



GUINNESS (Draught)

Vrsta piva: stout (izg. "stavn")

Vrenje: zgornje

Alkohol: 4,2 %

Količina: 0,44 L (pločevinka)

Priporočena temperatura serviranja: 6 °C

Priporočen kozarec: angleški "pint" kozarec

Guinness je pivo temno rjave, skoraj črne barve s šibkim vonjem po praženi kavi. V kozarec nalito pivo ima zelo gosto, kremasto, srednje veliko peno, ki ostane zelo dolgo. Pena na pivu je tako gosta, da jo lahko dobesedno jemo, poleg tega pa je nežnega, sladko/grenkega okusa. Pivo občutimo kot skoraj negazirano, telo je srednje. V ustih najprej prevladuje kiselkast okus, kateremu se kmalu pridruži ostra, a nemoteča grenkoba. Prisotna sta tudi okusa po praženem ter po kavi. Pookus je sestavljen iz kisló/grenke kombinacije, je nežen, prijeten in ostane v ustih kar nekaj časa.

Ocena

- **Videz (barva, pena): 5/5**

- Vonj (intenzivnost, všečnost): 3/5
 - Okus: 3,5/5
 - Pookus (prijetnost, trajanje): 3,5/5
 - Skladnost (splošni vtis vseh okusov): 7/10
-
- Končna ocena: 3,5/5

Zanimivosti

- Guinness je najbolj prodajana alkoholna pijača vseh časov na Irskem, izvažajo ga na praktično vse celine.□□□□□□
- V pločevinki Guinnessa se skriva kroglica, preko katere se po odprtju po pivu porazdelita dušik in ogljikov dioksid, zaradi katerih je pločevinka pod pritiskom. Ker vsebuje malo ogljikovega dioksida, predvsem pa zaradi dušika, dobi pivo gosto, kremasto peno. Zelo majhni mehurčki povzročajo odsotnost gaziranosti, kakršne smo sicer navajeni pri pivu. Namen vsega tega je, da se zaradi kroglice pivo „obnaša“ enako, kot da bi ga natočili iz soda pod visokim pritiskom. To razkriva beseda, ki jo najdemo pod napisom Guinness na pločevinki. Angleška beseda draught (izg. „draft“) pomeni med drugim točenje, se pravi točeno pivo oz. pivo iz soda („beer on draught“). Vendar bo pivo kljub temu najbolj okusno, če naročimo točenega in ne iz pločevinke.□□□□□□
- To pivo nalivamo iz pločevinke, ali iz pipe tako, da najprej kozarec napolnimo do dveh tretjin in počakamo minuto ali dve, da se pivo zbistri. Nato nalijemo preostanek piva nakar se bo□ naredila tista prava, kremasta, gosta pena. Sedaj lahko nekaj sekund opazujemo minimalne mehurčke, ki jih povzroča dušik in takrat ko izginejo, bo pivo dobilo svojo značilno temno barvo.

Dostopnost

- V trgovinah in v marsikateri gostilni po Sloveniji.

Prispeval Marko Djordjević
Petek, 15 Januar 2010 14:09

**Preberite si uvodne članke iz serije! [Uvod](#) , izdelava piva [od zrna do soda](#) , kako piva [pr](#)
[edalčkamo, serviramo in hranimo](#)
ter razlago
[ocenjevalne metodologije](#)**

.