorčina piva pojačava kako se njegova količina *smanjuje* (usled ključanja). U principu, koristite piva blagog, a ne jakog ukusa i izbegavajte piva s visokim sadržajem hmelja, kao što su neki svetli ejlovi. Opredelite se za slađa piva punijeg ukusa (recimo, za belgijska tripel piva ili škotske ejlove) za desertne kremove i glazure. Napomena: Kako voda i alkohol isparavaju, pojačava se i slatkoća i gorčina piva.
- **Ostali ukusi:** Postoji bezbroj vrsta piva, od kojih mnoga imaju ukus koji se tradicionalno ne dovodi u vezu s pivom. Između ostalog, susrešćete se s pivom koje ima ukus voća, čokolade, dima ili pak s kiselim pivom. Takva aromatizovana piva sama po sebi stvaraju brojne kulinarske mogućnosti, ali ipak nisu namenjena za pripremanje uobičajenih jela.

Niste se pokolebali? Poglavlje 14 sadrži odlične informacije o ovoj temi (a uz to i nekoliko sjajnih recepata!).

Pivske ture po svetu

U proteklih nekoliko godina, piva proizvedena u mikropivarama i u specijalnim, malim serijama postala su toliko popularna da se čak organizuju turističke ture i spontani izleti u potrazi za kvalitetnim pivom. U narednim odeljcima, upoznajem vas s pivskom scenom u Severnoj Americi, Evropi i ostalim mestima širom sveta. Više o pivskim turama pročitajte u poglavljima 15, 16 i 17.

Severna Amerika

Uprkos činjenici da pivo nesumnjivo vuče korene iz Evrope, ljubitelji piva iz Severne Amerike ne moraju da putuju mnogo daleko kako bi pronašli dobro pivo. Pivare, festivali piva i muzeji pivarstva u Severnoj Americi nude mnogo razloga za istraživanje i slavlje. Budući da u SAD i Kanadi (samo u SAD ih ima preko 1700) ima više od 2000 aktivnih mikropivara ili pivnica koje same proizvode i toče pivo, dobro pivo možete pronaći skoro svuda. Većina tih mikropivara zapravo su pivnice u kojima možete probati lokalnu vrstu piva uz ukusan obrok. Isto važi i za sve veći broj barova i gastropabova koji niču u gradskim sredinama.

Evropa, Azija i još dalje

Iako pivo nije nastalo u Evropi, ono se razvijalo i postalo najpopularnije piće na svetu zahvaljujući evropskim pivarama. Komercijalno pivarstvo postalo je ozbiljan posao u Evropi još u 12. veku. Od tada, iz Evrope se ono najviše izvozi u ostatak sveta. Pored samog pića, evropska tehnologija i stručnost u proizvodnji kvalitetnog piva doprineli su razvoju pivarstva u Aziji i ostalim delovima sveta.



SAVET

Skoro sve evropske zemlje proizvode dobro pivo, ali kraljevine piva su Nemačka (naročito Minhen i cela Bavarska), Ujedinjeno Kraljevstvo, Irska, Belgija i Češka. Kultura pabova u većini glavnih pivarskih nacija uglavnom je nenarušena, pa tako u praktično svakom lokalnom baru možete otkriti neku dobru vrstu piva. U Nemačkoj će vas zaprepastiti i sâm broj pivara (samo u Bavarskoj ih ima preko 600), dok turiste u Belgiji mogu iskreno začuditi neobične vrste piva koja se toče u skoro svakom baru.

Australija takođe zaslužuje da se pomene kao zemlja koja voli da pije pivo. Uprkos velikom engleskom uticaju na australijsku pivarsku industriju i ponekoj kvalitetnoj vrsti ejla, ona je zemlja-kontinent u kojoj se prevashodno pije lager.

Japan, Kina i Tajland duguju svoj uspeh u pivarstvu Nemcima koji su umnogome uticali na proizvodnju i konzumiranje piva u azijskim zemljama. Međutim, u skorije vreme, mikropivare iz Amerike počele su da se zanimaju za azijske zemlje – naročito za Japan.

Proizvodnja sopstvenog piva

Pivo se isprva (oko 8000. p.n.e.) pravilo u kućnim uslovima za ličnu (ili zajedničku) upotrebu; otuda mikropivare postoje još od začetka civilizacije. Takva praksa se nastavila do srednjeg veka kada je proizvodnja piva prerasla u posao, iako se proizvodnja u kućnim uslovima nije potpuno izgubila. Upravo zahvaljujući pravljenju piva kod kuće, hiljade Amerikanaca je prebrodilo trinaest godina prohibicije, kada je proizvodnja alkoholnih pića bila zabranjena zakonom.

Proizvodnja piva u kućnim uslovima zaslužna je i za današnji procvat mikropivara. Mnogi današnji proizvođači specijalnih vrsta piva počeli su da prave pivo kod kuće pre nego što su postali profesionalci. (Nije nikakva slučajnost činjenica da je proizvodnja piva u kućnim uslovima dozvoljena 1979. godine, a mikropivare su počele da se razvijaju početkom osamdesetih godina prošlog veka.)

Da li ste nekad sanjali o tome da sami pravite pivo kod svoje kuće? Pa, možda ćete se iznenaditi jednostavnošću procesa – i kakvo vam zadovoljstvo on može pružiti. Trebaju vam samo kvalitetna oprema i sastojci, dobro uputstvo (videti poglavlje 18) i malo strpljenja.

2

Vrste piva – stare, nove i preporođene

U OVOM DELU...

Toliko toga se desilo u pivarstvu u poslednje dve decenije da sam odlučio da tome posvetim čitav jedan deo u knjizi. Zahvaljujući preporodu piva čiji smo mi svedoci danas, u industrij piva sve glatko teče (namerna igra rečima) i dinamično se odvija; neke vrste piva doživljavaju preporod a redovno se stvaraju i nove.

Kao da to nije dovoljno, mislio sam da bi bilo dobro osvrnuti se malo i na neke pivske niše koje se trude da udovolje potrebama i ukusima izvesnih segmenata stanovništva. Zato nam se odmah priključite!

U OVOM POGLAVLJU

- Klasifikacija piva
- Kako da razlikujete razne karakteristike piva
- Upoznajte brojne vrste piva

Poglavlje 4

Kategorije piva: ejlovi, lageri i ostali

Ono što je pivskom pejzažu godinama nedostajalo sada se vraća u modu, a to su vrste piva. Danas je na tržištu dostupno bezbroj vrsta piva a ima ih toliko da se svakodnevno smišljaju nove. Međutim, nije uvek bilo tako.

Osvrćući se na pivo kroz istoriju, ejlovi se smatraju pivom antičkog perioda. Lageri su konačno odneli prevagu sredinom 19. veka. A negde u međuvremenu, uveden je koncept hibridnog piva.

U ovom poglavlju, objašnjavam glavne razlike između ejlova, lagera i hibridnih piva. Navodim i nekoliko važnih osobina kojima se opisuju različite vrste piva.

Dve glavne grane porodičnog stabla piva: ejlovi i lageri

Ako ste tek kročili u svet piva, možda se pitate: „Šta je ejl?“ i „Šta je lager?“ – a potom logično sledi i pitanje: „U čemu je razlika?“



UPAMTITE

Sva piva se proizvode kao ejlovi ili lageri; *ejl* i *lager* su dve glavne grane (kategorije) porodičnog tabla piva i blisko su povezane. Ejlovi su starije, priznate, tradicionalne vrste koje su nastale hiljade godina pre lagera, dok su lageri relativno moderna tvorevina stara manje od 200 godina.

U odeljcima koji slede objašnjavam kako pivari pomoću različitih vrsta kvasca prave ejlove i lagere, i navodim razlike u ukusu koje možete primetiti između njih.

Kvasac čini pivo

Grana pivskog porodičnog stabla – koja predstavlja ejl ili lager – odgovara vrsti kvasca upotrebljenog za vrenje piva. Postoji kvasac za ejl i kvasac za lager, i oni obično diktiraju temperaturu na kojoj pivo fermentiše. Ejlovi fermentišu na višim temperaturama (od 12 do 21 stepen Celzijusa), dok lageri najčešće fermentišu na nižim temperaturama (od 3 do 10 stepeni Celzijusa).

Niske temperature vrenja i odležavanja u kombinaciji s kvascem za lager usporavaju aktivnost kvasca pa je zato potrebno više vremena za sazrevanje piva. Hladna sredina sprečava stvaranje voćnih aroma (tzv. *estara*) i ostalih nusproizvoda vrenja uobičajenih za ejlove. Tim procesom stvara se čistiji ukus lagera. Dugim odležavanjem (ili *lagerovanjem*) pivo takođe gubi oštrinu ukusa.

Možete okusiti razliku, ponekad

Ukus – a, da. Svaki početnik želi da zna kakva je razlika u ukusu ejlova i lagera. Kad bi to bilo tako jednostavno! To je slično kao kad biste pitali po čemu se razlikuje ukus crnog i belog vina. (Besramna reklama: potražite predivnu, srodnu knjigu u izdanju Mikro knjige – *Vino za neupućene* koju su napisali Ed Makarti i Meri Juing-Maligan.)



TEHNIČKI DETALJI

Da ironija bude veća, postoje *crveno pivo* i *belo pivo*, ali to je neka sasvim druga priča, a vi možete biti sigurni da u njemu nema kožice grožđa. (Više informacija potražite u obližnjem izdvojenom odeljku „Crveno pivo i amber pivo: nema jasne razlike“.)



UPAMTITE

Ejlovi, kao i lageri, imaju brojne zajedničke karakteristike, ali karakteristike te dve grupe toliko se preklapaju da bi bilo kakva apsolutna tvrdnja za datu kategoriju obično bila pogrešna. To preklapanje osobina unosi zbrku usled koje su stručnjaci pozvani da objasne različite karakteristike ali se otuda rađa i potreba za istraživanjem piva. Zar niste uvek hteli da budete istraživač? E, sad imate priliku.

DAJ MI PIVO – NE, EJL!

Nakon što je lager potpuno komercijalizovan krajem 19. veka, odmah je postao hit u Nemačkoj i većini ostalih evropskih zemalja, ali lageri nikad nisu bili mnogo popularni u Belgiji, Britaniji i Irskoj. Čak i danas, ako naručite pivo u tim zemljama, verovatno ćete dobiti ejl, osim ukoliko baš zatražite lager.

Lageri su brzo postali traženi u Severnoj Americi, gde su pivari bili uglavnom Nemci. Sve do nedavno, kad biste tražili pivo u Severnoj Americi, uglavnom biste dobili lager. (Obratite pažnju na pivske menije u ponekim barovima, gde su navedene kategorije Piva i Ejlovi – ispravna je podela na ejlove i lagere, jer obe vrste su piva.)

Međutim, takav trend se menja zahvaljujući preporodu piva. Čak i u najzabačenijim selima pivopijama je dostupna većina vrsta piva koje se proizvode u svetu, ako ne i sve – ejlovi, lageri i hibridna piva svih nijansi, jačina i ukusa.

Za *ejlove* se uopšteno može reći:

- robusnijeg su ukusa
- obično su voćni i aromatični
- imaju veću gorčinu
- imaju izraženiji, složeniji ukus i aromu
- piju se toplija (od 7 do 12 stepeni Celzijusa)

A, za *lagere* se uopšteno može reći:

- laganijeg su ukusa
- obično su jako gazirani ili oštri
- uglavnom glatko klize i sazreli su
- imaju diskretan, čist, uravnotežen ukus i aromu
- služe se relativno hladna (od 3 do 7 stepeni Celzijusa)

Ukoliko neko kaže: „Ja ne volim ejlove“ ili „Od lagera me boli glava“, odgovorite mu da ima previše raznolikosti među vrstama piva da bi taj izgovor držao vodu (ili pivo, kad smo već kod toga). Preporučujem dalje istraživanje piva!

CRVENO PIVO I AMBER PIVO: NEMA JASNE RAZLIKE

Procvat mikropivara zaslužan je, između ostalog, i za stvaranje novih, neuobičajenih vrsta piva, kao što su crveno pivo i amber pivo.

- Po mom mišljenju, crveno pivo postoji samo zbog marketinške kreativnosti – a ljudima iz pivare Kurz (*Coors*) možete zahvaliti što su američkom tržištu predstavili crveno pivo Killian's Irish Red. Pre nego što su brojne vrste crvenih ejlova i lagera (koje uglavnom proizvode megapivare ili njihovi ogranci) zauzele police u prodavnicama, takve vrste piva nisu postojale. Jedino pravo crveno pivo bilo je belgijsko Flanders Red – ali to je neka sasvim druga priča (belgijski Flanders Red je ejl složenog ukusa, kiselkast, nalik na vino).

  Teško je navesti glavne crte crvenih piva; ona su uglavnom odraz ukusa pivara ili marketinškog genija, mada su ona obično laka do srednjepuna, prilično dobro oslađena, i imaju prepoznatljiv ukus karamela, orašastih plodova ili prepršenog slada koji se direktno pripisuje žitaricama od kojih pivo dobija crvenkastosmeđu boju.

- Zbog brojnih vrsta amber piva (engl. *amber beers*) na tržištu, prava podela svodi se na *Amber Ale* i *Amber Lager*. Ipak, budući da se ona u suštini zasniva na boji piva, često je teško razlikovati svetle ejlove (engl. *pale ales*) i amber ejlove (engl. *amber ales*), pošto su mnogi svetli ejlovi upravo boje ćilibara.

Pivo stare škole: upoznajte ejlove

Kao što sam naveo na početku ovog poglavlja, ejl je vrsta piva koja je nastala i pre pisanih spomenika. Prva piva koja su pravili naši preci verovatno su bile sirove vrste ejla koje su spontano fermentisale pomoću prirodnih kvasaca iz vazduha. Ti kvasci su postali poznati kao kvasci gornjeg vrenja zbog toga što plivaju po površini piva za vreme fermentacije. Otuda se ejlovi zovu piva gornjeg vrenja.



TEHNIČKI DETALJI

Zapravo, sve do pronalaska mikroskopa u 18. veku, pivari nisu tačno znali šta je kvasac i kako on podstiče vrenje. Samo su znali da on ima tu funkciju – i bili su zahvalni. Čak su ga zvali *Bogjedobar!*

U antička vremena, većina ejlova bila je gusta i kašasta, često je sadržala komadiće zrna žitarica od kojih je pravljeno pivo i bila mutna od kvasca korišćenog za vrenje. (Arheolozi i antropolozi su utvrdili da su ljudi pili pivo na slamku iz velikih zajedničkih posuda.) Pored toga, ejlovi su bili tamnije boje i često su imali aromu dima zbog sušenja žitarica na vatri. U Škotskoj, gde su žitarice sušene sagorevanjem treseta, lokalni ejl poprimio je osobine svog bliskog rođaka – viskija.

Osnovni preduslov za proizvodnju ejla jeste vrenje na višim temperaturama (od 12 do 21 stepen Celzijusa). U takvim uslovima, kvasac ostaje veoma aktivan i vrenje se završava prilično brzo – otprilike za nedelju dana. Kvasac za ejl voli da pliva na površini piva tokom fermentacije pa je tako poznat i kao *kvasac gornjeg vrenja.*

Većina piva koja su nastala pre nego što je izumljeno veštačko rashlađivanje u 19. veku, spadaju u vrste starog sveta; međutim, ejlovi koji su na svetlijoj strani sprektra boja, kao i oni kristalne bistrine, svakako su imali korist od savremenih tehnologija. Zahvaljujući modernoj opremi za sušenje žitarica i sistemima za filtraciju, nisu više sva piva tamna, mutna i s aromom dima.

Slično napicima koji su fermentisali pomoću prirodnog kvasca u doba neolita, neke komercijalne pivare još uvek prave jedinstvene vrste ejlova na zastareo i pomalo rizičan način. Pivo se nakon kuvanja sipa u velike, plitke, otvorene posude i prepušta se majci prirodi. Rezidentna mikroflora pronalazi svoj put do nezaštićenog piva i deluje na njega. Tako nastaju neka od najneobičnijih i najtajnovitijih – da ne spominjem, najkiselijih – piva na planeti. Odležavanje i mešanje donekle ublažuju oštrinu takvih ejlova, ali na takav ukus se i dalje treba navići.

Vrlo malo pivara u svetu proizvodi piva koja spontano fermentišu, a jedino što im je zajedničko jeste značaj lokacije pivare. (Pa, i rekao sam *rezidentni* kvasci.)

„Novo“ pivo u kraju: upoznajte lagere

Da biste razumeli šta je lager pivo, ključno je da znate šta znači sâm termin *lager*. Nemački glagol *lagern* znači skladištiti. Lageri odležavaju, tj. čuvaju se duže vreme na temperaturama od 3 do 10 stepeni Celzijusa. Zahvaljujući takvom dugotrajnom odležavanju, lageri dobijaju zrelost i pitkost koje se retko osete među ejlovima.

Zrelost lagera ne postiže se samo dugotrajnim odležavanjem; niže temperature na kojima pivo odležava takođe su neophodne za dobijanje kvalitetnog lagera. Prvi proizvođači lager piva često su gradili svoja postrojenja na planinama ili u njihovoj blizini kako bi mogli da kopaju pećine za skladištenje piva. Pivare smeštene u nizijama – koje su morale da odustanu od planinskih pećina – zimi su iz lokalnih jezera i reka isecale ogromne blokove leda koje su čuvale u ledarama kako bi omogućile odležavanje svog piva. Izumom frižidera na komprimovan gas krajem 19. veka, pivari koji su imali sredstava za novu tehnologiju mogli su da podignu fabriku gde god su hteli – na vidiku nije moralo biti ni brežuljka niti smrznutog jezera.

Priroda procesa dugotrajnog odležavanja u hladnim uslovima sprečava aktivnost kvasca. Usled niske temperature vrenja i odležavanja, fermentaciona sposobnost kvasaca se umanjuje, pa pivari moraju da ubace veću količinu kvasca u pivo od one uobičajene za vrenje ejlova.

Pored toga, kvasac se vrlo rano tokom vrenja izdvaja iz rastvora, spušta se na dno fermentora i tamo nastavlja svoju aktivnost. Zato je on poznat i kao *kvasac donjeg vrenja,* pa su otud lageri piva donjeg vrenja.

U svakom slučaju, izum sistema za veštačko hlađenje predstavlja prelomnu tačku između ejlova starog sveta i lagera novog sveta – iako su se lageri već proizvodili i bez takve tehnologije. Međutim, kvalitet tog lagera nemerljivo je poboljšan jer su pivare imale potpunu kontrolu nad vrenjem i odležavanjem. Period odležavanja imao je još jedan uticaj na pivo: bilo je bistrije u vreme pakovanja.

Mešavina: hibridna piva

Poput članova mnogih porodica, i piva mogu biti mešovitog porekla. Takva piva se često zovu *hibridna*. Kao što ćete saznati u narednim odeljcima, hibridna piva postoje zahvaljujući tome što pivari zanemaruju tradiciju tako što koriste kvasac za lager na temperaturama (visokim) za ejl, i kvasac za ejl na temperaturama (niskim) za lager. Baš uvrnuto!

Toplo vrenje uz kvasac za lager

Precizne temperature koje se primenjuju u proizvodnji hibridnih piva i trajanje vrenja i odležavanja nisu egzaktna nauka. Proizvodni procesi razlikuju se od jedne pivare do druge, kao što je slučaj s pivom koje one proizvode.

Hibridnih piva nema mnogo. Najpoznatije je Steam Beer, ali pošto je pivara iz San Franciska koja je popularizovala tu vrstu zaštitila naziv *Steam Beer*, za to pivo se upotrebljava opšte ime *California Common Beer* (Kalifornijsko obično pivo). (U Nemačkoj se ta vrsta zove *Dampfbier*. Više informacija potražite u odeljku „Hibridna piva“, kasnije u ovom poglavlju.)



TEHNIČKI DETALJI

Iako se više ne može potvrditi, prema jednoj teoriji, takvo pivo je dobilo naziv (engl. *steam* – para) po snažnoj toploj fermentaciji koja je prouzrokovala šištanje ili oslobađanje pare iz tanka s pivom dok se ispuštao višak ugljen-dioksida.

Hladno vrenje uz kvasac za ejl

Pri vrenju na višim temperaturama (što je uobičajen postupak), kvasci za ejl stvaraju voćne ukuse ili cvetne *estre* (arome). Međutim, kad pivo fermentiše pomoću kvasca za ejl na nižim temperaturama, smanjuje se stvaranje estara pod dejstvom kvasca i time dobija pivo s manje izraženom aromom i prefinjenog ukusa koji oponaša lager piva.

Pošto pivari uglavnom primenjuju posebne, sopstvene metode u proizvodnji piva, teško je precizno odrediti temperature i trajanje vrenja tih piva. Tako od njih možete očekivati piva jedinstvenog ukusa.

Tri najčešće vrste piva u kategoriji hibrida jesu Altbier, Kölsch i Cream Ale (u odeljku „Hibridna piva“ kasnije u ovom poglavlju potražite detalje o navedene tri vrste). Prve dve su poreklom iz Nemačke a poslednja je američka.

Baltic Porter je jedinstvena vrsta piva. Porter se smatra ejlom i fermentiše na višim temperaturama. Ipak, mnogi proizvođači Portera iz baltičkih država vole da fermentišu svoje pivo na niskim temperaturama – najčešće pomoću kvasca za lager, ali ponekad koriste i kvasac za ejl. Nije mi tu baš sve jasno.

6

Pivarstvo u Srbiji i regionu

U OVOM DELU . . .

Našu priču započinjemo istorijom pivarstva u Srbiji, zatim pratimo pivarski preporod i razvoj zanatskog pivarstva, te vrtoglave uspone i bolne padove srpskog hmeljarstva.

Na kraju vas podstičemo da se otisnete u istraživanje novih pivskih festivala, muzeja i pivara po Srbiji, ali i regionu.

U OVOM POGLAVLJU

- Prva piva u Srbiji
- Prve velike pivare
- Mini pivare 19. veka
- Aktuelne makropivare

Poglavlje 22
Istorijat pivarstva u Srbiji

Istoriju pišu pobednici. A kako se pivo u svojoj ranoj istoriji nikada nije nalazilo na pobedničkom postolju najpopularnijeg pića srpskih trpeza, prilično su šturi i podaci o tačnim počecima pivarstva u našoj zemlji.

Iako prvi i oskudni pisani tragovi o pivu u Srbiji datiraju još iz ranog srednjeg veka, čini se da se pivo na ovim prostorima zapravo pilo pre čak sedam milenijuma, u kućama praistorijskih Vinčanaca!

Tragovima prvih piva u Srbiji

Doduše, to nije bilo osvežavajuće, prozirno i penušavo pivo, kakvim ga danas zamišljamo, nego gusto slaboalkoholno piće slično bozi, koje su pila čak i deca. Tim stručnjaka, arheologa i pivara odlučio je da zasuče rukave i sa teorije pređe na praksu, pa su 2014. godine rekonstruisali izradu ovog piva iz Vinče prateći proces pripreme naših praistorijskih rođaka. U eksperimentu su korišćeni ječam, voda sa Kosmaja, borov i bagremov med koji su dodavani kao zaslađivači, a ubačene su čak i lokalne divlje jabuke.

Rezultat je... Pa... Recimo samo da bi poštenije bilo za pojavu prve proizvodnje piva na ovim prostorima pozvati se na sačuvano pismo kralja Vladislava (1234–1243), Svetostefansku hrisovulju kralja Milutina (1282–1321) ili Dečansku povelju kralja Stefana Dečanskog (1322–1331), iz kojih se može zaključiti da su u ovom

periodu veoma dobro znali za proces pravljenja piva i da su ga ispijali na dvorovima, u privatnim domaćinstvima i u manastirima. Sačuvani dokumenti nam otkrivaju i da su seljaci na posedima određenih vlastelinstava čak bili dužni da za vreme nekih praznika manastirima daju slad i hmelj.

Kao mrvice Ivice i Marice razbacane po raznim spisima i dokumentima, nalaze se retki tragovi dokaza da je u ovim vinskim krajevima ipak neprestano nastavljena proizvodnja piva, a naročito u 15. veku i za vreme despota Stefana Lazarevića. Međutim, značajni koraci unapred počinju da se dešavaju završetkom Austrijsko-turskog rata (1716–1718), nakon čega austrijska vojska pobeđuje Osmanlije, ulazi u Beogradsku tvrđavu i počinje naseljavanje Nemaca. A znate li šta znači dolazak Nemaca? Tako je – pivo. Mnogo piva!

U Beograd u ovom periodu stižu brojni pivski majstori koji započinju otvaranje prvih zanatskih radionica za proizvodnju piva i tzv. ručnih pivara i pivnica. Tokom dve decenije austrijske uprave, Beograd dobija naziv „Veseli grad". Tih godina otvara se preko 200 gostionica, a srpski guverner, general Maruli, u izveštaju Carskom veću iz 1731. godine kaže: „Svaki nevaljalac koji ovamo dobegne, uzme jednu sobu pod kiriju, kupi bure ili dva piva, ili ih uzme na veresiju."

Međutim, Turci ponovo osvajaju grad, a pivari odani svom pivu odlučuju da jednostavno pređu Dunav i Savu, pa proizvodnju nastavljaju u Pančevu i Zemunu, odakle će se pivo povremeno krišom švercovati u Beograd. Međutim, pivo će se na velika vrata u Beograd vratiti tek jedan vek kasnije.

Otvaranje prvih velikih pivara u Srbiji



UPAMTITE

Za slučaj da vas neko bude preslišavao, na dlan zapišite datum 22. maj 1722. i zapamtite da je baš tada u Pančevu nastala prva pivara u Srbiji koja ujedno važi i za najstariju pivaru na Balkanu. Kamen temeljac položio je Abraham Kepiš iz Požuna (Bratislava) i započeo je proizvodnju kapacitetom od 3300 kofa piva (nešto preko 1800 hektolitara, ukoliko nekim čudom ne znate da računate u kofama). Zakupci i vlasnici menjali su se sve dok sredinom 19. veka pivaru ne otkupljuje porodica Vajfert. Ovoga puta ipak ćete ostati uskraćeni za sve anegdote i detalje iz ovog perioda kako ne biste imali opravdanje da preskočite posetu Muzeju pivarstva Đorđe Vajfert (pogledajte poglavlje 25 „Pivski turizam u Srbiji i regionu").

Posle Pančevačke pivare, ubrzo počinju da se otvaraju i druge industrijske pivare širom Vojvodine, a zatim i do samog juga Srbije. Najpre grupa nemačkih doseljenika osniva Vršačku pivaru 1730. godine, da bi petnaest godina kasnije i nekadanašnji Veliki Bečkerek dobio svoju pivaru koju pokreće bavarski pivarski majstor Sebastijan Kracajzen. Ova zrenjaninska pivara će narednih 130 godina otakati pivo isključivo u burad.



SLIKA 22-1: Prva pivara u Srbiji i najstarija pivara na Balkanu nastala je 1722. godine u Pančevu.

Jedna od naših najpoznatijih pivara nastala je u Apatinu 1756. godine, kada joj je Carska komora iz Beča odobrila rad, a ova odmah krenula sa udarničkom proizvodnjom od 12.000 hektolitara godišnje. Bečejska pivara morala je da čeka osnivanje sve do 1806. godine, kada nemački kolonista Rajh započinje pravljenje piva i to na potpuno zanatski način.



SLIKA 22-2: Fotografija Apatinske pivare iz 1900. godine, na kojoj se vide i radnici koji su izrađivali burad unutar kačarske radionice.

Jagodinsku pivaru pokreće 1852. godine Smederevac Filip Stanković, da bi je nekoliko decenija kasnije preuzelo akcionarsko društvo s pretežno češkim kapitalom. Valjevo može da zahvali Dimitriju Mitroviću što im je podigao pivaru 1860. godine, iako se drastičan skok kvaliteta piva dogodio nakon što u ovo naselje stiže bavarski pivar Jozef Ajhinger. Neka ostane zapisano i da je parnu pivaru Niš izgradio Jovan Apel iz Aleksinca 1884. godine, da je dobro poznatu pivaru u Čelarevu osnovao 1892. Lazar Dunđerski, a da je Zaječar svoju „Akcionarsku pivaru" dobio tek krajem 19. veka, 1895. godine, kada se pivo proizvodilo na zanatski način – i to samo punjenjem buradi.

ČIČA S NASLOVNIH STRANA

Radosni čiča s penušavim pivom u ruci, koji nam se decenijama smešio s jagodinskih piva, sigurno je najprepoznatljivije lice sa etiketa domaćih piva u Srbiji. U pitanju je Milosav Mitrović (1892–1961), zvani Losa, veliki ljubitelj jagodinskog piva. Deda Losa je bio učesnik Prvog svetskog rata iz kog je izašao teško ranjen, zbog čega su mu amputirane obe noge. Ovaj strastveni pivopija često je odlazio u Jagodinu čezama i konjima kako bi svoje omiljeno pivo ispijao u poznatoj „Šarenoj kafani". Baš tu je i upoznao radnike iz komercijale Jagodinske pivare, kojima se Losa veoma svideo, pa su ga pitali smeju li da ga fotografišu. Nakon dogovorenog susreta i fotografisanja, čiči je docrtana velika čaša penušavog piva, a deda Miroslav je zauvek postao prepoznatljiv lik i simbol ove pivare. Kažu da se Losa izuzetno obradovao kada je ugledao prvu etiketu sa svojim likom i da je pričao da mu je to bolja nagrada od odlikovanja za borbu. Nakon ovoga, čiča je imao pravo da besplatno pije u svakoj kafani ili restoranu u kojem se prodavalo „Jagodinsko pivo".



SLIKA 22-3: Milosav Mitrović zvani Losa, najprepoznatljivije je lice sa etiketa domaćih piva.