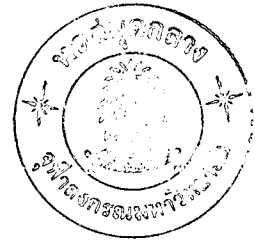


บทที่ ๒

ประวัติและกรรมวิธีในการผลิตเปียร์



ประวัติเปียร์

เปียร์ เป็น เครื่องดื่มชนิดหนึ่งที่เกิดขึ้นในประเทเมรีย เพราะมีดีกรีของแอลกอฮอล์ผู้น้อย ไม่เหมือนเครื่องดื่มประเทสุราหรือเหล้า ซึ่งมีดีกรีของแอลกอฮอล์สูง แต่ถ้าพูดถึงความนิยมในการดื่มเครื่องดื่มทั้งสองประเทนี้แล้ว กล่าวได้ว่ามีมากพอ ๆ กัน ผิดกันแต่ว่าเปียร์ได้เป็นเครื่องดื่มที่มีมาก่อนสุราเท่านั้น คือ เปียร์ได้ถือกำเนิดมานานนับเป็นพัน ๆ ปีทีเดียว มีข้อเขียนของชาวสุเมเรียน และชาวฮีบต์ ที่ได้อ้างถึงเปียร์อยู่ตอนหนึ่งว่า เปียร์คือ "ผู้นำมาซึ่งความสำราญานใจ" ส่วนเชคสเปียร์ จินตกรวีอังกฤษกล่าวถึงเปียร์ไว้ว่า "เป็นเครื่องดื่มของกษัตริย์"

เครื่องดื่มที่มนุษย์ทำขึ้นครั้งแรกที่เรียกว่าเปียร์ในเวลาต่อมา นี้ ตอนนั้นคงไม่มีใครรู้จัก คงรู้สึกว่าเป็นเครื่องดื่มที่ดื่มแล้วทำให้เกิดมีความรู้สึกผิดปกติมีอาการข่มขื่นและมึนเมาดี ก็เลยนิยมทำขึ้นดื่มกันแพร่หลายไปทั่วโลก แม้กระนั้นประวัติศาสตร์ก็ได้กล่าวยืนยันไว้ว่าเครื่องดื่มทำนองเดียวกับเปียร์หรือเปียร์นี้แหละได้มีกำเนิดขึ้นที่เมโสโปเตเมีย ตั้งแต่ก่อนคริสตศักราช (๖,๐๐๐ ปี) ส่วนประเทศโบราณเก่าแก่ที่ทำเปียร์ต่อมาได้แก่ แอสซีเรีย ฮีบต์ กรีก และโรมัน

ในสมัยกลาง การทำเปียร์ส่วนใหญ่อยู่ในมือของพวกบาทหลวง โดยบาทหลวงในสมัยนั้น นอกจากจะทำหน้าที่ของนักบวชแล้ว ยังทำการค้าและงานช่างต่าง ๆ ควบคู่ไปด้วย โบสถ์เกือบทุกโบสถ์จะต้องมีโรงต้มเปียร์อยู่อย่างน้อยหนึ่งโรง ครั้นต่อมาเมื่อบาทหลวงเลิกดำเนินกิจการเปียร์แล้ว แต่การทำเปียร์ก็หาได้หยุดหายไปไม่ ตรงข้ามกิจการทำเปียร์กลับเจริญเติบโตขึ้นเรื่อย ๆ จนในที่สุดได้กลายเป็นอุตสาหกรรมใหญ่โตมีประชาชนพากันนิยมดื่มเปียร์มากขึ้น โดยเฉพาะชาว

บริษัทบุญรอดบริวเวอรี่จำกัด, "เอกสารเผยแพร่ของบริษัท" (กรุงเทพมหานคร :

บริษัทบุญรอดบริวเวอรี่จำกัด, ๒๕๒๐) : ๑-๒

อังกฤษ เปียร์นับเป็นเครื่องดื่มสำคัญที่จะนำมาเลี้ยงกันในคราวพิธีฉลองต่าง ๆ ไม่ว่าจะงานตัดขนแกะหรืองานพิธีมงคลสมรส

เปียร์ในสมัยนั้นผิดแผกแตกต่างจากเปียร์ในสมัยนี้ คือเข้มข้นกว่า และมีแอลกอฮอล์สูงกว่ามาก ใช้เป็นอาหารและเครื่องดื่มควบคู่ไปในขณะเดียวกัน ถึงกับว่าเมื่อหลายร้อยปีมาแล้วเปียร์ชนิดที่กล่าวมานี้ได้เป็นรายการอาหารประจำวันของชาวยุโรปทั่วไป ยิ่งกว่านั้นการที่น้ำประปาในสมัยนั้นไม่สะอาดนัก เปียร์จึงได้รับความนิยมสูง เพราะดื่มเปียร์ดูจะปลอดภัยกว่า

เหตุที่การทำเปียร์ได้แพร่หลายไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกได้ เนื่องจากพวกฝรั่งนักล่าเมืองขึ้นเป็นผู้นำไป เพราะพวกนี้ดื่มเปียร์จนเคยชินเสียแล้ว เมื่อไปตั้งนิคมขึ้นที่ไหนจึงตั้งโรงต้มเปียร์ขึ้นที่นั่นด้วย วิลเลียมเพนนีได้ตั้งโรงเปียร์ของเขาขึ้นที่เพนน์สปีเรีย เพนซิลวาเนีย เมื่อปี ค.ศ. ๑๖๘๓

ในสมัยการปฏิวัติอุตสาหกรรมและเศรษฐกิจของสหรัฐอเมริกา อตัมส์และแพทริก เฮนรี นักเศรษฐศาสตร์ทั้งสองคนนี้มีความสนใจในอุตสาหกรรมการทำเปียร์มาก จนในสมัยนั้นเปียร์ได้กลายเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน เจ้าของฟาร์มใหญ่ ๆ จะมีโรงเปียร์เล็ก ๆ เป็นของตนเอง อดีตประธานาธิบดีคนแรกของสหรัฐ คือ ยอร์ช วอชิงตัน ก็ได้เคยตั้งโรงทำเปียร์ และสูตรการผสมเปียร์ของท่านยังเป็นที่นิยมยกย่องกันมาในสมัยนั้น ถึงกับมีผู้นำไปทำตามกันอย่างแพร่หลาย

เปียร์ทำด้วยเมล็ดข้าว และเมล็ดข้าวที่นิยมนำมาทำเปียร์ ได้แก่ เมล็ดข้าวบาเลย์ แม้กระนั้นข้าวโพดหรือข้าวบางอย่างก็ใช้ทำเปียร์ได้เช่นกัน

ขั้นแรกของการทำ เขาจะเอาเมล็ดข้าวใส่น้ำแชไว้ในห้องอบอุ่นจนเมื่อข้าวแตกหน่อ และงอกรากแล้วหนึ่งสัปดาห์จึงเอาเมล็ดข้าวนั้นไปฝังในเตาเพื่อให้เมล็ดข้าวหยุดงอก ส่วนที่งอกจากเมล็ดข้าวนี้เรียกว่า ข้าวหมัก (มอลท์) และส่วนของแป้งในเมล็ดข้าวจะถูกเปลี่ยนเป็นมอลทอส หรือน้ำตาลข้าวหมัก

ต่อจากนั้นก็เอาข้าวหมักผสมกับน้ำต้มให้เดือด จนกลายเป็นน้ำหวานเรียกว่าน้ำเปียร์ที่ต้มแล้วแต่ยังไม่ได้หมัก เอาดอกแห้งของพืชชนิดหนึ่งเรียกฮอปส์ ใส่ผสมลงไปใต้น้ำเปียร์ที่ต้มแล้วนั้นแล้วต้มให้เดือดอีกครั้งหนึ่งดอกฮอปส์นั้นมีรสขมเล็กน้อย ทำให้เปียร์มีรสชาติและกลิ่นเป็นลักษณะเฉพาะของเปียร์

เมื่อต้มแล้วก็กรองเอาของแข็งหรือกากออกให้หมด เอาเชื้อเหล่านี้ใส่ลงไปเพื่อให้เซลล์ในเชื้อเหล่านี้ซึ่งเป็นเซลล์เล็ก ๆ มองด้วยตาเปล่าไม่เห็นเข้าไปกักกินแป้งและน้ำตาลในน้ำเบียร์ที่ต้ม อันทำให้เกิดการเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ ซึ่งเรียกว่าส่าเหล้า และส่าเหล้านี้นับเป็นตัวการสำคัญในกรรมวิธีผลิตเบียร์ เพราะมันจะทำให้เกิดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ซึ่งเป็นแก๊สที่ช่วยให้เบียร์เกิดฟอง

เสร็จแล้วเอาเบียร์นั้นใส่ในแทงค์ที่ปิดสนิทเก็บรักษาไว้ ๖ สัปดาห์ แล้วกรองอีกครั้งหนึ่งก่อนบรรจุลงในถัง ลงในขวด หรือในกระป๋อง เพื่อนำออกวางจำหน่ายต่อไป เป็นอันว่าขบวนการผลิตเบียร์ตามขั้นตอนต่าง ๆ ตั้งแต่เริ่มแรกจนเสร็จสิ้นกินเวลาประมาณ ๓ เดือน

เพื่อไม่ให้เบียร์เปรี้ยว เขาจะนำเบียร์ที่บรรจุใส่ขวดหรือใส่กระป๋องไปผ่านความร้อนที่เรียกพาสเจอไรส์เสียก่อน

เบียร์ในโลกนี้เขาแบ่งออกเป็นชนิดใหญ่ได้ ๔ ชนิดด้วยกัน คือ เบียร์สีแก่ เบียร์สีอ่อน เบียร์อย่างแรง และเบียร์สีเหลืองอ่อนแต่เบียร์ชนิดที่นิยมดื่มกันมากที่สุดในสหรัฐอเมริกาได้แก่เบียร์ชนิดสีเหลืองอ่อน (Lager beer) อันที่จริงเบียร์ชนิดนี้เป็นเบียร์ขนานเดิมของเยอรมันนี่ ซึ่งเยอรมันนี่เรียกเบียร์ชนิดนี้ของตนว่า "การเก็บรักษา" (Storage) เพราะต้องเก็บไว้ชั่วระยะเวลาหนึ่งก่อนจึงนำออกดื่มได้ เบียร์ชนิดนี้มีแอลกอฮอล์อยู่ราว ๔ หรือ ๕ เปอร์เซ็นต์ สหรัฐผลิตเบียร์ชนิดนี้ออกจำหน่ายถึง ๘๐ เปอร์เซ็นต์ของเบียร์ทั้งหมดในประเทศ

ประเทศที่ดื่มเบียร์กันมากที่สุดได้แก่ ประเทศในยุโรปและสหรัฐอเมริกา และอาจเป็นเพราะว่าเบียร์ของประเทศในทวีปเหล่านั้นมีแอลกอฮอล์ไม่มากนัก พวกเขาจึงดื่มเบียร์แทนการดื่มน้ำ

กรรมวิธีในการผลิตเบียร์

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเบียร์ °

๑. ข้าวมอลต์ (malt) เป็นข้าวที่แปลงมาจากข้าวบาร์เลย์ (barley) อีกทีหนึ่ง โดยผ่านกรรมวิธีที่เรียกว่า "malting process" ซึ่งมีสามระยะด้วยกันคือ .-

° บริษัทไทยอมฤตบรวิเวอริจจำกัด "ประวัติและความเป็นมาของอมฤต" (กรุงเทพมหานคร : บริษัทไทยอมฤตบรวิเวอริจจำกัด, ๒๕๒๐) : ๘-๑๓

ก. "Steeping" เพื่อทำความสะอาดเมล็ดข้าว และในขณะที่เดียวกันเพื่อทำให้ข้าวมีความชื้นถึงจุดหนึ่งที่ต้องการ

ข. "Germination" เมื่อข้าวได้รับความชื้นก็จะเกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นมาภายในเมล็ด เช่น เกิดรากงอกและส่วนที่เป็นแป้งของเมล็ดก็จะถูกย่อย (enzymes)

ค. "Kilning" คือการอบให้แห้งเพื่อหยุดปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นหลังจากที่มีการเปลี่ยนแปลงจนได้ที่แล้ว บางครั้งข้าวจะถูกอบด้วยความร้อนสูง จนกระทั่งมีลักษณะเกือบไหม้ ข้าวชนิดนี้จะถูกนำไปใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตเบียร์ให้มีสีเข้มขึ้น เช่น ในการทำเบียร์ดำจำพวก Black Beer (ของชาวเยอรมัน) และ Stout (ของชาวอังกฤษ และไอริช) จะมีข้าวมอลต์ดำเป็นส่วนผสม เป็นต้น

ความสำคัญของข้าวมอลต์ คือเป็น Source ของน้ำตาลที่จะนำไปใช้ในการหมักเพราะในระหว่างการต้ม (Mashing process) แป้งของข้าวมอลต์จะถูก enzymes เปลี่ยนเป็นน้ำตาล มอลต์ก็ไม่จำเป็นที่จะต้องทำจากบาร์เลย์เสมอไป ในบางกรณีเช่นในการทำ "Weissbier" หรือ "Weizenbier" ของชาวเยอรมันเขาใช้มอลต์ที่ทำจากข้าวสาลี (Wheat)

๒. ดอกฮอปส์ (hops) คือ ดอกของไม้เลื้อยชนิดหนึ่งที่ขึ้นอยู่ในแถบอบอุ่นทั่วไป เป็นพืชที่เกสรตัวผู้ และเกสรตัวเมียขึ้นอยู่กันคนละต้น ส่วนสำคัญของดอกฮอปส์ซึ่งในวงการทำเบียร์จะขาดมิได้ก็คือกลิ่นหอมซึ่งได้มาจาก "essential oil" และความขมหรือยาง "resins" ในยางของดอกฮอปส์นี้ จะมีสารเคมีชนิดหนึ่งที่ทำให้ความขม คือ กรดอัลฟา (alpha acid) ในการทำเบียร์ ดอกฮอปส์ตัวเมียเท่านั้นที่มีราคา เพราะให้น้ำหอมและความขมมากที่สุด ในบางประเทศ เช่น อังกฤษ เขาจะปล่อยให้ดอกตัวเมียได้รับการผสมพันธุ์จากเกสรตัวผู้บ้าง จากความเชื่อถือว่าฮอปส์ที่ผสมแล้วมีความขมมากขึ้น แต่ในเยอรมัน ต้นตัวผู้จะถูกทำลายหมด และผู้ปลูกจะถูกปรับหนักหากมีผู้พบว่าเขาได้ปล่อยให้ต้นฮอปส์ตัวผู้ขึ้นปะปนอยู่ในฟาร์มนั้น ๆ

๓. น้ำ ความสำคัญของน้ำมีเท่าใดจะเห็นได้ว่าการทำเบียร์ขึ้นมาหนึ่งขวดจะต้องใช้น้ำสิบขวด ในน้ำมีเกลือและแร่ธาตุต่าง ๆ เจือปนอยู่ด้วย ความสำคัญของเกลือแร่ต่อรสชาติ และคุณภาพของเบียร์มีมาก ดังเช่น .-

เกลือ Sulphate	จะทำให้เบียร์ออกรสขมเหมือนผิดปกติ
เกลือ Chloride	จะทำให้เบียร์ออกรสนุ่มนวล
เกลือ Calcium	จะช่วยให้อินไซม์ทำงานได้ดีในระหว่างการต้ม

ธาตุเหล็ก และทองแดง หากมีมากไปจะทำให้สาไม่ทำงาน

ในสมัยก่อน ๆ การทำเบียร์ประเภทต่าง ๆ มักจะขึ้นอยู่กับแหล่งน้ำ จะโยกย้ายโรงงานทำเบียร์ประเภทหนึ่งไปตั้งที่แหล่งน้ำอีกแห่งหนึ่งไกลออกไป เพื่อผลิตเบียร์ชนิดเดียวกันขึ้นมาจำหน่ายไม่ได้ แต่ปัจจุบันนี้จากการอาศัยวิทยาศาสตร์ด้านเคมีเข้าช่วยการผลิตเบียร์ประเภทต่าง ๆ จึงไม่มีปัญหา

๔. สา (yeast) ยีสต์ที่ใช้ในวงการเบียร์มี ๒ จำพวกคือ Top Fermented yeast (Saccheromyces Cerevisiae) และ Bottom Fermented yeast (Saccharomyces Carlsbergensis) Top Yeast จะถูกนำไปใช้ในการผลิต Ale และ Bottom Yeast ในการผลิต Lager การแยกว่าเป็น top หรือ bottom นั้น ก็โดยสังเกตว่าหลังจากที่นำไปใช้หมักแล้ว เชื้อจะลอยขึ้นมาหรือตกตะกอน ยีสต์มีหน้าที่เปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ และแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์

กรรมวิธีการผลิต (Beering process)

การทำเบียร์ประกอบด้วย .-

- ก. การต้ม (mashing)
- ข. การหมักและเก็บ (fermenting & lagering)
- ค. การบรรจุ (packaging)

การต้ม (Mashing)

ข้าวมอลท์จะถูกบดและส่งเข้าหม้อบด คลุก เพื่อผสมกับน้ำตามสัดส่วนที่ต้องการ เมื่อผสมเข้ากันดีแล้ว การต้มตามสูตรก็จะเริ่มขึ้น ในระยะนี้แป้งข้าวมอลท์จะถูกเอ็นไซม์ (enzymes) เปลี่ยนไปเป็นน้ำตาลจนหมด สูตรการต้มเป็นความลับเฉพาะของแต่ละผู้ผลิต ดังนั้นจึงนำมาเผยแพร่ไม่ได้

น้ำตาลที่ได้มา เรียกว่า น้ำ Wort จะถูกรองออกจากกากข้าว และนำไปต้มในขั้นต่อไป กับดอกฮ็อปล์ เพื่อสกัดความขม (extraction process) สองชั่วโมงให้หลังดอกฮ็อปล์จะถูกรองออกแล้วน้ำ wort จะถูกต้มเข้าเครื่องทำความเป็น เพื่อเป็นการลดอุณหภูมิลงก่อนนำไปหมักกับเชื้อ

การหมักและเก็บ (Fermentation and Lagering)

ในท้องหมัก Wort ที่เย็นแล้วจะถูกผสมกับเชื้อ การหมักจะเกิดขึ้นภายใน ๒๔ ชั่วโมง และจะเป็นไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งน้ำตาลลดเหลือประมาณ ๓ เพอร์เซ็นต์ (3 Plato) ทั้งนี้การหมักขั้นแรกจะกินเวลาประมาณ ๑ อาทิตย์ที่อุณหภูมิ ๘ องศาเซลเซียส น้ำเบียร์ที่เกิดขึ้นหรือ Green beer จะถูกส่งไปเข้าห้องเก็บ (Lager Keller) เพื่อการหมักขั้นที่สอง (secondary fermentation) ซึ่งจะเกิดขึ้นช้า ๆ ภายใต้อุณหภูมิที่เย็นจัด (-๒ องศาเซลเซียส) การหมักขั้นที่สองหรืออีกนัยหนึ่งการทำ Lagering จะกินเวลาประมาณ ๒ เดือน เบียร์ที่เก็บไว้จึงจะมีคุณภาพและรสชาติดี เบียร์ที่ถูก Lager แล้วจะมีน้ำตาลเหลืออยู่ประมาณ ๑.๕ - ๒.๐ เพอร์เซ็นต์ (๑.๕ - ๒.๐ องศา Plato)

การบรรจุ (Packaging)

ก่อนที่เบียร์จะถูกบรรจุลงในขวดหรือถังก็ตี น้ำเบียร์จะต้องถูกกรองให้ใสสะอาดเพื่ออนามัย และเพื่อเป็นการชกแจงผู้ซื้อ ดังนั้นเบียร์จากห้องเก็บ (Keller) จะถูกส่งไปเข้าเครื่องกรองเพื่อกรองเอาเชื้อที่ยังเหลืออยู่ และตะกอนออกจากนั้นก็จะผ่านไปเข้าถังพัก

ในการบรรจุ ภาชนะที่ใช้ในปัจจุบันมีอยู่สามชนิด คือ ขวดแก้ว กระป๋องอลูมิเนียมเหล็กเคลือบ และถังขนาดใหญ่ ในการทำเบียร์ขวดหรือกระป๋อง เบียร์ที่บรรจุเรียบร้อยแล้วจะต้องถูกผ่านเข้าเครื่องพาสเจอร์ไรส์อีกต่อหนึ่ง เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อในขั้นสุดท้าย กรรมวิธีนี้จะช่วยให้เบียร์มีคุณภาพคือผู้นาน ผู้ผลิตสามารถส่งออกขายต่างประเทศได้ การบรรจุเบียร์ถึงนั้น ถังที่ใช้จะมีขนาดต่างกัน เช่น ขนาดเล็กสุด ๑๕ ลิตร กลาง ๕๐ ลิตร ไปจนขนาดใหญ่สุด ๑๐๐ ลิตร เบียร์ถึงจะไม่ถูกฆ่าเชื้อด้วยการพาสเจอร์ไรส์ ดังนั้นจึงได้ชื่อว่าเป็นเบียร์สดหรือ Draft beer การจำหน่ายเบียร์สดจึงต้องมีการควบคุมที่ดี เพราะในการพาสเจอร์ไรส์ ความร้อนที่ใช้ย่อมทำให้รสชาติเปลี่ยนไปจากเดิมเล็กน้อย

ในปัจจุบันได้มีผู้คิดค้นทำเบียร์สดออกขาย แต่ทว่าบรรจุในขวดแก้ว กรรมวิธีนี้มีขึ้นมา นานแล้ว แต่ไม่เป็นที่นิยมในหมู่ผู้ผลิต โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศที่มีอากาศร้อน ดังเช่น ประเทศไทย หลักสำคัญของการบรรจุเบียร์สดลงในขวด คือความสะอาด เบียร์จะถูกกรองสองชั้น ชั้นแรกแบบธรรมดาเพื่อทำให้ใส แต่ในชั้นที่สองเบียร์จะถูกกรองอย่างละเอียดโดยวิธี ultrafiltration เพื่อขจัดเชื้อทุกชนิดที่มีอยู่ จากนั้นก็จะส่งไปบรรจุลงในขวดที่ได้รับการฆ่าเชื้อด้วยแก๊สกำมะถัน (Sulphur dioxide) กรรมวิธีดังกล่าวต้องการความระมัดระวังเป็นพิเศษในด้านความสะอาด

ความสะอาดเล็กน้อยจะทำให้เป็ยร์เสียได้ โดยเฉพาะในประเทศที่มีอากาศร้อน ทั้งนี้เพราะเชื้อเจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็ว

การกรองและบรรจุขวด

การกรองและบรรจุเป็ยร์ลงในขวด และให้สามารถเก็บไว้ได้นานนั้น ในปัจจุบันนี้ที่นิยมใช้ มี ๒ วิธี

๑. วิธีพาสเจอร์ไรส์ น้ำเป็ยร์จะถูกส่งไปเข้าเครื่องกรองเพื่อกรองเอาอีสต์ส่วนใหญ่ออก แล้วจึงไปบรรจุขวดที่ผ่านการล้างและฆ่าเชื้อสะอาดเรียบร้อยแล้ว เป็ยร์ที่บรรจุขวดและผนึกฝาแล้ว จะผ่านไปเข้าเครื่องพาสเจอร์ไรส์ เพื่ออบให้ร้อนจนถึงอุณหภูมิ ๖๐ - ๖๔ องศาเซลเซียส ประมาณ ๓๐ นาทีแล้วจึงจะผ่านไปปิดฉลากเพื่อออกจำหน่าย

๒. วิธีสเตอริไลส์ (Sterilization) คือ กรองด้วยเครื่องกรองธรรมดาครั้งหนึ่ง ก่อนแล้วจึงผ่านเข้าเครื่องสเตอริไลส์ ซึ่งสามารถกรองขจัดจุลินทรีย์ทุกชนิดให้หมดก่อนนำบรรจุขวด หรือถัง

เกร็ดความรู้ต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการเก็บและเสิร์ฟเป็ยร์

ในแต่ละประเทศต่างก็มีวิธีการเสิร์ฟเป็ยร์และดื่มเป็ยร์แตกต่างกัน ซึ่งทั้งนี้ก็ย่อมแล้วแต่ความนิยมของคนในประเทศนั้น ๆ ที่ต่างต้องการจะให้ได้รับความสำราญจากรสชาติของเป็ยร์ให้มากที่สุด

สิ่งสำคัญประการแรกก็คือ การเก็บเป็ยร์ ซึ่งจะต้องไม่ให้เป็ยร์ถูกความร้อนหรือแสงอาทิตย์โดยตรง ทั้งนี้เพราะความร้อนและแสงแดดจะทำให้รส และกลิ่นของเป็ยร์เปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ ถ้าทำได้ควรจะเก็บเป็ยร์ไว้ในตู้เย็นหรือที่ ๆ มีอากาศเย็น จะทำให้รักษาคุณภาพของเป็ยร์ไว้ได้นานขึ้น

ภาชนะที่ใส่เป็ยร์ ควรจะเป็นภาชนะสำหรับเป็ยร์โดยเฉพาะ เช่นเดียวกับที่เราไม่นิยมใช้ถ้วยน้ำชาใส่น้ำผลไม้ หรือเหยือกใส่น้ำนมเปรี้ยว และที่สำคัญอย่างยิ่งก็คือ ภาชนะที่ใส่นั้นจะต้องสะอาด โดยเฉพาะปราศจากไขมัน ซึ่งจะทำให้เป็ยร์ไม่มีฟอง

อุณหภูมิของเปียร์ อุณหภูมิของเปียร์ที่ตีมนั้นนิยมแตกต่างกัน อุณหภูมิที่พอเหมาะก็คือ ๔๗-๔๘ องศาฟาเรนไฮท์ (๘-๙ องศาเซลเซียส) ซึ่งจะทำให้ได้กลิ่นและรสของเปียร์ที่แท้จริง ในประเทศอังกฤษ นิยมตีมนเปียร์ที่มีอุณหภูมิสูงกว่า ๕๐ องศาฟาเรนไฮท์ (๑๐ องศาเซลเซียส) หรือต่ำกว่านั้นเล็กน้อย สำหรับในประเทศเราซึ่งเป็นประเทศที่มีอากาศร้อนมักนิยมตีมนเปียร์ที่เย็นจัด เช่นเดียวกัน แต่อย่างไรก็ตาม อย่าแช่เปียร์จนกระทั่งเมื่อรินออกจากขวดแล้วกลายเป็นเกล็ดน้ำแข็ง ทั้งนี้เพราะเปียร์ที่เย็นจัดจะไม่มี ฟองและชุ่มไม่น่าดื่ม อีกทั้งผู้ตีมนจะไม่สามารถรับความสำคัญจากกลิ่นและรสชาติแท้จริงของเปียร์อีกด้วย

การรินเปียร์ การรินเปียร์ที่ดีควรจะเอียงแก้วหรือเหยือกแล้วรินเปียร์ให้ไหลช้า ๆ ลงตามข้างแก้วจนกระทั่งสูงประมาณ $\frac{3}{4}$ ของแก้ว แล้วจึงค่อยตั้งแก้วให้ตรงแล้วยกขวดให้สูงจากปากแก้วประมาณ ๓ นิ้ว รินต่อไปให้เต็มแก้ว ซึ่งจะทำให้มีฟองหนาประมาณ ๒ นิ้ว โดยวิธีนี้จะทำให้แก๊สในเปียร์ไม่หนีออกไปมาก และทำให้มีฟองน่าดื่ม

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย