

Piwo może być nawet bananowe

Data publikacji: 22.11.2011 7:30

Piwo Jana Szały zostało Grand Championem Biروفilia 2011. Tym samym złocisty trunek będzie miał swoją promocję 6 grudnia, a następnie trafi na sklepowe półki. Rok temu ten tytuł przypadł jedynej w historii konkursu kobiecie pochodzącej z Pogwizdowa - Dorocie Chrapek. Jak mówi ubiegłoroczna zwyciężczyni konkursu, nadal pracuje nad tym, aby piwo nie kojarzyło się tylko z podpitymi mężczyznami przy budce z piwem, a bogactwem bukietów smaku i aromatu.

□

W zeszłym roku o tej porze to właśnie Pani piwo czekało na promocję 6 grudnia, w tym roku znów mężczyzna uwarzył najlepszy "złoty napój". Jak pani myśli, czy świat piwa zdominowany jest przez mężczyzn?

Niestety piwo nadal kojarzy nam się z mężczyzną. Jednak jak widać na przykładzie moim czy moich koleżanek jeśli już kobieta zajmie się warzeniem piwa to robi to wyśmienicie. Z resztą kiedyś dawno temu to właśnie kobiety zajmowały się warzeniem piwa.

Co się zmieniło od premiery Brackiego Belgijskiego Pale Ale?

Mam nadzieję, że od premiery Brackiego Belgijskiego Pale Ale udało mi się choć w niewielkim stopniu zmienić nastawienie Polaków do piwa, troszkę "ocieplić" wizerunek piwa jako napoju. Wciąż walczę o to aby piwo nie kojarzyło się tylko z podpitym facetem spod budki z piwem. Chcę pokazać, że piwem można się delektować tak jak winem, że piwny świat jest bardzo bogaty i nie kończy się na jasnym pełnym. Piwo jest pełne kolorów, od jasno-żółtego, poprzez złote, bursztynowe, czerwone, aż po zupełnie czarne. Piwo może być gorzkie, słodkie, kwaśne jak i słonawe. Piwo może pachnieć nie tylko chmielem, ale też cytrusami, goździkami, bananami, kawą, karmelem i nie mówię tutaj o piwach sztucznie aromatyzowanych. Bukiet smakowo zapachowy piwa jest niejednokrotnie bardziej złożony od tego z którym mamy do czynienia w winie.

Czy pracuje pani nad kolejnymi gatunkami piwa, czy np. powstaje specjalne piwo tylko dla męża?

Wciąż warzę piwo w różnych stylach. Ostatnio np. uwarzyłam piwo w stylu American India Pale Ale. Piwo o bogatej historii. Warzone niegdyś w Anglii z przeznaczeniem do spożycia w brytyjskich koloniach. Musiało przetrwać długotrwały transport morski, dlatego też miało dużą zawartość alkoholu i było solidnie nachmielone, co znakomicie konserwowało trunek. Amerykańscy piwowarzy zmodyfikowali nieco chmielenie tego piwa uzyskując niesamowite aromaty chmielowe. Na następną warkę za to planuję typowo polskie piwo czyli Portera Bałtyckiego - bardzo mocne, niemalże czarne o złożonym aromacie - karmelowym, kawowym z nutami toffi, porto, suszonej śliwki. Styl o długiej i burzliwej historii. Piwowarzy domowi próbują właśnie odtwarzać takie tradycyjne receptury, warzą rozmaite piwa, przez to poznają całe bogactwo piwnego świata i nie ograniczają się do picia masówki obecnej w polskich sklepach...

Czy kosztowała Pani tegorocznego zwycięskiego piwa i czym różni się od Grnad Championa 2010?

Niestety nie miałam okazji próbować tegorocznego Grand Championa, czekam cierpliwie na 6 grudnia. Jednak znam dość dobrze styl jako taki. Przypomnę, że będzie to piwo w stylu Koelsch. Jest to bardzo jasne, lekkie piwo wywodzące się z Kolonii. Aromat tego piwa jest bardzo delikatny, lekko owocowy, słodowy. Piwo zupełnie inne niż Belgijskie Pale Ale. Dużo jaśniejsze, lżejsze, bardziej subtelne o mniej rozbudowanym aromacie i smaku. Tegoroczny Grand Champion powinien wszystkim przypaść do gustu, bo nie odbiega znacząco od piw które spotykamy w sklepach, a myślę, że będzie od nich dużo lepszy.

Grand Champion 2011 czeka na swoją premierę, która odbędzie się 6 grudnia. Proces warzenia tego piwa trwał trzy

dni. W październiku piwowarzy z Brackiego Browaru Zamkowego przygotowywali go pod okiem i wedle receptury zwycięzcy Jana Szały. Powstało pięć warek, tego napoju. – **Warzenie przebiegało zgodnie z planem, udało się osiągnąć takie parametry brzezki, jakie były założone. Po raz kolejny udowodniliśmy, że można zastosować recepturę piwa domowego w Brackim Browarze Zamkowym w Cieszynie, choć nie jest to łatwe** – mówi Dominik Szczodry, główny piwowar Brackiego Browaru Zamkowego w Cieszynie.

Zwycięzca festiwalu Birofilia 2011 piwo Jana Szały pokonało 200 konkurentów. Teraz trafi na rynek. – **Warzenie piwa w Brackim Browarze Zamkowym było dla mnie niesamowicie emocjonującym wydarzeniem. Prawie jak każdy piwowar domowy marzyłem o tym, aby przejść z gotowania ze skali mikro – domowej do browaru z prawdziwego zdarzenia i wprowadzić piwo do sprzedaży na rynek** – komentuje Jan Szała.

Bracki Grand Champion Birofilia 2011 to jasne klarowne piwo górnej fermentacji o wysokim stopniu odfermentowania i zdecydowanym profilu chmielowym. Ma przejrzysty, jasnosłomiany kolor, jest lekkie i subtelne w smaku. Złocisty napój był warzony ze słodu pilzneńskiego, słodu z czeskich „twardych” odmian jęczmienia oraz słodu pszenicznego i orkiszowego. Te ostatnie mają zapewnić piwu drobną, puszystą i stabilną pianę. Czeski słód został użyty do podkreślenia słodowości piwa.

Dorota Kochman