

Тайните на бирата Гинес

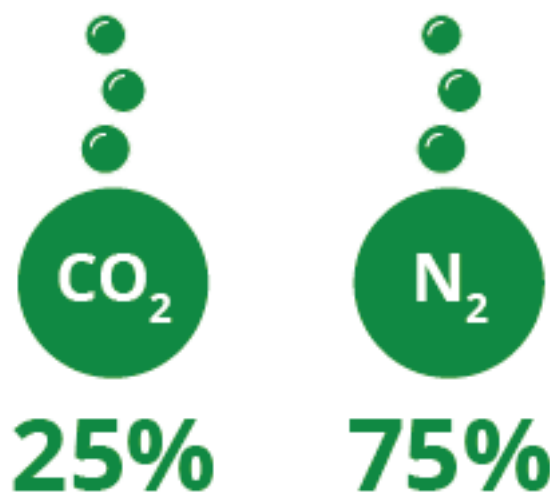
Превод: Яна Ненчева



Сигурно като си купите Котешки езичета (сладките разбира се) ги слагате в купичка на масата. Може и да сте забелязали, как след денонощие вече не са чак толкова хрупкави. Даже осезаемо овлажнени, дори може да ви е направило впечатление, че при всяко бавно отхапване, счупването на долното бисквитено ръбче изостава с по-малко от секунда.

И да нямате тези наблюдения, аз ги имам и вече ви информирах за тях. Уви, нямам представа, какъв е вкусът на бирата Гинес (Guinness), но пък знам какви са тайните ѝ (макар, че щом ги знам и ги споделям, не би

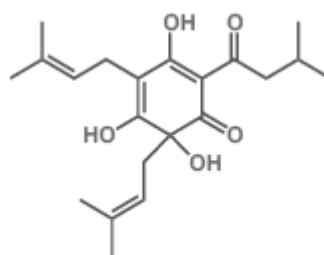
следвало да ги наричам „тайни“).



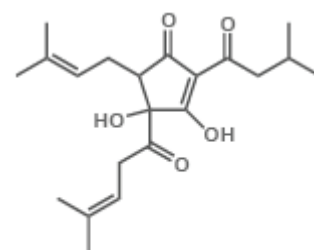
При повечето видове бира пяната се дължи на мехурчета въглероден диоксид (CO₂). При бирата Гинес обаче има и азотни (N₂) такива. Това прави пяната по-издържлива, а мехурчетата по-малки. Намалява и горчивината.



В прясно налятата чаша, мехурчетата бързо се изкачват в центъра ѝ. Течността плавно се увелича с тях, а когато достигне повърхността прави „завой“ надолу и настрани към стените на халбата. Така се повличат пък най-малките азотни мехурчета надолу. Достигайки дъното някои от тях се сливат в по-големи и процеса са повтаря.



хумулон



изо-хумулон

При всички видове бира по време самия пивоварен процес, хмелът освобождава α-киселината хумулон. Разликата при направата на Гинес е, че се използва хмел с по-високи нива на α-киселината. Така се освобождава нейният изомер – изо-хумулон. Изомерите са съединения с еднаква молекулна формула, но с различен ред в свързването на въглеродната верига. Както и да е, важното е, че това е основният виновник за по-специфичната горчивина на бирата (за която само съм чувала).

Тъмният цвят пък се дължи на меланоидините. Това са полимерни структури образуващи се по време на пивоварния процес.

След тази информация, освен „Консумирайте с удоволствие и мярка!“ и „Наздраве!“ не знам, какво друго мога ви да кажа.