

DŘEVĚNÉ SOUDKY A SUDY



POSTŘEHY A ZKUŠENOSTI S POŘÍZENÍM A POUŽÍVÁNÍ
DŘEVĚNÝCH SOUDKŮ PRO ZRÁNÍ PIVA – BARREL AGING

Úvod

Úvodem bych chtěl jasně deklarovat, že zde uváděná doporučení jsou má vlastní, na základě vlastních zkušeností. Samozřejmě platí, že zejména lidé se zkušenostmi s používáním dřevěných sudů pro zrání vína nebo pálenek mohou mít na některé zde popsané způsoby použití, ošetření a údržbu dřevěných sudků a sudů odlišné názory.

Jan Doubek
pravovarecnik.cz
divovar.cz



DIVOVAR



Co je nutné si rozmyslet, když začneme uvažovat o používání dřevěných soudků na tzv. Barrel Aging



Vhodná teplota

První co bychom měli mít ujasněno je, kam umístíme soudek se zrajícím pivem, aby byla zajištěna vhodná teplota pro zrání piva, což je obvykle kolem 12 °C. Zejména jde o to, aby výkyvy teplot byly co nejmenší, a když už jsou, pak velmi pozvolné.

Vhodná vlhkost

Dalším kritériem je vhodná vlhkost okolního prostředí. Pokud jde o místo velmi vlhké (jaké mám například ve starém kamenném sklepe já), tak je nutné počítat s tím, že na povrchu soudků se budou objevovat plísňe. Ale s tím se dá celkem dobře bojovat. Poněkud horší je situace, kdy je prostředí velmi suché a může se tedy stát, že vnější část dřeva soudků bude vysychat, bude tedy docházet k vyšší míře oxidace obsahu, netěsnostem a někdy dokonce i k poškození soudků.

Jak velký soudek

Vhodná velikost je velmi důležitá hned z několika pohledů. Tím primárním je, že do určité velikosti a tedy i odpovídající hmotnosti prázdného nebo i plného soudku je s ním schopen manipulovat jedinec sám. Od určité velikosti už je pro přenášení potřeba dvou a více lidí. A takových manipulací Vás čeká poměrně hodně, zejména při čištění a přípravě na další použití.

Podle mých zkušeností to jedna osoba zvládne do velikosti tak maximálně 100 litrů (prázdný soudek) a maximálně 25 litrů (plný soudek), ale záleží také na konkrétním umístění soudku při zrání piva nebo na místě kde bude probíhat údržba. Zda jsou prostory v různých patrech, jaká je šířka dveří, chodeb, schodiště apod. A berte to prosím vážně! Nevěříte kolik šikovnosti a zároveň námahy je potřeba k přemístění prázdného 50litrového soudku z kuchyně nebo dvorku do sklepa, kam vedou pouze 60 cm široké dveře a úzké sklepní schodiště.

Dalším kritériem pro volbu správné velikosti je objem várek, které jste schopni najednou uvařit, vykvasit a do soudku umístit. Vzhledem k velkému riziku oxidace, případně působení bakterií za přítom-

nosti vzduchu (aerobních – acetobacter), způsobujících octové kvašení, je naprosto nevhodné plnit soudek tzv. “na vícekrát” v průběhu několika dnů. Já se tedy držím pravidla, že když chci do soudku dát nové pivo, musím ho mít připravené tolik, abych naplnil celý soudek najednou a ještě měl v lahvích alespoň 1 až 2 litry na případné dolévání. To znamená, že mohu sice uvařit 2 várky ve dvou dnech, ale zároveň musím mít i dvě kvasné nádoby (například demižony), ve kterých pivo vykvasí.

Totéž platí i pro následné zpracování piva stočeného ze soudku. Opět není možné počítat s tím, že budete z dřevěného soudku stáčet více dnů za sebou. Vše by mělo proběhnout v co nejkratším možném čase a je tedy třeba mít vždy připraven dostatečný počet/objem kegů nebo kyvet, případně demižonů na další fermentaci s ovocem, pokud pivo ze soudku chcete stočit.

V neposlední řadě je nutné si uvědomit, že s využíváním dřevěných soudků se pojí ještě jedna nutnost a sice plánování várek piv, u kterých se zráním v soudku počítáte. Je vhodné mít nové pivo do soudku připravené vždy v takovém termínu a v takovém stupni přípravy (vykvašené, zchlazené, stočené z primární fermentace), kdy stihnete například v jednom dnu vyzrálé pivo ze soudku stočit do další nádoby, soudek vyčistit, ošetřit a připravit na další použití a druhý den do něj stočit nově připravené pivo na zrání.



Z jakého dřeva

Dubový soudek

Dubový soudek, to je prostě klasika a byla to také moje první volba. Základním problémem v malých objemech je však velmi omezená, pokud vůbec nějaká možnost pořídit soudek, ve kterém již nějakou dobu zrál jiný druh alkoholu, například víno, ale třeba i whisky, rum apod. To by samozřejmě bylo skvělé, ale reálně a za nějakou normální cenu lze pořídit takové sudy o objemu 190 litrů a vyšším, což pro většinu domovarníků je velikost, váha i objem zcela mimo použitelnou realitu. Proto často nezbyvá jiná varianta, než koupit soudek nový – tzv. panenský.



Nový dubový soudek, dosud panenský, nepoužitý je nutné vhodným způsobem nastartovat. To znamená, že jej v poměrně krátkých sledech musíme naplnit, vyprázdnit a opět naplnit několika po sobě jdoucími pivy, které zároveň snesou i výraznější „otisk“ dřeva. První pivo měsíc, další dva, tři měsíce a pak třeba i půl roku. Ochutnávat a rozhodovat se, zda už je to akorát a zároveň připravit další pivo pro výměnu v soudku. Mně trvalo téměř rok, než jsem každý panenský soudek dostal do stavu, kdy v něm může pivo zrán rok i déle a dřevo dodá pivu znatelnou, nikoli však nepříjemně silnou chuťovou stopu.

„Nastartování“ panenského soudku

Pro první várky k „nastartování“ panenského soudku jsem volil piva typu Saison, kde přeci jen silnější dřevitost nebyla tolik ku škodě a piva byla i tak stále docela dobrá. Zároveň zde upozorním na fakt, že nyní ve svých podmínkách používám dřevěné soudky pro zrání piv typu „mix fermentation“ a tedy takových, ve kterých jsou stále živé kultury pivních kvasinek *Saccharomyces*, ale také různých druhů *Brettanomyces* a mikroorganismů *Lactobacillus* a *Pediococcus*. Při takovémto použití je již téměř nemožné spolehlivě sanitovat soudek tak, aby v něm mohla zrán várka jakéhokoli klasického piva bez dalšího působení těchto mikroorganismů, které už jsou trvale zabydleny ve dřevě. Také jsem zjistil, že mezi soudky, které se sice nedotýkají, ale jsou umístěny ve stejném prostoru mikroorganismy migrují, což vede k postupnému napadení i takových soudků, ve kterých dosud žádné pivo mix ferment na zrání nebylo. Jednoznačně tedy doporučuji soudky na zrání mix ferment piv prostorově oddělit od soudků na zrání piv klasických, například stoutů.



Vypalování sudů

Vypalování sudů, zejména dubových, ale také z jiných dřev

Dřevěné soudky a sudy určené pro zrání nápojů se často uvnitř vypalují. Vypálení utlumuje některé nechtěné a naopak zesiluje chtěné projevy dřeva do zrajících nápojů.

Vypálení bývá obvykle ve třech intenzitách, přičemž ta základní – slabé vypálení, nazývané „light toast“ jen velmi málo utlumí výrazné projevy dřeva.



Střední vypálení tzv. „medium toast“ je vhodné zejména pro jemná vína a také piva. Zesiluje vanilkové aroma a zároveň dostatečně omezuje projevy tříslovin.

Naopak se silným vypálením – „heavy toast“ intenzita vanilkových tónů klesá a takto vypálený sud by mohl pivům předávat až výrazné kořenité a kouřové aroma, tóny espressa, hořké čokolády či připáleniny.

Z jakého dřeva

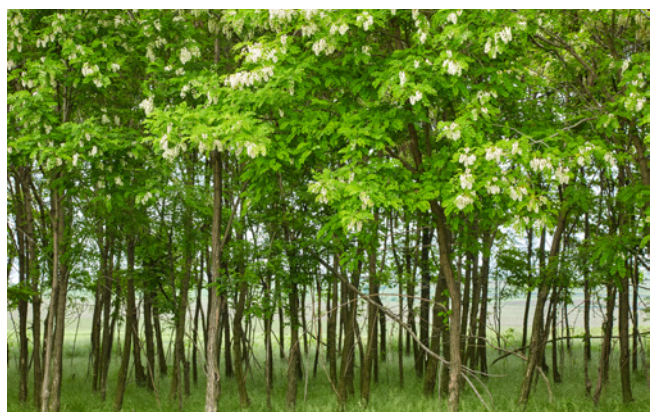


Co dává dub alkoholickým nápojům v něm zrajícím?

Dubové dřevo má hodně tříslovin a alkoholickým nápojům dodává výraznější vůni a chuť dřeva a kouře, někdy až dřevitou trpkost. Postupně poleví silná dřevitost a dostaví se aroma vanilky, koření, ale také čokolády. Pokud jde o soudek, ve kterém zrály jiné druhy nápojů, například víno, whisky, portské apod., pak i chuťové a aromatické projevy těchto nápojů, které se dlouhodobým ležením „zapsaly“ do vnitřního povrchu soudku. Dub je nejčastěji používané dřevo sudů na zrání pálenek, whisky, rumu, ale i vína a samozřejmě také piva.

Akátový soudek

Akát, to byla moje další volba a to zejména pro nižší obsah tříslovin. Akát také dokáže nápoje zjemnit, umožnit jim dosáhnout požadované mikrooxidace z barrel agingu i bez výrazných dřevitých a kouřových tónů ve vůni a v chuti. Hned první pivo jsem nechal v novém akátovém soudku ležet 9 měsíců a další v něm zrál již 2 roky.



Z jakého dřeva

Sudy z akátového dřeva používají dlouhodobě ve Francii, ale také v Kalifornii známá vinařství pro dlouhodobé zrání špičkových vín bílých odrůd Chardonnay, Sauvignon Blanc, ale také celé řady zajímavých červených odrůd.

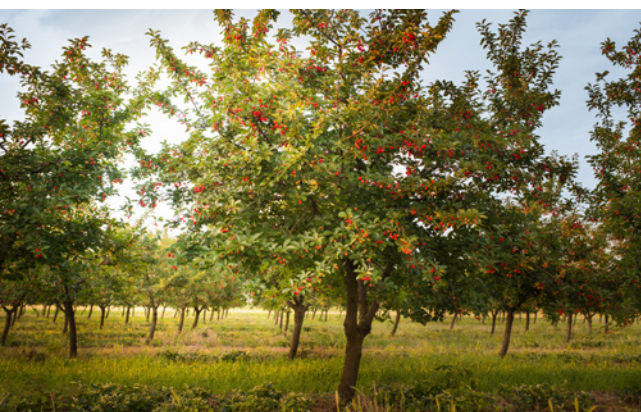
„Akát velmi respektuje vlastnosti velkých odrůd, zachovává jejich identitu, texturu a svěžest,“ říká Hubert de Boüard, francouzský vinař a konzultant.

Pokud použijete akátový soudek, počítejte s jemnějším projevem dřeva, ale o to zajímavějším. Hodí se tedy pro taková piva, která si za cíl kladou především jemnou linku vůni a chuti použitého ovoce nebo vinné révy, podtrženou stejně jemnou vůní dřeva a kouře z barrel agingu. Jen pak musíte strpět snížení bodů v hodnocení piva ze soutěží, kde porotci buď vnímají jasné signály barrel agingu z dubu, protože možná jiné ani neznají, nebo Vám napíše „... bohužel není cítit dřevo.“ Ale Vy víte, že tam prostě je, protože nejlépe bylo cítit ze stočeného čistého základu. Pak se k té jemné vůni přidaly všechny ty krásné tóny použité odrůdy vína, třísloviny ze slupek a peciček a ty jemné dřevěné a kouřové vůně doplnily. Akátový soudek je můj favorit!

Třešňový soudek

Soudek z třešňového dřeva je nejen krásný, ale i velmi zajímavý pro zrání piva. Třešňové dřevo zjemňuje chuť, dodává vlastní ovocnou příchuť i vůni a čím déle necháte pivo v třešňovém sudu, tím více z něj budete třešně cítit.

Nejprve jsem do třešňového soudku dával silnější svrchně kvašená piva stylů Belgian Dubbel, English Strong Ale, Porter a další, kde vůně a chuť třešně výrazně posunula silné tělo těchto piv o další stupeň



Pivovarské soudky

Dřevěné soudky tzv. pivovarské

V dřívějších dobách se dřevěné sudy a soudky pivovarské, zejména v objemech 20, 30 nebo 50 litrů používaly pro běžnou distribuci piva do restaurací a hospod. Jejich primárním



účelem nebylo zrání piva v nich a naopak jakékoli projevy dřeva do aroma a zejména do chuti piva byly nežádoucí. Proto byly takové sudy tzv. vysmoleny. Byly tedy vylity horkou pryskyřicí (smolou), opatřeny pevně uzavíratelným otvorem pro napouštění piva a otvorem uzavřeným zátkou, kterou bylo

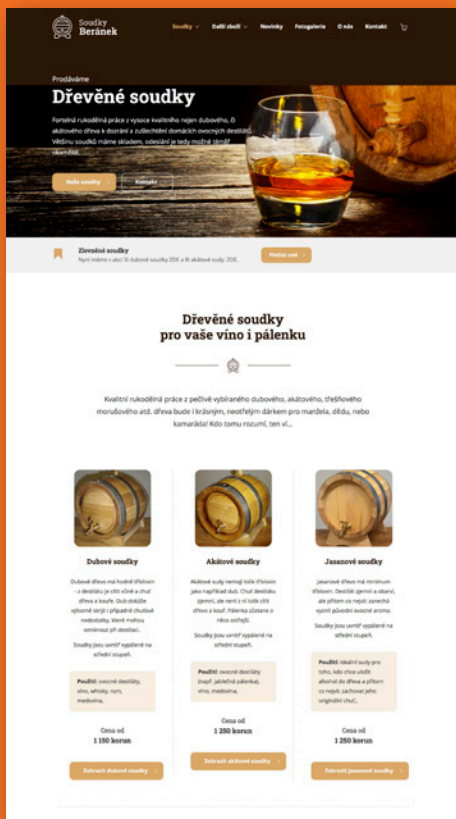


možné „vyrazit“ naražením pípy na čepování piva. Takové soudky se používají v omezené míře dodnes a zejména v sousedním Bavorsku jsou často k vidění při tzv. „naražení“ piva na festivalu Oktoberfest.

Kde pořídit

Kde je možné soudek pořídit

Osobně mám vynikající zkušenost s e-shopem dubovesoudky.cz nyní i na nové doméne soudkyberanek.cz.



Repasované, avšak minimálně 100 litrové soudky z velmi známého francouzského bednářství Tonneliere Bordeaux se dají za rozumnou cenu a ve vynikající kvalitě pořídit z obchodu sudynavino.eu.

Naopak určitě varuji od nákupu použitých soudků na různých bazarech. Rizika, která zde hrozí spočívají zejména v tom, že takové soudky mohou být i po řadu let nepoužívané a tedy rozeschlé, špatně těsnící. Mohou uvnitř mít různé plísně apod.

Z jakého dřeva

výše s tím, že vlastně žádné skutečné ovoce použito nebylo. Také mám zkušenost s vyzráním speciálního piva o EPM 30 %, Satan z pivovaru Nomád. Po pouhých 4 měsících ležení v třešňovém sudu se z piva stal téměř likér s jasnou třešňovou linkou ve vůni i v chuti skoro jako by bylo vysokého objemu alkoholu a třešňové chuti docíleno smícháním piva s kvalitním likérem Griotte. A přitom k tomu stačilo pouze „poležení“ v sudu z třešňového dřeva.

Protože třešňový soudek jsem umístil poblíž dubového soudku, ve kterém zrál pivo fermentované směsí kvasinek, pronikly kvasinky Brettanomyces i do třešňového soudku a kontaminovaly belgický Red Ale a udělaly z něj „Flanders Red Ale“. Nechtěná kontaminace, ale nakonec i takto „poškozené“ pivo získalo na soutěži stříbrný diplom.

Jiná dřeva

Dřevěné soudky můžete snadno sehnat i z těchto dalších dřev: jasanu, kaštanu, ořechu, moruše nebo dokonce z jalovce. Tyto soudky mají různé vlastnosti, které alkoholu v něm zrajícímu předávají, ale nemám s nimi osobní zkušenost. Většina se také používá na zrání pálenek a pro naše potřeby je vhodná spíše inspirace od vinařů, než od výrobců ovocných pálenek. Ale o morušovém sudu uvažují také.



Jak soudek připravit na první použití

Pokud Vám soudek přijde zabalený ve strečové fólii, pak rozhodně nedoporučuji fólii ihned odstranit, pokud víte, že třeba i několik týdnů soudek nepoužijete. Fólie neslouží jen k ochraně při transportu, ale zejména k tomu, aby omezila vysychání dřeva.

Pro přípravu na první použití dostanete patrně od výrobce nebo dodavatele stručný, ale celkem jasný návod a pozor, pro každý druh dřeva může být mírně odlišný. Zejména pro první propláchnutí a naplnění vodou pro tzv. "zatažení" může být u různých dřev různý postup i parametry vody. Některé se proplachují vodou o vysoké teplotě, některé jen vlažnou.

Po úvodním proplachu a důkladném vypláchnutí všech zbytků dřeva a popela (po vnitřním vypálení soudku) doporučuji soudek postavit na místo, kde nebude vadit případná kapající voda z něj a naplnit ho na několik dnů studenou vodou. Soudek se zatáhne a místa s drobným průsakem po prvním naplnění by již neměla po několika dnech ronit vodu. Pokud by stále někde voda unikala, je nutné soudek reklamovat.

Před prvním naplněním pivem ze soudku vylijte vodu, opětovně vypláchněte studenou vodou z vodovodního řadu (měla by být mikrobiologicky nezávadná) a proveďte tzv. vysíření soudku sirným knotem.



Po vydýchání sirných výparů opět doporučuji vypláchnout studenou vodou z řadu a nakonec jen vyfoukat (vypláchnout) CO_2 z tlakové lahve, pokud tuto možnost máte.

Po vydýchání alespoň po dobu několika hodin, já ponechávám otvor směrem dolů, aby vykapaly i zbytky výplachové vody, můžeme umístit soudek na místo a naplnit jej pivem.

Do plnicího otvoru, po naplnění téměř po okraj pak dáme silikonovou nebo gumovou zátku s bublákem. Do bubláku používám jako kapalinu pálenku, abych zamezil riziku kontaminace z okolního vzduchu.



Jak vyčistit soudek a připravit jej na další použití

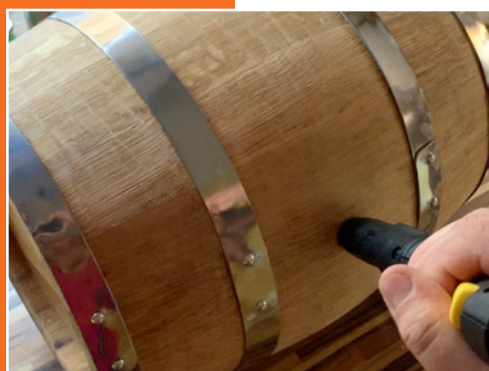
Po stočení vyztřálého piva ze soudku jej obvykle vy-
nesu ze sklepa a jeho čištění provádím tak, že vyleji
zbytkové kaly, vypláchnu teplou vodou, i několikrát,
a pak do něj naleji asi 1/10 objemu teplé vody s roz-
puštěnou kyselinou citrónovou.

Postupně soudkem otáčím tak, aby voda s kyselinou
mohla působit po celém vnitřním povrchu. Při otá-
čení soudku zároveň nejprve vodou (bez jakéhokoli
chemického čistícího přípravku) a houbičkou omyji
celý vnější povrch soudku. I pro tento účel lze pou-
žít vodu s rozpuštěnou kyselinou citrónovou.

Poté nechám soudek oschnout a znovu ho celý dů-
kladně otru houbičkou namočenou ve 40 % alko-
holu. Stačí levnější vodka nebo nepovedená pálen-
ka. Okolí vstupního otvoru a případně i místa více
poškozená plísní – „skvrnitá“ je možné po očištění
lehce zakonzervovat vetřením včelího vosku nebo
pastou ze včelího vosku a 100% olivového oleje –
tzv. olivosk.

Vyleji výplachovou vodu s kyselinou zevnitř soudku
a soudek vypařím párou z ručního parního genera-
toru. Otočím otvorem dolů a opět nechám vykapat.
Ve finále vypláchnu studenou vodou z řadu a opět
po důkladném vykapání vysírím sirným knotem.
Následuje odvětrání sirných par, výplach studenou
vodou, výplach CO₂ z tlakové lahve a vydýchání.

Opětovné naplnění by mělo následovat v co možná
nejkratším čase po této proceduře. Pokud tedy ne-
máte připravené pivo, které do soudku chcete uložit,
pak použitý soudek pouze důkladně vypláchněte
teplou vodou a všechny ostatní kroky od výplachu
vodou s kyselinou citrónovou, vnější čištění a ze-
jména vypaření, vysíření a finální výplach ponechte
až na dobu, kdy nové pivo bude připraveno.



Závěr

Přemýšlíte o tom jak dále vylepšit silnější a zajíma-
vá piva, která vaříte? Chcete se věnovat pivům tra-
dičně dlouhodobě zrajícím a dokvašovaným v dře-
věných sudech nebo tzv. „foederech“? Vyzkoušejte
zrání v sudech a pokuste se díky tomu dosáhnout
komplexní a jedinečné chuti svých piv. Možná tak
vyrobíte své nejvíc nejlepší pivo.

grafická úprava

RA

radmi.myportfolio.com