

Piwo musi być dobrze uwarzone

Wizyta w browarze „Outstanding Beers” w Bury, Lancashire Urządzenie pomiarowe: CarboQC At-line

Mikrobrowary, czasem nazywane browarami rzemieślniczymi, wraz z ich charakterystycznymi produktami w ostatnim czasie cieszą się coraz większą popularnością. Nie tylko w Wielkiej Brytanii, ale na całym świecie odnotowuje się trend do coraz większego zainteresowania klientów produktami uznawanymi za niszowe.

Wysoka wydajność w małej skali produkcji

Sześć lat temu, czterech młodych i ambitnych profesjonalistów połączyło siły i stworzyło browar „Outstanding Beers”. Ten mikrobrowar działa zgodnie ze swoją nazwą: jest znany ze stałego utrzymywania ciągle doskonałej jakości produktów, dostarczanych przede wszystkim do okolicznych pubów i barów. Nie tylko nazwa browaru jest „genialna”, lecz także jego produkty. Popyt na jego piwa typu IPA, pilsnery czy stoutry jest tak duży, że beczki sprzedają się zaraz po ich napełnieniu. Większość piw jest rozlewana do kegow i beczek, jedynie mały ułamek jest rozlewany do butelek i sprzedawany w lokalnych pubach.

Jakość piwa musi być odpowiednia

Laboratorium w browarze „Outstanding Beers” jest małe, ale rzetelne. W laboratorium przeprowadzane są drobiazgowo testy na mikroorganizmy, należące do największych wrogów piwa. Testy zawartości alkoholu, podobnie jak zawartości dwutlenku węgla, są przeprowadzane poza laboratorium. Alex, jeden z czterech dyrektorów firmy „Outstanding Beers” uważa, że „ilość dwutlenku węgla jest kluczowa”. „Jeśli ciśnienie CO₂ jest zbyt wysokie, nalewanie staje się koszmarem. Piwo w trakcie nalewania zbyt mocno się pieni, a klienci mają poczucie, że marnują pieniądze wydając je na pianę w szklance, zamiast na piwo. Za wszelką cenę należy unikać takich sytuacji. Jeśli piwo jest za mało gazowane, to będzie się dobrze nalewało, lecz nie będzie smakowało smakoszom złotego trunku”. W „Outstanding Beers” znaleźli sposób, aby zapewnić odpowiednią zawartość dwutlenku węgla. Kilka tygodni temu wprowadzili do użycia urządzenie do pomiaru stężenia dwutlenku węgla CarboQC At-line i obecnie nie mogą sobie wyobrazić bez niego pracy.

Miernik rozpuszczonego dwutlenku węgla CarboQC At-line dla browarów

Urządzenie CarboQC At-line wyznacza ilość rozpuszczonego dwutlenku węgla i eliminuje wpływ innych rozpuszczonych gazów.

- CarboQC At-line jest kompaktowy, lekki i prosty w obsłudze.
- Wyniki mogą zostać wydrukowane zaraz po zakończeniu pomiaru. Alternatywnie można zapisać i wysłać do komputera lub później drukarki nawet 500 wyników pomiarowych.
- W razie potrzeby, urządzenie może zostać podłączone do modułu napełniającego PFD dzięki czemu pomiar odbywa się poza zamkniętą butelką lub puszką, co wiąże się z brakiem strat CO₂ w układzie podczas przesyłania próbki.
- Poza bardzo dokładnymi wynikami pomiaru CO₂, CarboQC At-line daje dobry obraz ilości innych rozpuszczonych gazów, takich jak azot lub powietrze.



Zasada działania CarboQC opiera się na opatentowanej metodzie wielokrotnego zwiększania objętości (MVE).

CarboQC At-line opiera się na opatentowanej metodzie wielokrotnego zwiększania objętości (MVE). Dlaczego to działa?

Opatentowana metoda wielokrotnego zwiększania objętości korzysta z faktu, iż rozpuszczalność azotu i tlenu, a więc także powietrza w napojach, jest mniejsza niż rozpuszczalność CO₂. Ze względu na różnicę rozpuszczalności, podczas zwiększa-

Jak to działa ?

Odpowiedzią jest selektywna metoda MVE. Poprzez dwukrotne rozszerzenie komory pomiarowej, wyznaczana jest jedynie zawartość dwutlenku węgla, a wpływ innych gazów, takich jak powietrze czy azot eliminowany. Metoda jest opisana poniższym schematem:





tość stężenia CO₂ w napoju niezależna od rozpuszczonego azotu, tlenu lub powietrza.

Małe browary dają większą elastyczność

Spośród piw produkowanych przez „Outstanding Beers” znajdziemy takie, jak: „3.9” 3.9% extra pale, Czerwone 4.4 %, Blond 4.5%, White 5%, IPA, stout, Imperial IPA, Pilsner i Four 4%. Nic dziwnego, że ilość różnorodnych produkowanych piw zmienia się w zależności od zapotrzebowania rynku. Możliwe jest również sezonowe zaspokajanie potrzeb klientów, jak na przykład piwo Halloween łączące uwielbianą jakość „Outstanding Beers” z nutą cynamonu, mela-sy i imbiru.

Miłość do piwa połączona z doświadczeniem

Cytując Alexa „musisz lubić swoją pracę, jeśli spędzasz tak dużo czasu w browarze”. Dzień pracy w „Outstanding Beers” jest równie różnorodny, co produkty tej firmy. Zaczynając od sprawdzenia skrzynki mailowej, przez obowiązki administracyjne, warzenie piwa, zamawianie produktów, a kończąc na spotkaniach z klientem. Entuzjazm, przyjazne środowisko pracy i sumienna kontrola całego procesu warzenia zapewniły produktom tego mikrobrowaru miano jednych z najbardziej poszukiwanych na rynku w hrabstwie Greater Manchester. Z pewnością przyszłość „Outstanding Beers” jest warta zainteresowania.

Masz jakieś pytania?

Skontaktuj się bezpośrednio z Anton Paar: density@anton-paar.com



nia objętości komory pomiarowej ciśnienie powietrza zmniejsza się znacznie bardziej niż CO₂. Różnica pomiędzy ciśnieniem równowagi a wysokościami temperatury jest mierzona dla dwóch objętości komory pomiarowej. Jest ona podstawą do określania ilości rozpuszczonego powietrza. Wynikiem jest war-



CarboQC At-line – nowy, przenośny analizator CO₂

Prosty, dokładny i
zawsze gotowy do
pomiarów.



Anton Paar[®]
Poland Sp. z o.o.

Tel.: +48 22 395 53 90
info.pl@anton-paar.com
www.anton-paar.pl