

Vodič:



**16 najbolj
popularnih
stilov piva,
ki jih morate
nujno poznati**



Andrej Colarič
certificirani Cicerone®

Andrej **že od leta 2013 skrbi za izobraževanje ljubiteljev** alkoholnih pijač. Skozi organizacijo dogodkov, delavnic in degustacij je že marsikoga prepričal, da je kvaliteta mnogo bolj pomembna kot kvantiteta.

Postal je prvi imetnik izjemno cenjenega ameriškega certifikata **Certified Cicerone®** v Sloveniji, kmalu zatem pa še soavtor knjige o pivu – ***Pivo, Pijača doživetja.***

Pivo, ena najstarejših in najbolj priljubljenih pijač na svetu. Natančneje, gre za **3. najbolj konzumirano pijačo**, takoj za vodo in čajem. Pivo je **prava zakladnica okusov in arom**. Od preprostih *lagerjev* do kompleksnih *imperial stoutov*, vsak stil pripoveduje zgodbo o svojem izvoru, tehnikah varjenja in ljudeh, ki ga ustvarjajo.

Raznolikost piva je osupljiva – nekateri stili so lahki in osvežujoči, popolni za vroče poletne dni, medtem ko so drugi bogati, kremasti in idealni za sproščanje ob hladnih večerih.

Toda kaj naredi vsak stil tako edinstven? **Ta vodič vam bo pomagal razumeti razlike med najbolj priljubljenimi**, odkriti njihove okuse in vas navdihniti za raziskovanje novih najljubših primerkov. **Pripravite kozarec in se podajte na potovanje skozi pivski svet!**

Mednarodni *lager* International *lager*

Gre za lager z **visoko stopnjo karbo-**
nizacije, z malo okusa in lahkega
telesa. Osnovni namen tega piva je
gašenje žeje, postreže pa se **zelo**
hladno.

Gre za komercialno izredno razširjen
stil, ki se je na trgu uveljavil kot
premium verzija številnih multinacio-
nalnih pivovarskih koncernov, ki ga
varijo v ogromnih količinah.

OKUS:

Lahkoten, osvežilen, z zmerno grenkobo in blagimi sladnimi notami.

AROMA:

Nežne cvetlične in zeliščne note z rahlim pridihom sladu.

ZANIMIVOST:

Najbolj razširjen stil piva, priljubljen zaradi svoje dostopnosti in nevtralnega profila.

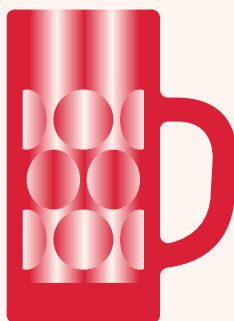
PRIMERI:

Corona Extra, Heineken, Birra Moretti, Union, Laško.

ALKOHOLNA STOPNJA:

4,5 – 6,0 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Steklen vrček

Češki lager

Czech lager / Pilsner

Bogat lager, s **poudarjenim sladnim** ter **hmeljnim okusom. Kompleksen**, a **vseeno osvežujoč**. Ob obisku Češke je kozarec tega stila skoraj obvezen! Komercialne pivovarne so z leti znižale grenkobo tega stila, vendar lahko kljub temu pričakujete **več grenčice kot pri nemških sorodnih pivih** tega stila.

OKUS:

Polnejši sladni profil z izstopajočo grenkobo čeških hmeljev (npr. Saaz).

AROMA:

Zemeljski in zeliščni toni.

ZANIMIVOST:

Znan tudi kot *pilsner*, ta stil izhaja iz Plzna na Češkem.

PRIMERI:

Pilsner Urquell, Budějovický Budvar, Bernard 12°.

ALKOHOLNA STOPNJA:

4,2 – 5,8 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Pilsner vrček

Münchensko svetlo

Munich helles

Zlata barva, gladko telo s sladkobnimi notami ter mehek, suh zaključek. To so lastnosti, ki najbolj opišejo požirek značilnega predstavnika nemške pivovarske šole. Ob potepu po Bavarski nikar ne zamudite priložnosti in poskusite ta zanimiv stil.

Prvi predstavnik tega stila je bil zvarjen v Münchnu leta 1894 v pivovarni *Spaten*, cilj pa je bilo **konkurirati razširjenem pilsnerju**. Trenutno je *helles* **najpopularnejši stil juga Nemčije**.

OKUS:

Uravnotežena sladkoba slada z rahlo grenkobo.

AROMA:

Sladna, kruhova aroma z rahlimi cvetličnimi toni.

ZANIMIVOST:

Svetlo pivo bavarskega izvora, ki se vrhunsko poda k njihovi značilni presti.

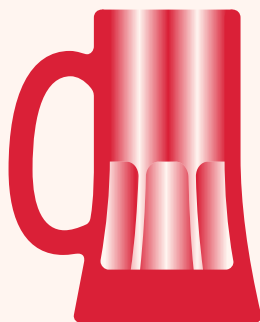
PRIMERI:

Ayinger lager Hell, Reservoir Dogs Helles, Bevog Helles.

ALKOHOLNA STOPNJA:

4,7 – 5,4 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Vrček s širokim dnom

Dimljeno *Rauchbier*

Dimljenost je tista lastnost, ki ta stil naredi nekaj res posebnega. **Dimljena aroma in okus, zadržana grenkoba in dokaj polno telo** se čudovito poveže skupaj. Ni za vsakega, vendar pa ima ogromno ljubiteljev po svetu. Izvira iz mesta Bamberg v Nemčiji. Takšno pivo svoj značilen okus po dimljenem dobi med **izpostavljanjem kaljenega žita oziroma sladu intenzivnemu aromatičnemu dimu gorečih bukovih polen.**

OKUS:

Dimljen okus z izrazito sladnostjo.

AROMA:

Spominja na dimljeno meso ali oglje.

ZANIMIVOST:

Poseben stil iz Bamberga, kjer se slad dimi nad bukovim lesom.

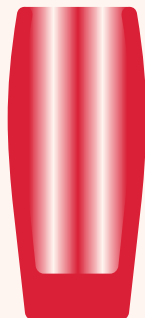
PRIMERI:

Schlenkerla Rauchbier, Spezial Rauchbier.

ALKOHOLNA STOPNJA:

4,8 – 6,0 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



***Willibecher* kozarec**

Nemško pšenično *Weissbier*

Pšenično nemško pivo **svetle barve, polnega telesa, z značilnim okusom po banani in klinčkih** ter **visoko stopnjo karbonizacije**. Glede na nemške pivovarske standarde mora to pivo vsebovati **najmanj 50% pšenice** v svoji sladni osnovi.

Ta osvežujoči stil je s svojim banana okusom dokaj unikaten. Za piva tega stila velja, da naj se pije sveže, saj se **ne stara najbolje**. Stil se pojavlja tudi pod imenom *hefeweizen*.

OKUS:

Sadni in začinjeni toni, z izrazito prisotnostjo banane in klinčkov.

AROMA:

Banane in klinčki.

ZANIMIVOST:

Za varjenje se uporabi posebni kvas, ki poskrbi za značilne arome.

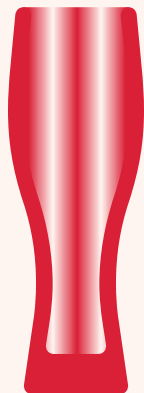
PRIMERI:

Ayinger Bräuweisse,
Weihenstephaner Hefeweißbier,
Schneider Weisse.

ALKOHOLNA STOPNJA:

4,3 – 5,6 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Weizen kozarec

Irski stout

Irish stout

Temno pivo s poudarjenim **praženim okusom**, ki spominja na **skodelico kave s pridihom čokolade**. Ravnovesje **med sladkobo in grenkobo variira** med izvedbami stila.

Če boste potovali po Irski boste naleteli na številne izvedbe tega stila, kateremu so z leti znižali alkoholno stopnjo, tako da se danes že skoraj enači s porterjem. Svetovno najbolj prepoznaven irski stout vari pivovarna *Guinness*. Njihovo najbolj prodajano pivo *Guinness Draught* so pričeli variti leta 1959.

OKUS:

Suh, grenak, z notami kave in pražene čokolade.

AROMA:

Pražena z rahlimi kavnimi toni.

ZANIMIVOST:

Pogosto se ga toči z dušikom (poleg CO₂), kar poskrbi za še bolj kremasto teksturo.

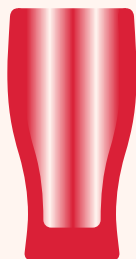
PRIMERI:

Sullivan's Black Marble Stout, Guinness.

ALKOHOLNA STOPNJA:

3,8 – 5,0 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Pint kozarec

Imperialni stout

Imperial stout

Močno temno pivo, ki pivovarjem dopušča veliko manevrskega prostora za **številne interpretacije tega priljubljenega stila**. Pravi raj za **ljubitelje praženih arom in okusov** ter kot nalašč **za dolge zimske večere**.

Čeprav stil izvira iz Anglije so si ga Američani dodobra prilastili, saj velja za enega izmed najbolj priljubljenih med ljubitelji butičnih piv Severne Amerike. Poglavitna razlika je višja grenkoba in aromatska vsebnost, katero v pivo vnesejo s tipičnimi ameriškimi hmelji.

OKUS:

Intenziven in bogat, z notami čokolade, kave in temnega sadja.

AROMA:

Kompleksna, z alkoholno toplino in praženo sladkostjo.

ZANIMIVOST:

Prvotno je bilo to pivo varjeno za ruski dvor Katarine Velike, da bi zdržalo dolga potovanja iz Anglije.

PRIMERI:

Bell's Expedition Stout, Sierra Nevada Narwhal, Samuel Smith.

ALKOHOLNA STOPNJA:

8,0 – 12,0 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Čaša za konjak

Ameriški *Pale Ale* *American PA*

Svetlo, osvežujoče in precej hmeljeno pivo, ki ima dovolj **močno sladno hrbtenico**, da naredi pivo **uravnoteženo in nadvse pitno**.

Preden je IPA postala tako močno popularna, je ta stil piva veljal za enega najbolj priljubljenih. Prav tako je predstavljal eno izmed gonilnih sil **začтков ameriškega butičnega pivovarstva**.

OKUS:

Lahkotna sladnost z izrazito hmeljno grenkobo.

AROMA:

Citrusi, borovci in tropsko sadje.

ZANIMIVOST:

Ameriški odgovor na angleški *pale ale*, ki uporablja intenzivne, novodobne aromatične hmelje.

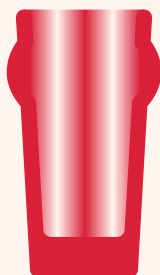
PRIMERI:

Sierra Nevada Pale Ale, Three Floyds Zombie Dust, Pelicon Yes Boss, Bevog Tak.

ALKOHOLNA STOPNJA:

4,5 – 6,2 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Pint kozarec

Ameriški India Pale Ale American IPA

Močnejše hmeljena, grenkejša in močnejša verzija stila *american pale ale*. Predstavlja moderno ameriško pivo, za katerega so značilni **močno aromatični hmelji**. Pri večini se pivovarji odločijo tudi za *dry hop* oz. hladno hmeljenje za še več arome.

Stil izvira iz angleške inačice, kateri so ameriški pivovarji dodali **ogromne količine aromatičnih hmeljev**. Stil velja tudi za trenutno **najbolj priljubljenega med ljubitelji *craft* revolucije**, ki je v dobršni meri tudi zakuhal razcvet butičnega pivovarstva po svetu. Hvala, pivovarna *Anchor*, za prvo inačico tega piva, ki so ga zvarili leta 1975 s hmeljem *Cascade*.

OKUS:

Intenzivno hmeljen in grenak, z notami tropskega sadja, citrusov in borovcev.

AROMA:

Močna, tropska in cvetlična.

ZANIMIVOST:

Eden najbolj priljubljenih stilov *craft* piva.

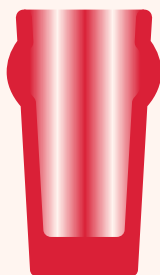
PRIMERI:

Pelicon 3rd Pill, Bevog Kramah, Reservoir Dogs Grim Reaper, Bell's Two-Hearted Ale, Russian River Blind Pig IPA.

ALKOHOLNA STOPNJA:

5,5 – 7,5 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Pint kozarec

Motna IPA

Hazy IPA

Gre za motno IPA pivo s **poudarjenimi sadnimi okusi in aromami, mehkim telesom in gladko teksturo. Grenkoba je manj izrazita** kot pri tradicionalnih IPA-jih, vendar stil **ostaja izrazito hmeljen.**

Gre za stil, ki je bil pred kratkim uradno priznan in je še vedno **relativno nov**, vendar **izjemno priljubljen**. Ima ogromno pristašev in obstajajo pivovarne, ki so povsem usmerjene v ta stil.

OKUS:

Sočen in sadni, z nižjo grenkobo kot IPA.

AROMA:

Tropski sadni koktajl (mango, ananas, pomaranča) oz. odvisno od uporabe sorte hmelja.

ZANIMIVOST:

Motnega videza zaradi nefiltriranosti in veliko dodanega hmelja v skoraj vseh fazah varjenja piva.

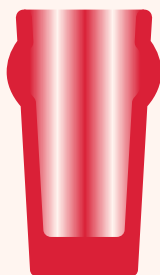
PRIMERI:

Brewdog Hazy Jane, Bevog Buzz, Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead.

ALKOHOLNA STOPNJA:

6,0 – 9,0 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Pint kozarec

Berlinsko pšenično *Berliner Weisse*

Svetlo, osvežilno, nizkoalkoholno nemško pšenično pivo, ki je rahlo kiselno in ima visoko karbonizacijo.

Regionalna specialiteta Berlina, ki so jo v Napoleonovih časih imenovali »šampanjec severa«. Stil je že skoraj izgubil, a so ga obudili in znova postaja zelo priljubljen.

OKUS:

Lahkoten, osvežilen, kiselkast.

AROMA:

Nežne sadne in kvasne note.

ZANIMIVOST:

Nizkoalkoholno pivo z nemškimi koreninami, pogosto postreženo z okusnimi sirupi (malina, bezeg).

PRIMERI:

*Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse,
Berliner Berg Berliner Weisse,
Barut Summer Snow.*

ALKOHOLNA STOPNJA:

2,8 – 3,8 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Kelih

Belgijsko pšenično *Witbier*

Osvežilno belgijsko pšenično pivo z značilnimi citrusnimi in začinjenimi toni, pridobljenimi iz koriandra in pomarančne lupine, ki sta dodana v postopku varjenja. Njegov nefiltriran, rahlo moten videz in lahkotno telo ga naredita idealnega za poletne dni.

Približno 400 let star stil, ki izvira iz Belgije in je skorajda izumrl po 2. svetovni vojni.

OKUS:

Svež, začinjen s koriandrom in pomarančno lupino.

AROMA:

Citrusna in seveda opazen vpliv koriandra in pomarančne lupine.

ZANIMIVOST:

Ta stil je skoraj izumrl, dokler ni belgijski pivovar Pierre Celis ponovno obudil tradicije v 1960-ih s *Hoegaardenom*.

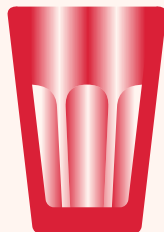
PRIMERI:

Allagash White, Blanche de Bruxelles, Blanche de Namur, La Trappe Witte.

ALKOHOLNA STOPNJA:

4,5 – 5,5 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



French Jelly kozarec

Saison

Saison je **tradicionalno belgijsko pivo**, znano po svoji **suhosti, sadnih in zeliščnih aromah** ter **kompleksnem okusu** z rahlo **začinjenim značajem**. Danes je izjemno cenjeno zaradi svoje vsestranskosti in unikatnosti in slovi, kot odličen stil piva za **kombiniranje s širokim naborom jedi**.

Stil piva izvira iz belgijsko-francoske meje, kjer je bilo zelo priljubljeno na kmetijah, saj je odlično odžejalo.

OKUS:

Kompleksen, suh, s pridihom sadja, začimb in zelišč.

AROMA:

Sadna, zeliščna in rahlo kvasna.

ZANIMIVOST:

Prvotno so ga varili na belgijskih kmetijah za osvežitev kmetov med poletnimi delovnimi dnevi.

PRIMERI:

Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin.

ALKOHOLNA STOPNJA:

5,0 – 7,0 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Kelih

Belgijski Dubbel *Belgian Dubbel*

Trapistovsko pivo rdečkasto-jantarne barve z močno sladno hrbtnico in aromami suhega sadja. Navdušuje z globokimi karamelnimi in sadnimi notami, pogosto dopolnjenimi z nežnim začinjenim značajem. Njegova višja alkoholna vsebnost in kompleksnost ga naredita popolnega spremljevalca težjih jedi.

OKUS:

Bogat in sladek, z notami karamele, suhega sadja in rahlim pridihom začimb.

AROMA:

Kvasna, z notami slada, temnega sladkorja in suhega sadja.

ZANIMIVOST:

Stil piva naj bi nastal v belgijski trapistovski pivovarni *Westmalle*.

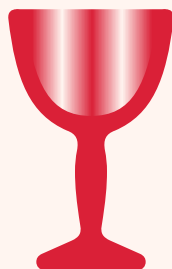
PRIMERI:

Chimay Red, Rochefort 6, Westmalle Dubbel.

ALKOHOLNA STOPNJA:

6,0 – 7,6 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Kelih

Belgijski *Tripel*

Belgian Tripel

Belgijski *Tripel* je **močnejša** in **svetlejša različica** belgijskega piva, z **izrazito sladno sladkostjo, začinjenimi toni** in **medeno aromo**. Je **hkrati osvežilno in bogato**, kar priča o mojstrstvu pivovarjev, ki so ustvarili najboljše primerke tega stila.

OKUS:

Močan, a uravnotežen, s sladno sladkostjo in zeliščno grenkobo.

AROMA:

Kvasna, z notami medu in začimb.

ZANIMIVOST:

Ime *Tripel* izvira iz pivovarske tradicije označevanja močnejših piv s tremi križi ali pikami.

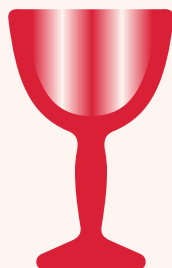
PRIMERI:

Chimay Tripel, La Trappe Tripel, Westmalle Tripel.

ALKOHOLNA STOPNJA:

7,5 – 9,8 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Kelih

Desertni Stout

Pastry Stout

Izrazito sladek in bogat stil piva, **zasnovan za ljubitelje sladic**. Pogosto **vklučuje dodatke**, kot so **čokolada, vanilija, lešniki ali kokos**, ki mu dajejo **okus po tortah ali slaščicah**. S svojim **kremastim telesom** in **intenzivno aromo** je **prava poslastica** za posebne priložnosti.

OKUS:

Intenzivno sladek, pogosto z dodanimi okusi (čokolada, vanilija, kokos).

AROMA:

Bogata, sladka, pogosto spominja na sladice.

ZANIMIVOST:

Desertno pivo, ki meji na čokoladno torto v kozarcu.

PRIMERI:

Mikkeller Beer Geek Breakfast, Lervig Times 8, Clef Potica.

ALKOHOLNA STOPNJA:

7,0 – 13,0 vol. %

PREDLOG ZA SERVIRANJE



Čaša za konjak

Andrej Colarič

**Vodič: 16 najbolj popularnih stilov piva,
ki jih morate nujno poznati.**

Prva izdaja

KT Plus d. o. o.

Ljubljana, 2025

Oblikovanje:

Črt Mate s. p.

PIVOLJUB 

Del skupine 