

# Şeffaf Bira

**A**KŞAMDAN kalmalar bir Noel sabahında diğ bir vücutla güne başlayacaklarını zannettikleri halde, ağrıdan çatlayan bir başla uyandıklarında bundan şeffaf birayı sorumlu tutabilirler. Amerikalı biracılar başarabildikleri takdirde limonata görünümümlü bira, ABD'yi kasıp kavuracak yeni bir tutku haline gelebilir. Günümüzde meşrubat üreticileri, şeffaf kolalarla bir çığır açtılar. Deterjan üreticileri de onları şeffaf şampuanlarla izlediler. Şimdi de bu şeffaflık eğilimi, biranın sınırlarına ulaştı.

340 gramlık şişelerde satılan Miller Clear, hafif Alman birasının birçok çeşidinde bulunan karbohidratların yarısını içeren ve yaygın kullanımı olan bir "hafif bira" çeşidine, Miller Lite'a benzer bir bira-dır. Milwaukee, Wisconsin'de kurulu Miller şirketinde tanıtım görevlisi olan Eric Kraus, diğer 340 gramlık hafif Alman biraları gibi Miller Clear'ın da, hacminin yüzde 4.5'i oranında alkol içerdiğini söylüyor. Karbohidratların yanısıra, Miller Clear'da bulunmayan bir başka şey ise, hafif biraların karakteristik sarı rengini veren bileşimler.

"Bira hazırlanıyor, mayalandırıyor ve geleneksel yolla da dinlendiriliyor" diye açıklıyor Kraus. "Tek fark, şişelemeden ya da tenekelemeden önce biranın ultrafiltrasyon denen bir işleme tabi tutulmuş olması. Bu işlem, biraya alışılmış rengini veren tüm kimyasal bileşikleri ortadan kaldırır. Aynı zamanda geleneksel biralardaki karbohidrat içeriğine eklenen bazı daha büyük şeker, nişasta moleküllerini ve aroma karışımlarını bloke ederek Miller Clear'ın, kendine özgü tadı almasını sağlar.

Miller, bu işlem için patent almak üzere başvuruda bulunduğundan; bu tekniği tartışmaya pek gönüllü değil. Hangi karışımların çıkarıldığını ayrıntılarıyla konuşacak da değil. İngilizler'in en büyük bira şirketi olan Bass'ın araştırma direktörü Stuart Molzahn, durumu şöyle açıklıyor. "Bir solüsyon ultrafiltrasyon işlemine tabi tutulduğunda, moleküler ölçekte üzerindeki gözenekler yoluyla sentetik zarlardan geçmeleri sağlanır. Bunlar, renk karışımları da dahil olmak üzere büyük moleküllerin geçmesini engeller, ancak geriye kalanları alırlar. Ultrafiltrasyonda kullanılan basınç düzeyleri, 2-10 atmosfer basıncı kadar olup genellikle düşüktür."



Bira içerisindeki renk karışımlarının birçoğu, şeker yakıldığında elde edilen, karamelde kullanılan koyu kahverengi, kötü görünümümlü maddeye benzerdir. Bira içinde karamel benzeri maddeler, filizlendirilmiş arpa ya da malt tohumları içinde gerçekleşen ve "karamelizasyon" olarak anılan tepkimelerden kaynaklanır.

Filizlendirme sırasında nişasta, bira yapma işleminin sonraki aşamalarında alkol oluşturacak olan şekerlere dönüştürülür. Ancak sürgün çıkarmakta olan tohumların, yeni oluşmuş şekerin oldukça fazla bir kısmını tüketmeye başlamasından önce, filizlendirme işleminin durdurulması gerekir. Biracılar bunun için maltı kavururlar ve malt içinde bozulmuş proteinlerin ürünü olan şekerleri ve aminleri içeren karamelizasyon tepkimesinin başlamasını sağlarlar.

"Maltı kavurduğunuzda, karamel benzeri karışımlar elde edersiniz. Hafif Alman biralarındaki Maltlar, 65°C'den 80°C'ye kadar kavrulur ve böylece daha açık bir renk elde edilir," diyor Molzahn. Daha koyu renkli biralardaki - siyah biralar gibi - maltlar, 95-100°C arasında bir sıcaklıkta kavrulur; bu da daha büyük bir çeşitlilikte ve daha fazla sayıda renk karışımı elde edilmesini sağlar. Karamelizasyon tepkimeleri, bira yapmanın sonraki aşamalarında, aroma oluşturucu şerbetçiotları arpa mayası ile

kaynatılıp; maltran şekerli sıvı elde edildiği sırada da görülür.

Molzahn'a göre Miller'in başvurduğu hile, melanoidin denen renkli karışımları, birada köpük oluşumunu artıran aroma karışımlarının ya da proteinlerin çok fazla bir kısmını almadan çıkarması.

Miller Clear, ABD'deki ilk şeffaf alkolü bira içeceği değil. Bu yılın başlarında, Golden, Colorado'da kurulu Coors Biracılık Şirketi, şeffaf bira olmadığını söylemekle birlikte, Zima Clearmalt adlı içeceği, Ame-

rikan şehirlerinin yaklaşık üçte birinde piyasaya sundu. Şirket "bu içecek, biranın karakteristik özelliklerini taşıyor", demektedir. "Şeffaf bir malt içeceği ile şeffaf bira arasındaki tek benzerlik, ikisinin de biracılık teknolojisi ile üretilmiş, malt temelli içecekler olmasıdır."

Üçüncü en büyük Amerikan biracısı olan Loors da, malt içinde oluşan renkli karışımları çıkarmak için tescilli bir filtrasyon işlemi kullanıyor. Şirket Zima'nın, şeffaf, hafif karbonatlı ve benzersiz bir aroma formülasyonu içeren bir içecek olduğunu söylüyor.

Ancak merkezi St. Albans'ta bulunan Gerçek Bira Kampanyası (CAMRA)'dan Steve Cox, bu konuda pek ikna olmuş görünmüyor. "Bana, bu yalnızca bir yutturmacaymış gibi geliyor" diyor Cox. "Bu, pembe renkli ya da domuz eti aromalı bira üretmek gibi birşey. Böyle bir şey yapabilirsiniz tabii; ama pek birşeye benzemez. Bütünüyle gereksiz.

Cox, şeffaf biranın ortaya çıkmasını, ABD'li biracıların, mümkün olduğunca çekici biralar üretmek konusundaki saplantılarının bir yansıması olduğunu düşünüyor. "Gittikçe daha da hafif hale gelen hafif biralar; içtikten sonra hiçbir tad vermeyen ya da van biralar üretilmesinin nedeni de bu," diyor Cox. Amerika'daki 200-300 bağımsız, küçük bira üretisinden öğrenecek çok şeyleri var anlaşılır. Bu biraların, en azından İngiliz biraları kadar iyi, hatta bazen daha da iyi olduklarını da sözlerine ekliyor Cox.

ABD'de şeffaf bira ve içecekler için umutlar ne yönde olursa olsun, İngiltere'deki doğallık yanlıları, bugün için pek etkilenmiş görünmüyorlar.

Andy Coghlan

New Scientist, 25 Aralık/1 Ocak 1994

Çeviri: Miyase Göktepe