

Zaolzie. „Piwne fascynacje” – Od historii piwowarstwa po nowoczesne style piwa z Michałem Kochaniewiczem

Data publikacji: 31.10.2024 7:30

Michał Kochaniewicz, znany w regionie piwowar był gościem spotkania w Miejscowym Kole w Sibicy Polskiego Związku Kulturalno-Oświatowego w RC. Podczas wystąpienia prowadzący przybliżył publiczności historię piwa, sposoby jego wytwarzania oraz różnorodność stylów piwnych, nie szczędząc przy tym anegdot i ciekawostek. Po prelekcji zaś można było obejrzeć niezwykle bogatą wystawę birofilią, na której swą bogatą kolekcję butelek, etykiet, kufli, podkładek pod piwo zaprezentował Stanisław Kołek.

Zaolzie. „Piwne fascynacje” – Od historii piwowarstwa po nowoczesne style piwa z Michałem Kochaniewiczem. Fot. BT/OX.PL

Kochaniewicz rozpoczął wykład, nawiązując do pierwotnych wierzeń i kultury: **- Na początku była ciemność, a duch pański unosił się nad wodami i potem Pan wypowiedział słowo i stała się jasność... stworzył też chmiel, stworzył jęczmień** – mówił, tworząc symboliczną opowieść o pochodzeniu składników, które od wieków wykorzystywane są w procesie warzenia piwa. Zaznaczył również, że piwo jest nierozzerwalnie związane z osiadłym trybem życia, gdyż jego powstawanie zaczęło się od momentu, gdy człowiek nauczył się hodować zboża. Wspomniał o dwóch teoriach, z których jedna mówi, że człowiek zaczął produkować piwo, gdy zamienił koczowniczy tryb życia na osiadły, druga natomiast sugeruje, że człowiek zaczął prowadzić osiadły tryb życia właśnie po to, by móc warzyć piwo.

Prelegent opowiedział także o średniowiecznej roli piwa w codziennym życiu – był to czas, gdy piwo było bezpieczniejsze do picia niż zanieczyszczona woda, stąd „święciło triumfy, bo woda była źródłem ogromnych plag i zakażeń.” Piwo, jako napój przegotowany, było bardziej bezpieczne i przez to popularne w całej Europie.

Ciekawym aspektem wykładu były informacje o wpływie mnichów na rozwój piwowarstwa. **- To benedyktyni, cystersi i trapiści udoskonaliли sposoby przetwarzania słodu, który stał się kluczowym składnikiem piwa** – wyjaśnił Kochaniewicz. Prowadzący podkreślił, że zakony zaczęły warzyć piwo z powodów zdrowotnych, jako alternatywę dla niepewnej jakości wody. Co więcej, **- Mnisi, poszcząc, nie mogli jeść, ale mogli pić, a ich piwa klasztorne miały nawet 7% alkoholu** – zauważył z uśmiechem.

Kochaniewicz przybliżył też techniczne aspekty produkcji, omawiając wpływ wody, słodu, chmielu i drożdży na ostateczny profil piwa. Opisał, że piwa irlandzkie, takie jak stout, były typowe dla twardej wody, co sprzyjało intensywnemu smakowi. Z kolei w Czechach, gdzie miękka woda sprzyjała tworzeniu lekkiego piwa, powstał styl typu pilzneńskiego.

Nie zabrakło anegdot o nietypowych eksperymentach piwowarów. Kochaniewicz wspominał o piwie, którego fermentację prowadzono drożdżami pozyskanymi z brody piwowara czy o piwach kwaśnych z dzikimi drożdżami, takich jak lambiki, w których można znaleźć aż 100 różnych szczepów drożdży i 36 bakterii kwasu mlekowego. Opowiadając o tym procesie wyjaśnił, że dzikie drożdże dodają piwom nietypowych nut, czasem pachnących jak stajnia lub końskie siodło, co nie każdemu odpowiada, ale zdarza się, że dają piękne, owocowe aromaty.

W drugiej części wykładu Michał Kochaniewicz skupił się na współczesnych trendach w piwowarstwie, wspominając o „polskiej piwnej rewolucji”, która zaczęła się w 2011 roku dzięki Browarowi Pinta i jego piwu „Atak chmielu”. To wydarzenie wywołało entuzjazm i stało się impulsem do powstawania licznych browarów rzemieślniczych, które wprowadzają do Polski bogaty wachlarz stylów.

Po prelekcji uczestnicy mieli okazję degustować różne style piwa, które były omawiane przez prelegenta, co dopełniło tego pełnego ciekawostek i historii wieczoru.

Ważnym uzupełnieniem wydarzenia była wystawa przygotowana przez Stanisława Kołkę, na której zaprezentowano szeroki zbiór birofiliów – kufle, kapsle, etykiety, plakaty i butelki piw z różnych stron świata, w tym także rzadkie eksponaty z browaru w Karwinie z 1953 roku. Wydarzenie zatytułowane „Piwne fascynacje” odbyło się w sobotę 12 października w Domu Polskim PZKO w Sibicy.