



Bière de garde

Autor: Piotr Kucharski

Publ.: 13.06.2019, akt. 26.08.2021, ściągnięto 6.05.2026

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 14,7-19,3°Blg

Ekstrakt końcowy: 2,1-4,1°Blg

Zawartość alkoholu: 6,0-8,5% obj.

Goryczka: 18-28 IBU

Barwa: 12-38 EBC



Niszowy styl powstał w północno-wschodniej Francji (do niedawna jego występowanie ograniczało się do tego regionu), średniomocny lub mocny, wywodzący się z tradycji pożywnych, słodowych piw wiejskich. Charakter słodowy dominuje w nich nad goryczką. Bière de garde cechują się sporą rozpiętością barwy, od jasnej do brązowej.

Wyróżniki stylu: Piwo średniomocne lub mocne, o silnym charakterze słodowym, zazwyczaj górnej fermentacji i niefiltrowane. Po uwarzeniu na przełomie zimy i wiosny tradycyjnie poddawano się je leżakowaniu, a następnie spożywano w miesiącach letnich. Spokrewnione z piwami z sąsiadującej Belgii, takimi jak saison (który ma niższą zawartość alkoholu, jest bardziej wytrawny, silniej chmielony, do tego wykorzystuje się w nim przyprawy) i griset.

Historia: Bière de garde należy do szerszej kategorii sezonowych tzw. piw wiejskich (*farmhouse ales*). Wywodzi się z regionu Nord-Pas-de-Calais w północnej Francji, wzdłuż granicy z Belgią. Tradycyjnie warzono je w okresie od zimy do wiosny, żeby uniknąć problemów z fermentacją podczas letnich upałów. Francuska nazwa stylu oznacza "piwo do przechowywania", ponieważ długo dojrzewało w przydomowych piwniczkach, dzięki czemu można było spożywać je w miesiącach letnich, zwłaszcza podczas prac polowych. W epoce preindustrialnej zachodziła jednak potrzeba zabezpieczenia przechowywanego piwa przed zepsuciem. W wytrawniejszych saisonach produkowanych w tej części historycznej Flandrii, która miała w przyszłości znaleźć się po stronie belgijskiej, radzono sobie z tym problemem poprzez zwiększone chmielenie, natomiast po francuskiej częstszym rozwiązaniem było podniesienie ekstraktu początkowego, a co za tym idzie, słodowej treściwości i końcowej zawartości alkoholu, który zmniejszał ryzyko infekcji. W ten sposób powstawało pożywne piwo o barwie od jasnej do brązowej, w dolnych widełkach mocy

świetnie sprawdzające się jako codzienny napitek osób pracujących na roli. Ze sporym uproszczeniem można uznać, że podział ten utrzymuje się do czasów dzisiejszych i obok różnic w chmieleniu oraz poziomie wytrawności pozwala zdefiniować rozmytą nieco granicę między stylami saison i bière de garde.

Epoka industrialna doprowadziła do poważnych zmian w regionie. W części belgijskiej rozwinęło się górnictwo (a wraz z nim pita przez górników odmiana piwa wiejskiego, czyli griset), lecz kraina zachowała swój rolniczy charakter i liczne małe browary. Po stronie francuskiej pojawiło się wiele fabryk, zwiększyła się populacja, a popyt wymusił powstanie większych zakładów browarniczych, w zasadzie niszcząc dotychczasowy model produkcji na małą skalę.

Z biegiem czasu pozostało niewiele francuskich małych browarów produkujących bière de garde. Nie były w stanie konkurować z jasnymi lagerami ani ceną, ani jakością, pozostawiła im więc dystrybucja lokalna skierowana do coraz bardziej kurczącego się grona sympatyków tradycyjnego stylu. Sytuacja odwróciła się jednak pod koniec lat 70. XX w., gdy dawne style znów zaczęły cieszyć się zainteresowaniem, zwiększonym w późniejszym czasie dzięki piwnej rewolucji.

Pewną ironię stanowi fakt, że część produkowanych obecnie bière de garde pochodzi z dużych browarów, próbujących wykorzystać panujące trendy, jednak nie brakuje przedstawicieli stylu warzonych w mniejszych zakładach. Na rynku jest ich teraz więcej niż jeszcze przed dziesięcioma laty, zresztą nie tylko we Francji, ale i w innych krajach, przede wszystkim w Stanach Zjednoczonych. Jak inne piwne style współcześnie, podlegają modyfikacjom, co często owocuje ciekawymi rezultatami - stosuje się na przykład zwiększone chmielenie odmianami nieeuropejskimi lub eksperymentuje ze słodami specjalnymi.

Niektóre z marek, wytwarzane w tradycyjnym dla stylu regionie Nord-Pas-de-Calais, wyłącznie przy użyciu miejscowych składników, mogą ubiegać się o certyfikację **Appellation d'origine contrôlée**.

Aromat: Na pierwszym planie słodowość na poziomie od średniego do wysokiego, często uzupełniona o nuty chlebowe, biszkoptowe, karmelowe i tostowe na poziomie od niskiego (w odmianach jaśniejszych) do średniego (w ciemniejszych). Estry na poziomie od niskiego do średniego, głównie o charakterze owocowym, "belgijskim" (jabłkowe, bananowe, brzoskwinowe), ewentualnie miodowym. Aromaty chmielowe dopuszczalne na poziomie najwyżej niskim (mają wtedy charak-

ter przyprawowy, pieprzowy lub ziołowy). W przypadku wersji jaśniejszych mogą występować silniejsze nuty chmielowe. W wersjach mocniejszych po ogrzaniu mogą pojawiać się nuty alkoholowe o charakterze przyprawowym na poziomie do średniego (przy czym niedopuszczalne są nuty rozpuszczalnikowe). Brak diacetylu.

Smak: Słodowość na poziomie od średniego do wysokiego, często o charakterze , biskoptowym, toffi lub lekkim karmelowym. Im ciemniejsze piwo, tym silniejszy i bardziej złożony staje się charakter słodowy, ponadto w ciemnych odmianach występuje silniejsze początkowe wrażenie słodczy. Estry i nuty alkoholowe na poziomie od niskiego do średniego (alkohol wyczuwalny na poziomie najwyżej średnim, powinien być ułożony i wpasowany w całość profilu piwa, nie ostry). Balans przesunięty zdecydowanie ku słodowości. Wyraźne nuty słodowe na finiszu. Nuty chmielowe (o charakterze przyprawowym, pieprzowym lub ziołowym) dopuszczalne na poziomie najwyżej niskim , choć w wersjach jaśniejszych nuty przyprawowe lub ziołowe mogą być nieco silniejsze (na poziomie średnioniskim). Podobne nuty mogą także pochodzić od drożdży. Brak diacetylu.

Goryczka: Goryczka chmielowa na poziomie od niskiego do średniego, nie może wybijać się ponad słodowość, która zawsze powinna dominować. Może być również budowana przez alkohol.

Wygląd: Bière de garde można podzielić na trzy główne odmiany: jasną (blonde) , bursztynową (ambrée) i brązową (bruin). Przy takiej różnorodności piwo może przybierać barwę od złotej, poprzez czerwonobrązową, do kasztanowej. Piwo może być klarowne lub lekko zamglone (zwłaszcza w wersjach niefiltrowanych). Wysoka piana w kolorze od białej do kremowej, o średniej trwałości.

Odczucie w ustach: Pełnia na poziomie od średnioniskiej do średniej. Tekstura piwa często może mieć jedwabisty, kremowy charakter (w przypadku użycia surowców niesłodowanych). Wysycenie na poziomie od średniego do wysokiego. Finisz powinien mieć charakter od półwytrawnego do wytrawnego, nie powinien być mdły. Rozgrzewanie alkoholowe na poziomie najwyżej średnim, nuty alkoholowe mogą mieć charakter przyprawowy.

Surowce i technologia: W zasypie mogą być wykorzystywane rozmaite słydy, jednak jako podstawowe najczęściej wykorzystuje się w różnych proporcjach słydy pale ale, wiedeński i monachijski. W wersjach ciemniejszych stosuje się słydy karmelowe, nadające bardziej złożony charakter słodowy i słodczy. W tradycyjnych, historycznych wersjach wykorzystywano również w różnych kombinacjach surowce niesłodowane (pszenicę, jęczmień, orkisz, owies, żyto), zwiększające gęstość i kremowość piwa. Dopuszczalne jest użycie cukru, który pozwala uzyskać wytrawny finisz. Przyprawy nie są stosowane. Zalecane użycie miękkiej wody. Do chmielenia wykorzystuje się odmiany europejskie o charakterze kwiatowym, ziołowym lub przyprawowym. Fermentacja drożdżami górnej fermentacji w dolnym zakresie temperatur (zdarzają się

również odmiany dolnej fermentacji), a następnie długie leżakowanie w chłodnych warunkach.

Przykłady komercyjne: Brasserie au Baron "Cuvée des Jonquilles", Brasserie des Franches-Montagnes "Abbaye De Saint Bon-Chien Grand Cru", Hill Farmstead "Biere de Norma", Inne Beczki "Pardon My French", Pinta "Ce N'est Pas IPA Blonde/Ambrée/Bruin"

Komentarz: Bière de garde to dość szeroki, rozmyty i umowny styl. Wykonane w nim piwa mogą mieć sporą różnorodność kolorystyczną, panuje też duża swoboda w doborze zasypu. Elementem wspólnym są dominująca słodowość i stosunkowo łagodne chmielenie. Piwowar dysponuje znacznym polem manewru i dużą swobodą interpretacji stylu.

Temperatura serwowania: 8-10°C

Szkło: tulip, degustacyjne, duży kieliszek do wina

Bibliografia:

- Opis stylu BJCP
- Biere de garde w Wikipedii
- Opis francuskich kategorii konkursowych
- Wskazówki na temat domowego warzenia saisonów i bière de garde
- Phil Markowski, "Farmhouse Ales: Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition"

Tabela natężeń:

AROMAT	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Estry owocowe	○	●	●	●	○	○
Ziołowy	●	●	○	○	○	○
Alkoholowość	●	●	●	●	○	○
SMAK	0	1	2	3	4	5
Chmielowość	●	●	●	○	○	○
Słodowość	○	○	○	●	●	●
Owocowe estry	○	●	●	○	○	○
Ziołowy	●	●	○	○	○	○
WYGLĄD	0	1	2	3	4	5
Obfitość piany	○	○	○	○	●	●
Trwałość piany	○	○	○	●	●	○
Poziom zmętnienia	●	●	○	○	○	○
GORYCZKA	0	1	2	3	4	5
Natężenie	○	●	●	●	○	○
ODCZUCIE W USTACH	0	1	2	3	4	5
Pełnia	○	○	○	●	○	○
Nasycenie	○	○	○	●	●	●
Rozgrzewanie alkoholowe	●	●	●	●	○	○

(0 - brak, 1 - niski, 2 - średnioniski, 3 - średni, 4 - średniowysoki, 5 - wysoki)