

Plechovka vs. lahev

Málokdo si uvědomuje a asi také těžko připouští, že plechovka je daleko bezpečnější obal než lahev.

Plechovky nejlépe udržují kvalitu piva, jednak díky 100% zamezení přístupu kyslíku (*u lahve kvůli zátce nemožné dosáhnout*), a také díky zamezení přístupu světla. Třetím, neméně důležitým aspektem je, že bublinky z piva nemají kam uniknout (*viz podobné, jako zmínka viz výše, pouze se změnou směru*). Plechovka je prostě jediným typem individuálního balení nápojů, které toto umožňuje.

Moderní typy plechovek mají nulový vliv na chuť piva. Jednou z nesprávně vnímaných vlastností plechovek je, že hliník z obalu se může dostat do piva a způsobit jeho „kovovou chuť“. Moderní způsob výroby odstraňuje díky speciálnímu povrchu jakoukoli možnost reakce hliníku s pivem. Chuť piva je tak dokonale ochráněna.

Plechovky jsou lehké a v podstatě nerozbitné. Výsledkem jsou úspory při distribuci, nižší hmotnost při nákupu a další výhody třeba při kempování, horském putování a dalších sportovních aktivitách. Navíc po použití se velice snadno vyhazují.

- Berlínská pobočka pivovaru Stone ohlásila, že svá piva bude distribuovat pouze v plechovkách a sudech KeyKEG. Rozhodnutí používat plechovky a ne lahve bylo učiněno z důvodu výše zmíněných nesporných výhod plechovek. Vzápětí na to také americká základní divize Stone Brewing oznámila postupné "najatí" výroby plnění svého piva do plechovek.

Díky nesporným výhodám plechovek oznamuje jejich použití čím dál víc amerických řemeslných pivovarů. Není bez zajímavosti, že v této době má již téměř každý americký řemeslný pivovar ve své nabídce několik piv plněných v plechovkách. A další pivovary o plnění do plechovek vážně uvažují.

A tak obecně známá, dnes již ale pouze jediná **nevýhoda** plechovek je, že nalévání piva není tak luxusní, jako když se pivo nalévá z láhve. Pokud se ale k výše zmíněným výhodám připočte ještě neméně důležitý cenový aspekt (*piva v plechovkách jsou díky výrobním nákladům a celé řadě různých manipulací o nějakou tu částku levnější*), ta chvilka při nalévání se určitě dá "přežít". Zvláště potom když je nesporné, že pivo bude vždy chuťově čerstvé, jako by zrovna sjelo z plnicí linky.