ABC PIWNEGO STYLU ROKU 2024

PORTER BAŁTYCKI

BRYTYJSKI RODOWÓD

Trudno dokładnie powiedzieć, jak głęboko sięgają korzenie porteru bałtyckiego. Sama nazwa jest dużo mniejszą zagadką – jej autorem jest Michael James Jackson, angielski znawca piwa i uznany krytyk, który w znacznym stopniu przyczynił się do usystematyzowania stylów piwnych i wyznaczenia standardów opisu i oceny piwa. W latach dziewięćdziesiątych XX wieku po raz pierwszy posłużył się tą nazwą, aby podkreślić odmienność porteru warzonego w krajach nadbałtyckich od jego pierwowzoru znad Tamizy, którego złote czasy przypadają na przełom XVIII i XIX wieku. Wyspiarska dominacja i imperialne zapędy spowodowały, że ciemne angielskie piwo mniej lub bardziej dosłownie rozlało się po całym świecie. Trafiało również – i to w znacznych ilościach – nad Wisłę i dalej. Jakość angielskiego porteru i jego popularność, w połączeniu z kosztem produkcji, a przede wszystkim transportu plasowała go na naszym rynku zdecydowanie na górnej półce wśród najbardziej ekskluzywnych produktów, odsuwając na dalszy plan wielokrotnie tańsze piwa znad Wisły. Dostrzegając ogromny potencjał handlowy w tak znacznej dysproporcji pomiędzy cenami piwa lokalnego i importowanego, nasi miejscowi producenci zaczęli z coraz większym zainteresowaniem przyglądać się ciemnemu piwu upodobanemu przez londyńskich tragarzy.



Z ALBIONU NAD WISŁĘ

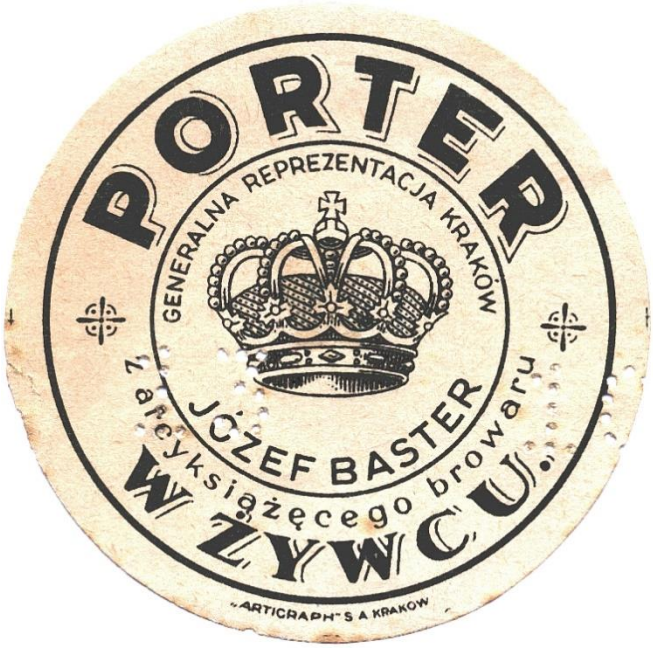
O ile miejscowe wersje porteru nie były warzone w takiej skali, jak nad Tamizą, historia sama zatroszczyła się o odpowiednią iskrę. Embargo handlowe nałożone w 1806 roku na towary sprowadzane z Wielkiej Brytanii przez Napoleona Bonaparte, który uznawał ją za zagrożenie dla rewolucyjnej, napoleońskiej Francji, spowodowało znaczne ograniczenie dostępności angielskiego porteru w Europie kontynentalnej i skłoniło rodzime browary do podjęcia prób uzupełnienia tak powstałej luki. Formalne zniesienie embarga w wyniku niepomyślnego zwrotu w losach historii dla „małego kaprala", który abdykował w 1814 roku na fali wojennych niepowodzeń powodujących w ich końcowym okresie faktyczne unieważnienie blokady, spowodowało wznowienie importu porterów z Anglii. Niestety nie na długo, bo już w 1824 roku porter z Wysp ponownie znalazł się „na cenzurowanym", kiedy z rozkazu carskiego w życie weszła kolejna blokada towarów z Anglii. I tak oto produkcja krajowego porteru ruszyła na dobre. Niektórzy producenci piwa odnieśli duży sukces w odtwarzaniu oryginalnych receptur, do tego stopnia, że pewien piwowar został oskarżony o nielegalny import wyrobu oryginalnego.

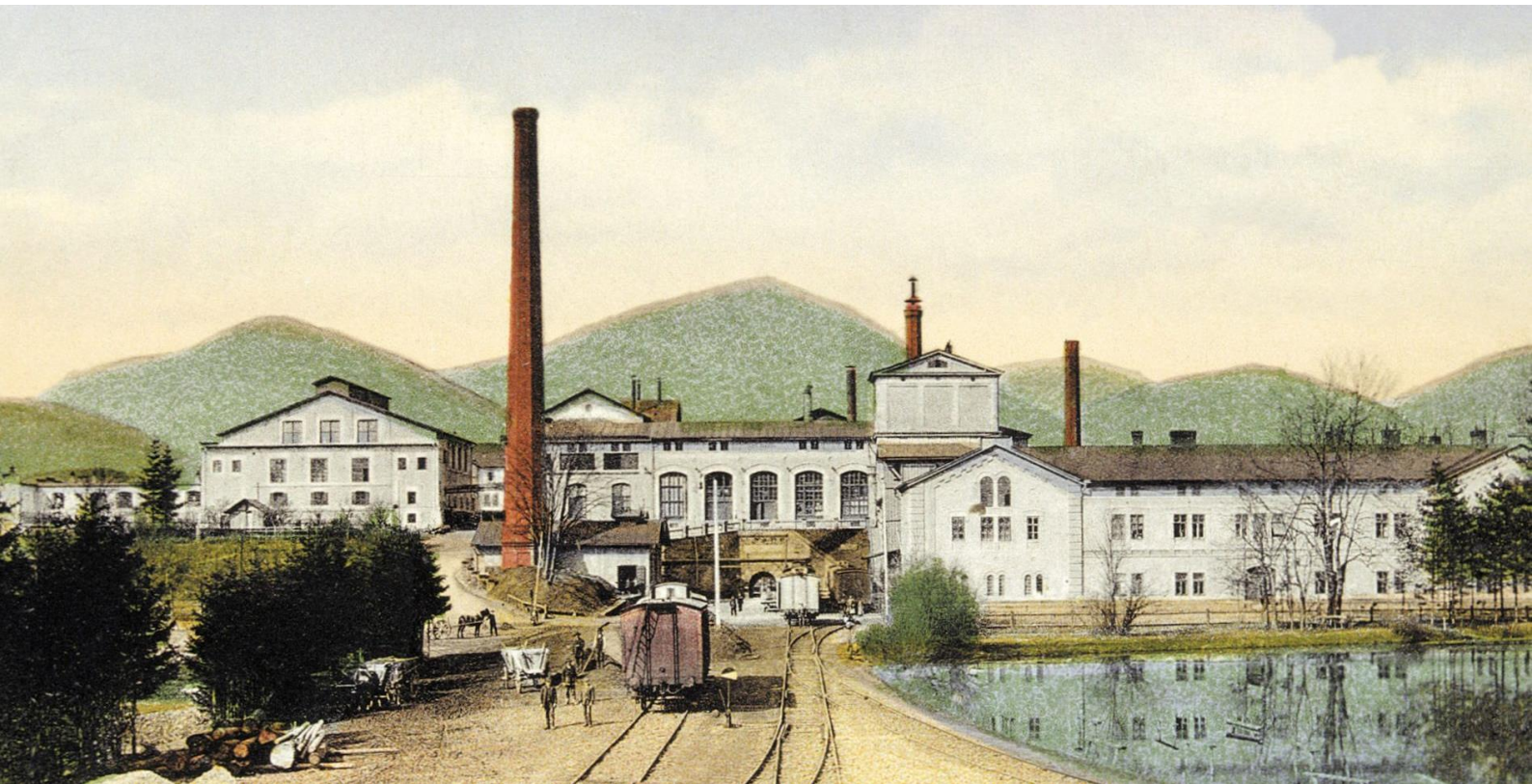
LOKALNY SZNYT

Porter angielski z biegiem czasu stawał się piwem o coraz niższym ekstrakcie i niższej zawartości alkoholu. Wynikało to w dużym stopniu ze wzrostu cen wielu różnych dóbr w Europie targanej konfliktami zbrojnymi, która zmagała się z niedoborami wielu towarów, w tym surowców do wyrobu piwa. Portery warzone w rejonie Morza Bałtyckiego oparły się temu trendowi i pozostały mocniejsze, bardziej ekstraktywne i degustacyjne. Same browary podejmujące decyzje w reakcji na kształtujące się trendy wolały zawiesić warzenie porteru niż zmienić recepturę tego wciąż jednak ekskluzywnego i drogiego



produktu, tym samym nie przestawiając zwrotnicy na tory, którymi podążył porter angielski. Jeśli chodzi o inne różnice, surowce wykorzystywane w Wielkiej Brytanii, w szczególności słód *brown*, w porterze bałtyckim zastępowano jaśniejszymi wersjami, a całość przyciemniano słodami palonymi, uzyskując bogatą w akcenty gorzkiej czekolady i kawy kompozycję smakowo-aromatyczną. W odstawkę poszły również estry, ponieważ na pewnym etapie – choć w zasadzie nie wiadomo kiedy dokładnie miało to miejsce – rodzime browary zaczęły fermentować portery drożdżami dolnej fermentacji, co zdawało wpisywać się w ogólny ówczesny trend kształtujący się w naszym regionie i wychodzić naprzeciw oczekiwaniom konsumentów. Można zatem powiedzieć, że dzięki wkładowi rodzimych piwowarów porter bałtycki stał się lagerem. Tak oto z dużym prawdopodobieństwem wyglądała droga do uznawanej za pierwszą receptury na porter bałtycki z 1881 roku wykorzystywanej w Arcyksiążęcym Browarze w Żywcu. Zainteresowanych tym tematem odsyłamy do artykułu Marcina Chmielarza w 47. numerze magazynu Piwowar, który z właściwą sobie pasją opowiada znacznie bardziej szczegółowo o historii stylu, który niejako stał się jego piwowarską wizytówką.



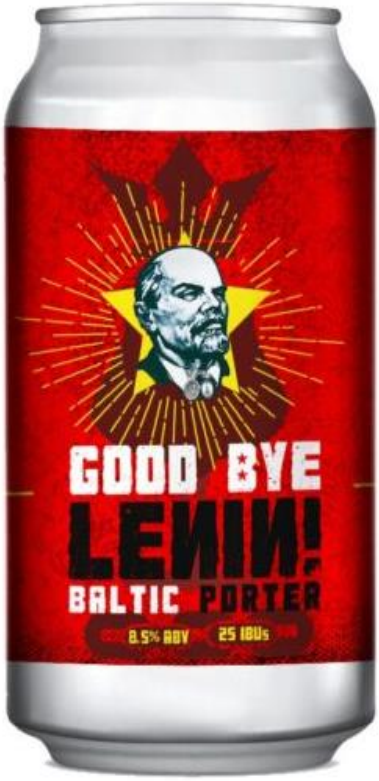




„BAŁTYK" DZIŚ

W wyobraźni konsumenta porter bałtycki to piwo przede wszystkim degustacyjne, kojarzące się z niespiesznym sączeniem, delektowaniem się w zimowy wieczór, będące jednak pod względem wrażeń sensorycznych o ton niżej od charakternego imperialnego stoutu. Choć początki stylu sięgają wstecz bez mała 150 lat, a może i więcej, styl na stałe zagościł na polskim rynku i nie wygląda na to, aby cokolwiek miało to zmienić.

Portery bałtyckie dostępne są masowo, dzięki choćby Browarowi Fortuna, ale w zasadzie warzą je podmioty o każdej skali działalności – koncerny, browary rzemieślnicze i browary restauracyjne. Świadczy to o mocnej pozycji porteru bałtyckiego w świadomości zarówno browarów, jak i samych konsumentów, którzy doceniają „polskie czarne złoto". Cóż, bez konsumenta nie byłoby wszak produktu. Praktycznie każda edycja Warszawskiego Festiwalu Piwa, największej imprezy piwnej tego typu w Polsce, obfituje w nowe propozycje – wersje klasyczne porteru bałtyckiego, leżakowane w beczkach, wymrażane, z dodatkami czy dzikie. Portery bałtyckie pojawiają się wówczas na kranach jako stały element oferty, jako edycje specjalne, głośne kooperacje, czy pojedyncze, ekstremalnie limitowane warki osuszane na festiwalu w raptem kilka godzin.



Niezmiennie portery bałtyckie zdobywają laury w wiodących konkursach piwnych, a doskonałym przykładem jest Kraft Roku, który zalicza bałtycki hat-trick: w 2023 „Latający Jeleń", imperialny porter bałtycki z Browaru Kazimierz, w 2022 roku „Porter 180" uwarzony przez Kultowy Browar Staropolski, w 2021 roku leżakowany w beczce porter bałtycki uwarzony na 9. rocznicę przez Browar Widawa. Co więcej, porter bałtycki to nie tylko Polska i okolice. Wraz z umiędzynarodowieniem trendów warzy się

go w wielu zakątkach Europy, ale też i w Stanach Zjednoczonych, w Azji, na Antypodach – w zasadzie na wszystkich rozwiniętych piwnych rynkach. Nie wygląda na to, aby cokolwiek miało się tu zmienić i trochę na przekór trendom w piwowarstwie rzemieślniczym porter bałtycki, do spółki ze spokrewnionym z nim imperialnym stoutem, pozostaje piwem, po które sięgają osoby oczekujące od piwa pewnego paradoksu – jednocześnie „czegoś więcej", czegoś nietuzinkowego, a zarazem czegoś klasycznego, zakorzenionego w wieloletniej tradycji. Słowem – sztosa.

ŚWIĘTO PORTERU BAŁTYCKIEGO

Dzień porteru bałtyckiego, święto, którego twórcą i pomysłodawcą jest Marcin „Mason" Chmielarz, jest organizowany od 2016 roku i przypada na trzecią sobotę stycznia, a jego obchody przyciągają sporą uwagę fanów nie tylko stylu, ale ogólnie piwa. W mediach społecznościowych ląduje mnóstwo fotek butelek i puszek, na knajpianych kranach goszczą nieczęsto widywani przedstawiciele tego stylu, a półki sklepów specjalistycznych może nie uginają się pod ciężarem porterów bałtyckich, ale dostrzec je można znacznie częściej niż zwykle. Dlaczego? Co czyni ten styl tak wyjątkowym? Rys historyczny już znacie, więc pora przyjrzeć się bardziej szczegółowo charakterystyce sensorycznej porteru i technicznym aspektom warzenia naszego „piwnego skarbu Polski".

CZARNE ZŁOTO

Przyjrzyjmy się bliżej piwowarskiemu skarbowi Polski pod kątem parametrów oraz miejsca w klasyfikacji piwnych stylów, tak by otrzymać obraz idealnego przedstawiciela tego szlachetnego trunku. Niewątpliwie, jak już wspomnieliśmy wcześniej, porter bałtycki ma być w zamierzeniu piwem degustacyjnym, sączonym bez pośpiechu – przy dobrej książce, przy kominku, gdy na zewnątrz hula wiatr.

Wyobraźnia maluje nam zatem przed oczami obraz piwa, które, jako „król lagerów", powinno prezentować się nienagannie. Spodziewajmy się zatem zarówno ciemnobrązowych, jak i niemal czarnych reprezentantów stylu o zabarwionej, gęstej pianie i krystalicznej przejrzystości wzbogaconej czasem rubinowymi refleksami. Taki widok niewątpliwie zachęca do skosztowania porteru. Pochylając się nad szkłem, możemy być pewni, że będzie to piwo niezwykle złożone zarówno w aromacie, jak i smaku. Na pierwszym planie powinny pojawić się zatem nuty słodowe o charakterze ciemnego,

przypieczonego chleba, karmelu, ciemnego ciasta i orzechów, otulone akcentami palonymi o szerokim spektrum intensywności – w typie czekolady czy kawy. Aby jeszcze bardziej rozpieścić nasze zmysły swoją złożonością, porter bałtycki powinien być bogaty w pochodzące od słodów nuty suszonych lub ciemnych owoców, czy też aromaty i smaki kojarzące się z likierem lub sherry. W przypadku klasycznego przedstawiciela stylu nie oczekujmy aromatów chmielowych, a jedynie goryczki obecnej dla skontrowania słodyczy. Spodziewajmy się za to solidnej treściwości, kremowości i gładkości zintensyfikowanej nienachalnym nagazowaniem. Ponadto pamiętajmy, że porter bałtycki to najszlachetniejszy z lagerów, więc estrowość mu nie przystoi.

Parametr	Porter bałtycki	Imperialny porter bałtycki
Ekstrakt początkowy [°Blg]	18-22	22-33
Ekstrakt końcowy [°Blg]	4-6	3-12
Zawartość alkoholu [%]	8-10	9-13
Barwa [EBC]	45-75	35-70
Goryczka [IBU]	25-45	35-90

Nie może za to dziwić alkoholowe rozgrzewanie, gdyż większość przedstawicieli tego stylu początkowym ekstraktem przekracza 20 °Blg. Niewątpliwie sprawia to, że konsumenci postrzegają porter bałtycki jako piwo szlachetne, tym bardziej że świetnie nadaje się do dłuższego leżakowania. Mimo jasno określonych granic ekstraktu początkowego awangarda współczesnego rynku piwnego postanowiła urozmaicić ofertę o wariacje na temat stylu, wykraczając mimo wszystko dość zachowawczo poza jego klasyczne interpretacje. Na półkach znajdziemy zatem imperialne wersje nierzadko przekraczające 30 °Blg, wersje wędzone, wymrażane czy leżakowane w beczkach po różnej maści destylatach. Natrafić możemy także na wersje z dodatkami smakowymi, zbliżającymi niektóre z nich do segmentu piw „pastry". W zdominowanym przez chmiel piwnym świecie nie mogło zabraknąć także mocniej chmielonych wariantów, niektórych wręcz w wersji dry hopped, co mimo kontrowersyjnego podejścia do tego klasycznego stylu znalazło uznanie wśród entuzjastów piwa.



7 KROKÓW DO UWARZENIA IDEALNEGO PORTERU BAŁTYCKIEGO

Woda

Zawartość składników mineralnych w wodzie nie jest elementem kluczowym przy produkcji porteru bałtyckiego. Niemniej, mając na uwadze fakt, że w zasypie sporym udziałem są słody palone, warto rozważyć zastosowanie wody twardej, zawierającej wapń, dzięki czemu uzyskasz odpowiednie właściwości buforowe. Słody ciemne powodują obniżenie pH zacieru, co w efekcie podwyższa kwaśność w gotowym piwie – a tego, z uwagi na charakterystykę stylu, należy unikać. Sugerujemy zatem zastosowanie jako dodatku do wody (zarówno do zacierania, jak i wysładzania) węglanu wapnia dostępnego w sklepach piwowarskich jako „kreda piwowarska". Odpowiednią ilość możesz obliczyć, uwzględniając parametry stosowanej wody. Ilość jonów wapnia powinna wynieść 50-75 ppm.

Dodatkowo dla podkreślenia słodowości możesz rozważyć podwyższenie zawartości chlorków. Najlepiej zastosuj w tym celu chlorek wapnia dostępny w sklepach piwowarskich. Jego ilość oblicz przy uwzględnieniu parametrów stosowanej wody. Docelowa zawartość chlorków w przypadku tego stylu powinna wynosić 140-200 ppm.

Surowce fermentujące

To głównie dzięki nim uzyskasz odpowiedni profil porteru. Bazę powinien stanowić słód monachijski lub wiedeński, uzupełniony słodem pilzneńskim. Dodatkiem niech będą ciemne słody karmelowe, które wniosą, jak nazwa wskazuje, nuty karmelowe, ewentualnie aromaty suszonych owoców. Możesz pokusić się o niewielki udział słodów palonych, przy czym pamiętaj, że porter bałtycki to nie stout – nadmierna paloność nie jest pożądana.

Sugerujemy umiar w różnorodności dobranych słodów. Warto mieć na względzie, że zastosowanie dużej liczby różnych słodów uniemożliwi rozpoznanie, co wnosi do piwa każdy z nich.

Zacieranie

Najlepsze efekty przynosi zacieranie sterowane temperaturowo. Początkowo zacier utrzymaj niedługo (5–10 minut) w temperaturze przerwy białkowej (52–55 °C), następnie nieco dłużej (15–20 minut) – przerwy maltozowej (64–66 °C), a najdłużej (30 minut) – przerwy dekstrynującej (70–72 °C). Następnie podgrzej całość (76–78 °C), aby ułatwić filtrację.

Gotowanie

Ze względu na charakter warzonego stylu zalecamy dłuższe gotowanie. 120 minut nie będzie tutaj przesadą. Pomimo że porter bałtycki nie jest piwem o chmielowym profilu (przypominamy – aromat chmielowy powinien być nieobecny), nie zapomnij dodać chmielu do gotującej się brzeczki. Najlepiej zastosuj szlachetne odmiany, które zapewnią goryczkę na poziomie 25–45 IBU.



Fermentacja

Do przygotowania porteru bałtyckiego potrzebujesz drożdży dolnej fermentacji, które cechują się wysokim poziomem odfermentowania cukrów oraz są odporne na duże stężenie alkoholu.

Mając na uwadze ekstrakt początkowy piwa, zaszczep brzeczkę odpowiednią ilością drożdży. Sugerujemy wykorzystanie świeżej gęstwy drożdżowej zebranej z piwa o niższym ekstrakcie.

Cały sekret dobrego porteru (jak w zasadzie każdego piwa) polega na prawidłowym procesie fermentacji. Przede wszystkim pamiętaj o odpowiednim napowietrzeniu brzeczki przed zadaniem drożdży, aby zapewnić właściwe warunki do ich pracy. Kontrola temperatury to w przypadku lagerów klucz do sukcesu. Warto stosować się ściśle do zaleceń producenta drożdży. Zacznij od dolnej granicy „widełek" temperatury (lub nawet lekko poniżej), a następnie, wraz ze spadkiem ekstraktu, lekko ją podnoś. Na koniec, gdy spadek ekstraktu ustanie, możesz zwiększyć temperaturę nieco powyżej zalecanej i tym samym dać szansę drożdżom na „posprzątanie" po sobie, czyli redukcję niepożądanych produktów fermentacji.

Leżakowanie

Po zakończonej fermentacji warto zlać piwo znad osadu drożdżowego do innego fermentora i poddać je procesowi lagerowania w niskiej temperaturze (optymalnie 0–4 °C).

Pamiętaj o tym, że piwa mocne wymagają czasu. Tym bardziej w przypadku dolnej fermentacji w niskich temperaturach musisz uzbroić się w cierpliwość i przygotować się na to, że cały proces może, a nawet powinien, potrwać kilka miesięcy.

Refermentacja

Piwo powinno być wysycone na poziomie niskim do średniego. Dodaj zatem odpowiednią ilość surowca do refermentacji, aby uzyskać odpowiednie nagazowanie. Ponadto, mając na uwadze długi proces fermentacji oraz wysoką zawartość alkoholu, rozważ dodanie przy butelkowaniu świeżej gęstwy drożdżowej. Refermentację przeprowadź w temperaturze fermentacji burzliwej.

ABC Piwnego Stylu Roku 2024: Porter Bałtycki
Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych
ul. Grzybowska 87, 00-844 Warszawa

Autorzy: Piotr Andrzejczak, Piotr Nowicki, Michał Zalewski
Korekta i redakcja: Łukasz Wróblewski, Piotr Andrzejczak
Projekt graficzny i skład: Łukasz Wróblewski

Spis grafik i fotografii (wg kolejności):

1. London Bridge, London, Antique London Photograph, 1893 (*źródło: repozytorium canva.com*)
2. Old dusty bottle of beer (*źródło: repozytorium canva.com*)
3. Podkładka pod piwo z okresu międzywojennego (*źródło: https://muzeumbrowaru.pl/galeria/*)
4. Arcyksiążęcy Browar w Żywcu w XIX w. (*źródło: https://muzeumbrowaru.pl/galeria/*)
5. Piwo Komes Porter Bałtycki (*źródło: https://milopiwo.pl/*)
6. Piwo Goodbye Lenin z argentyńskiego browaru Juguetes Perdidos (*źródło: https://juguetesperdidos.com.ar*)
7. Logo Baltic Porter Day (*źródło: https://www.balticporterday.com/*)
8. Glass of Stout Beer (*źródło: repozytorium canva.com*)
9. Beer bottles made from various malted grain, flat lay (*źródło: repozytorium canva.com*)

Porter bałtycki

Poniższa receptura pozwoli uwarzyć klasyczny, zbalansowany porter bałtycki. Możesz ją podejrzeć on-line, a nawet zaimportować do swojego konta, jeżeli korzystasz z oprogramowania Brewfather. Wykorzystaj do tego podany link lub kod QR. Możesz także wyszukać recepturę, wpisując w bibliotece receptur Brewfather frazę „Poznać i uwarzyć" lub „pspd".

https://share.brewfather.app/cUs5N4K7J08yEa

IBU: 34
Kolor: 57 EBC
Nagazowanie: 2,4 CO2-vol
Gęstość początkowa: 21 °Blg
Gęstość końcowa: 5,8 °Blg
Zawartość alkoholu: 8,5%
Wielkość warki: 18 litrów
Czas gotowania: 90 minut

Surowce fermentujące (8,15 kg)

5,00 kg - słód wiedeński (61,4%)
2,00 kg - słód monachijski (24,5%)
0,50 kg - słód żytni karmelowy (6,1%)
0,25 kg - słód żytni czekoladowy (3,1%)
0,15 kg - słód Caraaroma (1,8%)
0,15 kg - słód Caramunich III (1,8%)
0,10 kg - słód Carafa Special III (1,2%)

Profil zacierania

52 °C - 10 min - przerwa białkowa
65 °C - 20 min - przerwa maltozowa
72 °C - 30 min - przerwa dekstrynująca
78 °C - 10 min - wygrzew

Profil fermentacji

10 °C - 18 dni
15 °C - 3 dni
1 °C - 30 dni

Chmiele (50 g)

60 min - 30 g - Iunga – 10,9%
10 min - 20 g - Iunga – 10,9%

Drożdże

Fermentis SafLager™ W-34/70



70 WYJĄTKOWYCH RECEPTUR
TYLKO W APLIKACJI PSPD!

SPRAWDŹ, CO JESZCZE POTRAFI NASZA APKA:
www.pspd.org.pl/aplikacja