

Nawarzyła piwa, kto je wypije?

Data publikacji: 21.10.2010 18:15

Dorota Chrapek we wtorek (19. 10. 2010) zakończyła warzenie Grand Championa 2010 w Brackim Browarze Zamkowym w Cieszynie. Od środy pięć warek, czyli w sumie 800 hl Brackiego Belgijskiego Pale Ale leżakuje w 4 tankach leżakowych w temp. poniżej 6 stop. C w piwnicach Browaru. Będzie w nich dojrzewać do końca listopada. Podobnie jak w ubiegłym roku Grand Champion trafi do sprzedaży 6 grudnia, wtedy każdy miłośnik złocistego napoju będzie mógł go posmakować.

Specjalny szczep drożdży z USA

Dorota Chrapek, autorka zwycięskiej receptury Grand Championa Biurofilia 2010, nie kryła radości patrząc na własne piwo uwarzone w ilości cztery i pół tysiąca razy większej, niż gdy warzyła je jeszcze u siebie w domu. Zanim wraz z pracownikami Brackiego Browaru Zamkowego przystąpiła do produkcji, sprowadzono niezbędne składniki - dokładnie takie same, jakie zostały użyte podczas domowego warzenia. - 3 słody przyjechały z Niemiec, 1 z Polski a 2 rodzaje chmielu z Wielkiej Brytanii, choć pochodzenie jednego z nich jest niemieckie, drugiego zaś słoweńskie. Najwięcej trudności sprawiło nam sprowadzenie drożdży – specjalny szczep przyleciał ze Stanów Zjednoczonych. Istniało duże ryzyko, że nie zdążymy – mówi Janusz Konieczny, Dyrektor Brackiego Browaru Zamkowego.

Dostosowanie receptury do warunków przemysłowych

Kolejnym krokiem było dostosowanie receptury. - ***Żeby uwarzyć ponad osiemset hektolitrów piwa trzeba było przełożyć recepturę ze skali domowej na przemysłową.*** - mówi Dominik Szczodry, Główny Piwowar Browaru. Gdy receptura była gotowa przystąpiono do warzenia.

I już można warzyć piwo

Produkcja Brackiego Belgijskiego Pale Ale rozpoczęła się 15 października. Od piątku do niedzieli uwarzono pięć warek. Następnie piwo fermentowało. Ten etap procesu był największym zaskoczeniem. - ***Zamiast ośmiu dni, jak podczas robienia piwa w domu, przez Panią Dorotę, fermentacja w Brackim Browarze Zamkowym trwała zaledwie dwa dni. To efekt, nieco zmodyfikowanego z konieczności, sposobu zaszczepiania brzeczki drożdżami. Być może jest to także wpływ księżycy, który w okresie fermentacji przechodził z pierwszej kwadry do pełni*** – tłumaczy Dominik Szczodry. "Drożdże zachowują się inaczej w domu w małej ilości a inaczej na tak dużą skalę. Choć może i coś jest w tym wpływie księżycy..."- dodaje Dorota Chrapek.

Bez mistrza ani rusz

Autorka zwycięskiej receptury osobiście nadzorowała proces warzenia i dodawała składniki. - ***Zawsze to jest stres. Nie wiadomo, jaka będzie barwa, goryczka.*** – mówi Dorota Chrapek – ***Polegałam na pracownikach Brackiego Browaru Zamkowego.*** Po fermentacji, ostatnim etapem jest leżakowanie. Proces ten potrwa jeszcze do końca listopada. W tym czasie Pani Dorota będzie przyjeżdżać do browaru i degustować dojrzewające w tankach piwo. Oficjalna premiera Brackiego Belgijskiego Pale Ale już 6 grudnia, dokładnie w Mikołajki.

Pokonała 174 konkurentów

Podczas Festiwalu Biurofilia 2010, piwo Doroty Chrapek uwarzone w stylu Belgian Pale Ale pokonało 174 konkurencyjne piwa (w zdecydowanej większości przygotowane przez mężczyzn), które zostały zgłoszone do Konkursu Piw Domowych. To historyczne wydarzenie, ponieważ po raz pierwszy w historii zwycięstwo w Konkursie Piw Domowych wywalczyła przedstawicielka płci pięknej. Jury złożone z międzynarodowych ekspertów i piwowarów pod przewodnictwem dr. Andrzeja Sadownika, nie miało wątpliwości, które piwo jest godne tego tytułu. W nagrodę mogła uwarzyć Grand Championa na skalę przemysłową w Brackim Browarze Zamkowym w Cieszynie. Oficjalna premiera Brackiego Belgijskiego Pale Ale już 6 grudnia, dokładnie w Mikołajki. Dorota Chrapek pochodzi z Pogwizdowa pod Cieszynem, a od browaru dzieli ją zaledwie 5 kilometrów.

Przeczytaj wywiad z Dorotą Chrapek udzielonego portalowi OX.PL po zdobyciu tytułu [Uwarzyła najlepsze](#)

[piwo>>>](#)

Belgijskie Pale Aleto codzienne piwo Brabancji i Antwerpii o barwie bursztynowo-miedzianej. W zapachu słodu przede wszystkim: herbatnik, grzanka, ale także na drugim planie owoce, chmiel, aromaty korzenne. W smaku wyczuwalne owoce: pomarańcza, gruszka, umiarkowanie korzenne, dalej słodowe i lekko fenolowe. Goryczka niska do średniej. Nasycenie dwutlenkiem węgla średnie. Warzone ze słodu pilzneńskiego z dodatkiem wiedeńskiego, czy monachijskiego. Chmielone angielskimi odmianami. Fermentowane w temperaturach niższych niż 20 stop. C szczepami górnej fermentacji zdolnymi ubocznie produkować związki fenolowe w umiarkowanych ilościach.

Edycja (21.X.2010 g. 20:51)

Jak nieoficjalnie dowiedział się ox.pl w środę 20 października dom państwa Chrapek z kamerą odwiedzili dziennikarze "Dzień dobry TVN". Prawdopodobnie program z udziałem pani Doroty zostanie wyemitowany w jutrzejszy (22 października) poranek. Zapraszamy.