

# Zgłoś swoje piwo do Konkursu Piv Domowych w Żywcu

Data publikacji: 5.04.2012 15:40

Jeśli nawarzyłeś piwa... zgłoś je do konkursu! 15-16.06 br. odbędzie się Konkurs Piv Domowych Birofilia 2012: - Autor zwycięskiej receptury, Grand Championa Birofilia, będzie mógł uwarzyć swoje piwo domowe w Brackim Browarze Zamkowym w Cieszynie w skali kilka tysięcy razy większej. Wszystkie koszty produkcji pokryje Grupa Żywiec a piwo trafi na półki sklepowe w całej Polsce 6 grudnia - zachęcają Organizatorzy.

Dwa lata temu mistrzynią domowego piwa została Pani Dorota Chrapek z Pogwizdowa. Być może w tym roku również to zaszczytne miano powędruje do któregoś z mieszkańców Śląska Cieszyńskiego... By do tego jednak doszło, trzeba przystąpić do dzieła. Jak uwarzyć piwo? - **Są trzy drogi. Najprostsza to kupienie tzw. brew-kita, czyli puszki z nachmielonym ekstraktem słodowym. W środku znajdziemy również drożdże i szczegółową instrukcję. Ekstrakt rozpuszczamy w wodzie, dodajemy cukier, a następnie drożdże i fermentujemy przez około 7-10 dni, po tym czasie piwo możemy rozlać do butelek, dozując do każdej około 1 łyżeczki cukru, aby piwo się nagazowało. Piwo w butelkach musi dojrzewać minimum 2 tygodnie. Drugą możliwością jest zakupienie chmielu, drożdży i czystego ekstraktu słodowego. To nieco trudniejsza droga, gdyż ekstrakt trzeba gotować z chmielem około 60 minut, schłodzić, zadać drożdże, a dalej postępować tak jak w przypadku brew-kitów. Najtrudniejsza, ale i dająca więcej satysfakcji jest możliwość trzecia. Potrzebne są cztery składniki: słód (podkiełkowane a następnie zasuszone ziarno zboża), chmiel, drożdże piwne i woda. Pierwszym etapem jest śrutowanie, mielenie słodu, potem dodaje się wody i tak powstaje zacier. Zacier przetrzymuje się w odpowiednich temperaturach (zwykle 40 minut w 64C i 20 minut w 72C) aż rozłoży się skrobia. Kiedy już będzie zacier gotowy, przystępujemy do filtracji. Potem do brzeczki dodaje się chmielu i gotuje ok. 70 minut. Brzeczkę po gotowaniu trzeba schłodzić i dodać drożdży piwowarskich. Potem piwo fermentuje, czas zależy od gatunku piwa. Na koniec piwo się butelkuje. Na degustację zwykle trzeba jeszcze poczekać od 2 tygodni w przypadku lekkich piw pszenicznych do kilku miesięcy w przypadku porterów czy mocnych piw belgijskich** - opisuje proces warzenia Dorota Chrapek.

Dla miłośników piwa samodzielne warzenie może być nie tylko frajdą, ale i sporą oszczędnością. Warka, czyli 20 litrów piwa (40 butelek) przy samodzielnym wykonaniu będzie kosztowała około 60 zł.: - **Koszty nie są wysokie. Brew-kit to koszt około 50-70 zł. Starcza on na wyprodukowanie 20 litrów piwa. Zestaw z chmielem, drożdżami, słodem to koszt około 50-60 zł. Jeśli ktoś już chce zajmować się bardziej profesjonalnie warzeniem, to na sprzęt wyda około 250 zł.** - mówi mistrzyni domowego piwa.

Jeśli ktoś chciałby jeszcze spróbować swoich sił w konkursie, powinien się pośpieszyć. Przygotowanie najprostszego piwa z brew-kitem trwa około 3 tygodni. Ważne też są warunki, które na razie są dobre: - **Warunki dolnej fermentacji to około 8-14 stopni Celsjusza, górnej 18-22 stopni. W lepszej sytuacji są piwosze posiadający dobrą piwniczkę, tam łatwiej utrzymać odpowiednią temperaturę** - mówi Dorota Chrapek.

Piwa zgłoszone do Konkursu Piv Domowych przed 7 czerwca oceni kilkunastoosobowe, międzynarodowe jury i w każdej z 10. kategorii wybierze zwycięzcę. A spośród dziesięciu najlepszych wyłoniony zostanie Grand Championa Birofilia 2012. W zeszłym roku o najwyższy tytuł walczyło 200 piw, zgłoszonych przez 88 piwowarów domowych z całej Polski (w 2010 r. zgłoszono -177 piw; w 2009 r. - 134 piwa). Piwowarzy domowi rywalizują o prestiżową nagrodę - możliwość uwarzenia piwa według własnej receptury w Brackim Browarze Zamkowym w Cieszynie. Pierwszym piwowarem domowym, który warzył swoje piwo w Cieszynie został Jan Krysiak z Chorzowa. Piwo, pod nazwą Bracki Koźlak Dubeltowy, zostało wprowadzone do sprzedaży 6 grudnia 2009 r. Kolejnym zwycięzcą była kobieta - Dorota Chrapek z Pogwizdowa, a jej Pale Ale Belgijskie uwarzone w Brackim Browarze Zamkowym w Cieszynie trafiło do sklepów 6 grudnia 2010 roku. W ubiegłym roku Brackiego Grand Championa Birofilia 2011 wraz z cieszyńskimi

mistrzami piwowarstwa uwarzył Jana Szała z Poznania. Najlepsze piwo roku wybrane w czerwcu – Grand Champion Birofilia 2012 - pojawi się w sprzedaży 6. grudnia 2012 r.

W Konkursie Piw Domowych Birofilia 2012 jurorzy będą oceniać piwa w dziesięciu stylach: Bitter, Dry stout, Pils niemiecki, Witbier, Hefeweizen, California Common, Amerykańskie IPA, Rauchbock, Belgijskie Ciemne Mocne Ale i Barleywine. Żeby zakwalifikować się do konkursu należy do 7 czerwca br. zgłosić uwarzone przez siebie piwa: - **Zachęcamy wszystkich początkujących jak i doświadczonych piwowarów do sprawdzenia swoich umiejętności w największym tego typu konkursie w Europie. Zwycięzcę poznamy 16 czerwca w czasie Festiwalu Birofilia w Żywcu** – mówi Katarzyna Antoniszewska zajmująca się w Grupie Żywiec organizacją Festiwalu.

Konkurs Piw Domowych Birofilia 2012 to jedna z imprez organizowanych w ramach Festiwalu Birofilia 2012 organizowanego przez grupę Żywiec: - **Na festiwalu prócz konkursu, którego organizatorem jest Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych, będą również inne imprezy: degustacje piwa, wystawy, koncerty. Będzie można bezpłatnie zwiedzać browar w Żywcu** - mówi Dorota Chrapek i dodaje: - **W ubiegłą sobotę 31.03.2012 w Zebrzydowicach zawiązał się Śląski Oddział Terenowy Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych. W planach oddziału jest między innymi prowadzenie warsztatów z domowego piwowarstwa na terenie Śląska Cieszyńskiego. Mamy nadzieję, że znajdą się osoby, które będą chciały wziąć udział w takich warsztatach i dowiedzieć się jak uwarzyć doskonale piwo we własnej kuchni.**

Warto pamiętać, jeśli już zdecydujemy się na warzenie piwa, że możemy nim poczęstować znajomych czy rodzinę, ale nie wolno nam trunku sprzedawać.

NG