

Historia piwa to temat fascynujący i niezwykle obszerny. A to dlatego, że napój ten towarzyszy ludzkości od jej zarania, zatem historia świata w dużej mierze przeplata się z historią piwa.

ZACZĘŁO SIĘ U SUMERÓW

Pierwsze udokumentowane ślady warzenia piwa pochodzą z czasów cywilizacji sumeryjskiej, z terenów Mezopotamii, na terytorium dzisiejszego Iraku. Archeolodzy odkryli tam duże, gliniane pojemniki z okresu ok. 6500 r. p.n.e. przypominające kadzie warzelne. Wielu ciekawych informacji na temat przygotowywania piwa dostarczyły również znalezione w wykopaliskach dokumenty, takie jak rachunki zarządców domów, kwity magazynowe, czy rachunki. Mówią one wiele o sposobach produkcji, mnogości gatunków piwa i bogatej kulturze jego picia w tamtych czasach.

Piwo Sumerów zwano "sikaru". Napój ten przygotowywały wyłącznie kobiety pod nadzorem piwowara, który cieszył się dużym szacunkiem i przywilejami. Świadczy o tym m.in. fakt, że browary budowano przy świątyniach, a piwowar podczas procesji mógł iść w pierwszych rzędach. Jako, że piwowar leczył produkowanym napojem różne schorzenia nie podlegał obowiązkowi służby wojskowej.

Sam napój powstawał w trakcie dość prymitywnego procesu. Najpierw miażdżono skiełkowane ziarna zbóż i dodawano składniki aromatyczne i korzenne. Następnie wyrabiano ciasto, z którego formowano placki. Placki suszono i dzielono. Część stanowiła posiłek, a resztę kruszono i zalewano w dzbanach wodą. Poddany wpływom dzikich drożdży zaczyn fermentował, a dla nadania goryczki dodawano pod koniec ziół, np. rozmarynu. Gęsty napój pito z wielkich dzbanów przy pomocy długich bambusowych rurek.

Warzenie piwa było u Sumerów zajęciem szlachetnym, co podkreśla fakt, że napój ten uhonorowano samodzielnym bóstwem – boginią piwa Nikasi.

Piwo obok chleba stanowiło niezbędną część składową pożywienia wszystkich warstw ludności tamtych czasów. Sumeryjczycy precyzyjnie określali dzienne racje piwa: przeciętny obywatel otrzymywał dwa litry napoju dziennie, urzędnicy i kapłani po trzy litry, a dostojnicy królewscy po pięć.

SUROWY HAMMURABI

Następcami cywilizacji Sumerów byli Babilończycy. Ich władca Hammurabi stworzył ok. 1730 roku p. n. e słynny kodeks, którego 360 paragrafów regulowało zasady funkcjonowania państwa. Nie zabrakło w nich rozstrzygnięć dotyczących piwowarstwa, co jest najlepszym dowodem na to jak ważne było piwo w państwie Hammurabiego. Kodeks przewidywał surowe kary dla oszustów fałszujących piwo i łamiących zasady jego sprzedaży. Do historii przeszedł paragraf 111 w którym przewidziano karę dla producenta napoju nie zdatnego do spożycia-utopienie we własnym piwie.

W czasach babilońskich bardzo rozwinęła się technologia warzenia piw. Zaczęto m.in. instalować specjalne piece do wypalania kamieni, które wrzucane do kadzi podgrzewały płyn do odpowiedniej

temperatury. Dzięki wielu innowacjom Babilończycy produkowali już kilkadziesiąt gatunków piwa. To oni również raz pierwszy użyli chmielu do produkcji napoju.

Jak produkowali piwo poddani Hammurabiego? Wypiekano tzw. chleby piwne z wystodowanych ziaren zbóż (najczęściej jęczmienia lub pszenicy) Chleby wypiekano w dwóch gatunkach – jasnym i palonym, w zależności od tego, czy miały służyć do wyrobu piwa ciemnego, czy jasnego. Następnie placki chlebowe rozgniatano i zacierano z wodą i przyprawami oraz dodatkami smakowymi (np. cynamon, miód, daktyle, zioła). Do zacieru wrzucano rozgrzane kamienie podgrzewając go w ten sposób. Tak przygotowaną gęstą brzeczkę studzono, a potem cedzono przez sita do wielkich dzbanów, gdzie przy użyciu dzikich drożdży napój fermentował. Gotowe piwo było dość gęste i pożywne, gdyż często zawierało kawałki placka chlebowego, czy ziaren.

POD OPIEKĄ OZYRYSA

Starożytna cywilizacja egipska znacząco wpłynęła na rozwój piwowarstwa. Egipcjanie znali piwo już 3000 lat p. n. e. Było ono jednym z podstawowych artykułów spożywczych a jednocześnie otaczane było wielką czcią.. Wierzano, że piwo jest napojem boga Ozyrysa, a bogini Izys opiekuje się uprawami jęczmienia i pszenicy. Egipska księga snów mówiła, że sen z piwem w roli głównej był gwarancją szczęścia.

W Egipcie wytwarzano kilkanaście gatunków piwa. Sposoby jego produkcji były podobne jak u innych starożytnych, choć pojawiły się też innowacje w postaci dojrzewania piwa w zamkniętych amforach, czy klarowania piwa za pomocą specjalnej glinki.

Najznakomitsze gatunki składano w ofierze bogom oraz jako daninę faraonowi i innym dostojnikom. Narzędzia produkcji i dzbany do picia piwa znaleziono m.in. w grobowcu Tutenchamona oraz w świątyni Amona.

W PERSJI I CHINACH

W VI wieku p. n. e Persowie podbili wszystkie kraje Bliskiego Wschodu oraz Egipt. Dostrzegli w piwie doskonałe właściwości orzeźwiające. To właśnie oni po raz pierwszy zastosowali naczynia miedziane do warzenia piwa i po raz pierwszy podgrzewali naczynia rozpalając pod nimi ogniska. Metodami warzenia piwa interesowali się też kupcy greccy, a później Rzymianie. Także w dalekich Chinach znano piwo o nazwie "tsiou", które produkowano z prosa. Przeznaczone było ono głównie na ofiarę, a jego nadużywanie surowo karano.

EUROPEJSKIE OPACTWA

Z czasem piwo przywędrowało z kupcami na kontynent europejski, choć cywilizacje grecka i rzymska preferowały wino, zwłaszcza po uznaniu przez chrześcijaństwo wina za napój uświęcony. Piwowarstwo, aż do średniowiecza rozwijało się głównie w krajach Europy północnej. Przełomem było to, że średniowieczne klasztory, będące centrami kultury i sztuki stały się także ośrodkami piwowarstwa. Warzeniem piwa zajmowali się w tamtych czasach Benedyktyni i Cystersi, którzy rozwinęli technologię produkcji słodu i piwa oraz użycie chmielu. Przy słynnym klasztorze Saint Gallen w Szwajcarii istniały trzy browary i kilka plantacji chmielu. W tym okresie wydano również kilka

ważnych aktów prawnych, pilnujące jakości piwa i czystości produkcji, m.in. słynny „Reinheitsgebot” czyli prawo czystości z 1516 roku mówiące, że surowcami do produkcji piwa dolnej fermentacji mogą być używane wyłącznie słód jęczmienny, chmiel i woda.

Z czasem produkcja piwa przeszła również w ręce osób świeckich, a od XVI wieku produkcja przekształciła się już w gałąź przemysłu. Czasem szczególnych zmian był jednak dopiero XIX wiek, kiedy to w roku 1842 wprowadzono w czeskim Pilźnie technologię dolnej fermentacji. Dzięki obniżeniu temperatury w czasie fermentacji technologia ta pozwalała na produkowanie piw klarownych, nasyconych dwutlenkiem węgla i o pięknym słomkowo-żółtym kolorze. Do tego czasu najbardziej rozpowszechniona była technologia górnej fermentacji, gdzie proces fermentacji przebiega w wyższych temperaturach i daje piwa mniej klarowne i mniej nasycone CO₂.

PIWO WSPÓŁCZEŚNIE

Również w XIX wieku wprowadzono innowacje techniczne w postaci maszyny parowej, czy sztucznego chłodzenia, dzięki którym usprawniano produkcję i umożliwiano jej szybki wzrost. Zwiększenie produkcji piwa stało się również możliwe dzięki naukowym odkryciom, m.in. wyodrębnieniu czystych kultur drożdży przez Emila Christiana Hansena oraz wprowadzeniu do produkcji piwa pasteryzacji wydłużającej jego przydatność do spożycia.

Choć podstawowa technologia stosowana w minionym XX i obecnym XXI wieku nie zmieniła się znacznie od końca dziewiętnastowiecznego stulecia to z pewnością zmieniły się narzędzia, którymi wspomagają się piwowarzy. Automatyzacja i komputeryzacja znacznie ułatwiły przeprowadzanie wielu procesów, dały też możliwość lepszej kontroli jakości piwa. Nie zmienia to jednak prawdy aktualnej od zarania historii piwowarstwa. To przede wszystkim kunszt i doświadczenie piwowarów połączone z najlepszą wodą, słodem i chmielem dają pożądany efekt – wyborne piwo.