

Μπίρα: με ή χωρίς αφρό;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πολλοί ζητούν την μπίρα τους «χωρίς αφρό, παρακαλώ!». Ο ρόλος του αφρού, όμως, δεν είναι διακοσμητικός.

Την προστατεύει από την επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα και κατά συνέπεια από την οξείδωση που θα επηρεάσει τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά της.

Μην επιτρέψετε, βέβαια, να σας σερβίρουμε ένα ποτήρι σκέτο αφρό, γιατί καταστρέφονται κυρίως τα αρώματα που είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα και γίνονται αντιληπτά για μικρό χρονικό διάστημα μετά το σερβίρισμα.

Αρώματα βύνης και λυκίσκου, δημητριακών και χορταριού, ξύλου, καραμέλας, καμένης ζάχαρης και καβουρντισμένου φουντουκιού είναι μερικά από τα πιο συνηθισμένα αρώματα που θα συναντήσετε στις μπίρες.

Κείμενο ΜΕΡΟΠΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

Πηγή: gastronomos.gr