

Piwa

Regionalne 2024

OptiFlow

Komponenty higieniczne • Części zamienne
Urządzenia procesowe

Efektywna produkcja zaczyna się od właściwego projektu. Specjalizujemy się w konsultingu technicznym, sprzedaży i serwisie kluczowych komponentów procesowych.



Oddajemy do Waszych rąk już 15. edycję naszego corocznego dodatku „Piwa Regionalne”, w którym znajdziecie jak zawsze artykuły cenionych ekspertów piwa i piwnej kultury, opisujących obecny stan tego sektora, jego bolączki, wyzwania i ciekawe inicjatywy. Prezentujemy ofertę małych i średnich browarów, piw warzonych z wielką pieczołowitością i z poszanowaniem tradycji, ale także wychodzących naprzeciw poszukiwaniom nowych doznań piwnych koneserów. Cieszy fakt, że w Polsce, mimo spadkowej tendencji konsumpcji piwa od kilku lat, sektor piw regionalnych i kraftowych radzi sobie i ma wiernych fanów. Przedstawiamy także propozycje firm współpracujących z browarami tego sektora – dostawców surowców i materiałów oraz rozwiązań, które przyczyniają się do usprawnienia funkcjonowania browarów.

Życzę zatem miłej lektury przy kufelku ulubionego piwa!



Maria Joanna Przegalińska
redaktor naczelna



Organ Stowarzyszenia
Inżynierów i Techników
Przemysłu Spożywczego

Redaktor naczelna – Maria J. Przegalińska

Sekretarz redakcji – Lidia Sosnowska

Redaktorzy działowi:

dr hab. inż. Edyta Kordialik-Bogacka, prof. PL,
dr hab. Bożena Nosecka, prof. IERIGŻ (także **redaktor
statystyczny**)

Stali współpracownicy:

dr hab. inż. Krzysztof Baranowski, Paweł Błażewicz,
dr hab. inż. Dariusz Piotrowski, Tadeusz Pokrywka

Rada Programowo-Naukowa

prof. dr hab. Jan Oszmiński – Uniwersytet
Przyrodniczy we Wrocławiu
prof. dr hab. Adam Kupczyk, SGGW
prof. André Mazur – Université Clermont Auvergne
dr Barbara Jaskula-Goiris – University of Leuven

Rada Ekspertów Branżowych

prof. dr hab. Witold Plocharski,
mgr inż. Zbigniew Kacprzyk,
mgr inż. Andrzej Olkowski,
mgr inż. Julian Pawlak,
mgr Andrzej Szumowski,
prof. dr hab. Henryk Wnorowski

Siedziba redakcji

Warszawa, ul. Ratuszowa 11
pok. 733 (VII piętro)
tel. kom.: 602 391 794, 604 785 150
www.pfiow.pl

Adres do korespondencji

Redakcja PFIOW
03-450 Warszawa, ul. Ratuszowa 11
e-mail: pfiow@sigma-not.pl

Prenumerata

– portal www.sigma-not.pl
– e-mail: prenumerata@sigma-not.pl
– tel.: 22 840 30 86, 840 35 89
– przelew na konto: PKO BP
24 1020 1026 0000 1002 0250 0577
(z podaniem tytułu czasopisma i liczby egz.)

**Wersja drukowana czasopisma jest wersją
pierwotną**

Reklamy przyjmuje

e-mail: pfiow@sigma-not.pl
– Dział Reklamy i Marketingu Wydawnictwa:
tel. 22 827 43 65
e-mail: reklama@sigma-not.pl

**Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń
i artykułów sponsorowanych**

Wydawca: Wydawnictwo Czasopism i Książek
Technicznych SIGMA-NOT Spółka z o.o.
ul. Ratuszowa 11, 03-450 Warszawa,
tel.: 22 818-09-18, 818-98-32, faks: 22 619-21-87
Internet: <http://www.sigma-not.pl>
sekretariat@sigma-not.pl

Druk i Skład: Zakład Poligrafii i Kolportażu Wydawnictwa
SIGMA-NOT Sp. z o.o.
drukarnia@sigma-not.pl, tel. 22 833 40 69
Nakład (w tym wersja elektroniczna) do 3000 egz.

SPIS TREŚCI

DODATEK SPECJALNY „PIWA REGIONALNE 2024”

- 4/36 Piwowarska JENGA, czyli ile jeszcze to wszystko
wytrzyma? (P. Błażewicz)
- 6/38 Rośnie eksport PINTA Barrel Brewing (LS)
- 8/40 Trendy na rynku piw rzemieślniczych
i regionalnych AD 2024 (M. Kopik)
- 9/41 Piwo Grodzkie Oryginalne – jedyny polski styl
piwa (Browar Fortuna)
- 12/44 Piwowarskie dziedzictwo w nowoczesnym
wydaniu (Browar Zamkowy Racibórz)
- 14/46 Porter bałtycki – piwowarski skarb Polski
(M. Chmielarz)
- 18/50 Doświadczenie jako element kreowania piwnej
kultury gastronomicznej (M. Choldrych)
- 22/54 Metody badań stosowane przy oznaczaniu
parametrów mających wpływ na wysokość
podatku akcyzowego (D. Siedlecki)
- 24/56 Kolejny rok wyzwań – browary rzemieślnicze
w 2024 roku (M. Kamiński)
- 26/58 Chmielaki Krasnostawskie 2024 (L. Sosnowska)
- 27/59 Wyniki Konsumenckiego Konkursu Piw 2024
- 28/60 Browary rzemieślnicze łączą siły (LS)

CONTENTS

SUPPLEMENT „REGIONAL BEERS 2024”

- 3/36 Brewing JENGA, or how long it will all last?
(P. Błażewicz)
- 6/38 PINTA Barrel Brewing exports are growing (LS)
- 8/40 Trends on the craft and regional beer market AD
2024 (M. Kopik)
- 9/41 Grodzkie Original Beer – the only Polish beer
style (Browar Fortuna)
- 12/44 Brewing heritage in a modern version
(Browar Zamkowy Racibórz)
- 14/46 Baltic porter – Poland’s brewing treasure
(M. Chmielarz)
- 18/50 Experience as an element of creating beer gastro-
nomic culture (M. Choldrych)
- 22/54 Test methods used to determine parameters
having impact on the amount of excise duty
(D. Siedlecki)
- 24/56 Another year of challenges – craft breweries
in 2024 (M. Kamiński)
- 26/58 Chmielaki Krasnostawskie 2024 (L. Sosnowska)
- 27/59 Results of the Consumer Beer Competition 2024
- 28/60 Craft breweries join forces (LS)

SPIS REKLAM

- | | | | |
|--------|---|----------|---|
| I okt. | Optiflow | 15/47 | Browar Polczyn |
| 6/38 | | 17/49 | Browar Jablonowo, Biochem-Art |
| 3/35 | Stowarzyszenie Regionalnych Browarów Polskich | 19/51 | JMR |
| 5/37 | Browar Kormoran | 30/62 | Idexx |
| 7/39 | Browar Amber | 21/43 | Idexx |
| 9/41 | Browar Fortuna, Ireks | 23/55 | Browar Perła |
| 11/43 | Crisp Malt | 25/57 | Polskie Stowarzyszenie Browarów Rzemieślniczych |
| 12/44 | | 29/61 | Logisystem |
| 13/45 | Browar Racibórz | III okt. | Flowserve |
| | | IV okt. | Ruland |

Spis treści kolejnych zeszytów PFIOW można znaleźć na stronie internetowej <http://www.sigma-not.pl>, www.pfiow.pl

Dostęp on-line do wybranych artykułów możliwy jest na stronie portalu naszego Wydawcy

Autor za publikację artykułu w czasopiśmie naukowym „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” otrzymuje 20 pkt., zgodnie z Komunikatem Ministra Edukacji i Nauki z dn. 17 lipca 2023 r. w sprawie wykazu czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych.

*Ta publikacja jest kierowana do profesjonalistów z branży piwowarskiej, nie do powszechnego użytku,
i zawiera informacje handlowe dotyczące oferty browarów regionalnych.*

Do wszystkich tych ofert odnoszą się poniższe ostrzeżenia:

**½ LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOŁU ETYLOWEGO
NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI ZDROWIU KOBIEŃ W CIĄŻY
I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW**

SPRZEDAŻ ALKOHOŁU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

*(na podstawie Ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi
z dn. 26 października 1982 r. wraz z późniejszymi zmianami)*

Partnerzy branżowi PFIOW:





POLSKIE PIWO REGIONALNE

STOWARZYSZENIE REGIONALNYCH BROWARÓW POLSKICH

Piwowarską JENGA, czyli ile jeszcze TO WSZYSTKO wytrzyma?



Paweł Błażewicz

W kilku ostatnich tekstach publikowanych na łamach „Piw Regionalnych”, czy „Przemysłu Fermentacyjnego i Owocowo-Warzywnego” snulem pesymistyczne wizje dotyczące przyszłości polskiego piwowarstwa. Co więcej – pomimo tego, że nie uważam się za urodzonego pesymistę – uczulałem „współbraci w piwowarstwie” na to, że prawdziwym zagrożeniem nie są dla nas kryzysy zewnętrzne, a postawa branży. Kryzysy zewnętrzne bowiem są przejściowe, a browarnictwo jako przemysł nowoczesny umie sobie z nimi radzić opierając się na elastyczności i poziomie zaawansowania technologicznego. Jednak na decyzje podejmowane wewnętrznie, w imię własnych partykularnych interesów bez pojmowania branży jako całości ściągają problemy i to na własne życzenie...

Długo zastanawiałem się nad tym, do czego aktualną sytuację w branży porównać i przyznam, że przez długi czas nie byłem w stanie nic wymyślić. Ponieważ w ubiegłym roku wspominałem o gromadzących się nad piwem „czarnych chmurach” naturalnym obrazem wydawała się „rozpętująca się burza”, czy „oberwanie chmury”. Jednak zarówno powodziowa tragedia, która dotknęła południowo-zachodnią Polskę, jak też fakt braku ludzkiej sprawczości w tych obrazach skutecznie mnie od tego odwiodły.

Moim zdaniem obecną sytuację branży piwowarskiej w Polsce oddaje... JENGA! Tak Jenga - gra logiczno-sprawnościowa, którą zna pewnie każdy rodzic dziecka urodzonego w XXI wieku.

Otóż Jenga zaczyna się od postawienia solidnej, stabilnej wieży składającej się z niewielkich, ale przylegających do siebie klocków, gdzie każdy ma swoje miejsce i mimo braku sprawczości jako jednostka stanowi o stabilności konstrukcji jako całości. Następnie zadaniem każdego z graczy jest wyciąganie kolejnych klocków (z różnych pięter i pozycji). Jednak gra nie ogranicza się jedynie do wyciągania klocków w celu uzyskania możliwie największej liczba punktów. Prawdziwym celem gry jest to, aby klocków wyciągnąć jak najwięcej, ale w taki sposób, żeby interwencja kolejnego z graczy spowodowała załamanie się wieży. Dopiero rozsypanie się coraz słabszej konstrukcji spowodowane przez innego gracza powoduje, że pozostali gracze są w stanie oszacować liczbę zgromadzonych przez siebie, wyciągniętych uprzednio klocków...

To właśnie – wypisz, wymaluj – obraz polskiego piwowarstwa ostatnich lat. Obraz tym bardziej trafny, że i w Jendze i w browarnictwie liczenie punktów i ogłaszanie zwycięstw planowane jest na moment, gdy pierwotna, stabilna konstrukcja legnie w gruzach!

Ostatnie lata w polskiej branży piwnej przypominają rozgrywkę w Jengę. Zamiast na wzór lat ubiegłych wspólnie budować stabilną wieżyczkę polskiego piwa zaczęła się gra polegająca na próbie czerpania profitów kosztem pozostałych graczy... i cóż, że z widniejącym na horyzoncie poważnym uszkodzeniem tego, co było budowane przez ostatnie 30 lat.

Spadki konsumpcji, a co za tym idzie produkcji piwa, miały cały szereg przyczyn. Winna była i sytuacja pandemiczno-wojenna, i kryzys energetyczny, i zaostrzenia legislacji na różnych polach. Nie bez znaczenia pozostaje też demografia, która w naszej części świata jest niekorzystna, przybyszający nowi „Europejczycy” stronią od używek, a nowoczesna władza postanowiła zwalczać symbole dawnego ładu.

Jednak grzechem kardynalnym branży jest mieszanie kijem w coraz płytszej wodzie, a właściwie piwie, czyli działania, którym przyświeca maksyma „po nas to choćby potop”... Zatem każdego niemal dnia obserwujemy, jak z piwno-jengowego stosiku wyciągane są kolejne klocki i to nie tyle dla korzyści, a po to, aby utrudnić ruchy kolejnym graczom. Niestety – bez najmniejszej refleksji, że wystawiamy na szwank, to co było siłą branży, czyli synergii, różnorodność i uzupełnianie się nie tylko nawzajem, ale przede wszystkim dla naszych konsumentów.

I tak w ostatnich latach mamy np. dualistyczne działania browarów największych, które praktycznie równolegle: poszukują zwiększenia marżowości oferowanych przez siebie produktów oraz z uporem maniaka walczą o utrzymanie sprzedaży na poziomie wolumenów z roku 2018. Do czego to doprowadziło? Z jednej strony większość prób wytwarzania szerokiego portfela piwa spaliła na panewce. Różnorodna oferta, duża zmienność stylów okazała się bardzo kłopotliwa, a w części wypadków wręcz niewykonalna na dużych garach piwnych molochów. Stąd projekty te albo zostały zaorane, albo bardzo ograniczone, aż wreszcie uproszczone do kolejnych edycji piw z syropami, o coraz dziwniejszych kompozycjach smakowych.

Ponieważ próba walki o wyższą półkę okazała się trudna i nie przynosząca natychmiastowych efektów, największe zakłady zmieniły strategię i postanowiły znów walczyć o wolumen. Niestety, jedynym sposobem upłynnienia morza nadproduktowanego – wzorem lat największej hossy – piwa okazało się jego „rozdawnictwo” w akcjach 6+6, a w kluczowych starciach wokół polskich długich weekendów 12+12. Jednak i to nie uratowało sytuacji. Co prawda sprzedaż wybuchała w okolicy promocji, ale zysk z niej dzielony był na pół, a do tego sprzedaż między kolejnymi akcjami mocno kulała.

I tak zamiast kolejnych klocków do budowania browarnej wieży Babel ku górze powstały w niej wyrwy, które zwiększyły poziom komplikacji: odcięły piwo od z trudem zbudowanego wizerunku produktu jakościowego. Zastąpienie różnorodnych, tradycyjnych stylów wyłącznie sokami i miksamami spłyciło komunikat z piwa płynąca, a agresywne akcje promocyjne pobudziły wrogie branże alkoholowe i resort zdrowia do punktowania tych kampanii...

Branżowe maluchy też podjęły tę ryzykowną grę. Co prawda swoją pozycję zbudowaną przed rozpoczęciem rozgrywki oparły na sprzedaży wokół komina, na imprezach dedykowanych grupie osób zainteresowanych sceną piwną i w dość rozbudowanej (w tych dawnych dobrych czasach) sieci sklepów specjalistycznych prowadzonych przez ludzi, którzy nie tylko to piwo sprzedawali, ale także na jego temat edukowali.

Maluchy osiągnąwszy pewien poziom organizacji poczuły, że to dobry moment na wypłynięcie na szerokie wody. Oczywiście miały do tego prawo. Problem jednak w tym, że omamione bardzo efektywnym modelem współpracy z sieciami handlowymi opartym na in-outowej akcji opiewającej na woluminy czasem na poziomie kilkumiesięcznej produkcji z pewną płatnością określoną na wystawionej fakturze, zapomniwały całkowicie (a przynajmniej w znacznej części) o stanowiących ich fundament małych sklepach specjalistycznych.

Efekt był pewny do przewidzenia. Rozpoczął się owczy pęd do najlepszych „lidlowych” półek, konkurencja się zaostrzała, półka nie była z gumy i w pewnym momencie się skończyła,

a gdy wróciła, to niestety w ograniczonej rozciągłości. W tym samym czasie mniej skuteczne, nieefektywne, małe i rozsiane po całym kraju sklepy specjalistyczne zaczęły cierpieć, gdyż nie mogły sprostać konkurencji wielkich i efektywnych sieci. Stanowiące fundament sprzedaży piwa w mikroskali sklepy powoli zaczęły tonąć, ciągnąc za sobą na dno edukację konsumenta i podstawy funkcjonowania małych, jakościowych browarów rzemieślniczych opartych nie na stabilnych podstawach ekonomicznych, a pasji piwowarów. W efekcie synergiczny efekt współpracy rodzących się browarów i oferujących je sklepów zamarł, a z nim umarła piwna edukacja. To z kolei spowodowało znaczne ograniczenie liczby fanów piwa, koncentrację na wycinkach oferty i odwrót piwnej rewolucji do największych miast, gdzie populacje są na tyle duże, że są w stanie utrzymać piwne rezerwy. (Używam nazwy „rezerwy”, bo nie są to naturalne przestrzenie do budowania piwnych terytoriów, a ośrodki, w których to co było jeszcze pięć lat temu trwa dzięki uporowi prowadzących i gości-konsumentów).

Mamy zatem wyjęte już kilka klocków z naszej Jengi. Stosik już stracił stabilność i zaczyna się chwiać... To oczywiście najlepsze miejsce na ruch ostatniego gracza w układance, czyli tzw. browary regionalne. Te oczywiście przez długi czas przyglądały się rozgrywce obserwując ją ze spokojem. Uważały bowiem, że są zdecydowanie bardziej elastyczne i bardziej otwarte na potrzeby klientów niż wielcy i mają zdecydowanie większe możliwości współpracy z sieciami niż maluchy. Niestety okazało się, że owa wstrzemięźliwość okazała się kłopotem



KORMORAN

**Smak
Mazur,
w każdym
łyku**

tliwa. Duże browary podciągnęły swoje ceny w górę. Maluchy pojawiły się na półkach najpopularniejszych sieci. A regionalni wchodząc do gry jako ostatni z graczy musieli podejmować ruchy najbardziej ryzykowne. Część agresywnie ruszyła w pogoń za dyskontowymi półkami. Część podjęła działania mające na celu udowodnienie własnej jakości i unikalności. Część w końcu stara się przetrwać trudny czas, gdyż destabilizacja branży nie może trwać w nieskończoność. Pewnie ta taktyka okaże się najskuteczniejsza, bo żadna z dotychczasowych zalet regionalnych nie znikła, a handel też będzie musiał się wydostać z jednokierunkowej drogi budowania atrakcyjności i konkurencyjności jedynie opierając się na promocjach cenowych i ilościowych.

Poza graczami w naszą browarnianą Jengę są też podmioty przyglądające się rozgrywce. Pierwszą z nich jest handel, a drugą rządzący krajem. Ten pierwszy podmiot przypisał sobie rolę „kibica”, który jako przyglądający się grze nie ponosi żadnych konsekwencji, ale mocno podgrzewa atmosferę wciąż dopominając się emocji, których tak bardzo brakuje. Ponieważ ten „kibic” jest bardzo przekonujący, gracze ulegają mu brnąc do zwycięstwa zapominając, że gra poza wyciąganiem klocków polega na utrzymaniu stabilności konstrukcji. To jednak handlu nie obchodzi. Handel nie jest graczem – on tylko czerpie z tego radość – od jakiegokolwiek odpowiedzialności się odcina (choć znam też przypadki, że najśmielsi kupcy chętnie wyciągnęliby klocek za tego, czy innego gracza – oczywiście „bez zobowiązań”).

Temu wszystkiemu – z pewnej perspektywy – przygląda się strona rządząca. Ta, podobnie jak handel, nie bierze udziału w grze... jej przypadła rola „arbitra”. Ów arbiter też nie bierze

udziału w rozgrywce. Ba! Nie emocjonuje się nawet tym, co się dzieje w czasie gry. Jedyńą rolą rządowego arbitra jest wyciąganie konsekwencji z tego co się dzieje. Gdy handel podpuści graczy do dziwnych reakcji – arbiter napomina, ale nie inicjatora, tylko tych, którzy namowom ulegli. Gdy branżowa wieża zaczyna chwiać się w podstawach – arbiter napomina, że to gracze wyciągają klocki powodując problemy. A jakby tego było mało, to arbiter znudzony już grą i chcący zmienić ją na inną wywiera presję na graczy, pospiesza, a czasem nawet bije linijką po rękach skierowanych w kierunku wieży w celu podjęcia kolejnego ruchu. Jaki będzie efekt? Wiadomo! Arbiter zamiast pilnować zasad przebiegu gry i studzenia emocji graczy i kibiców podejmuje działania, które mają doprowadzić do kresu gry – najlepiej w ten sposób, aby przegrali wszyscy.

Mamy zatem koniec roku 2024. Jednego z najtrudniejszych od lat! Walcząc z branżowym kryzysem pogłębiaamy go. Wciąż nakłady na pokazywanie piwa jako części naszego dziedzictwa ograniczamy na rzecz marketingowej kreacji. Zamiast dywersyfikować kanały sprzedaży (oczywiście, że to trudne) gramy na największych graczy, którzy prawdziwe oblicze pokażą, gdy zostaną sami. No, a nasza postawa doprowadza do nerwowych ruchów władzę, która przez lata nie mogąc zmienić regulacji prawnych w rzeczowej dyskusji planuje to zrobić niesioną falą społecznego niezadowolenia.

Opcje są dwie! Wieża upadnie, albo będzie trwać chwiejąc się jeszcze mocniej. Cóż... zobaczymy... Pewne jest tylko jedno, tak duża branża jak polskie piwowarstwo zasługuje na kolejną partię tej gry. Mam nadzieję, że ograniczoną tylko do budowania stabilnej wieży, gdzie każdy zna swoje miejsce i rolę... Za tym tęsknię i tego wszystkim życzę!



OptiFlow
Komponenty higieniczne • Części zamienne
Urządzenia procesowe

Dealkoholizacja piwa

Technologia rektyfikacji próżniowej w niskiej temperaturze

Porozmawiaj z naszym ekspertem:
✉ damian.isztwan@optiflow.pl

www.optiflow.pl

Rośnie eksport PINTA Barrel Brewing

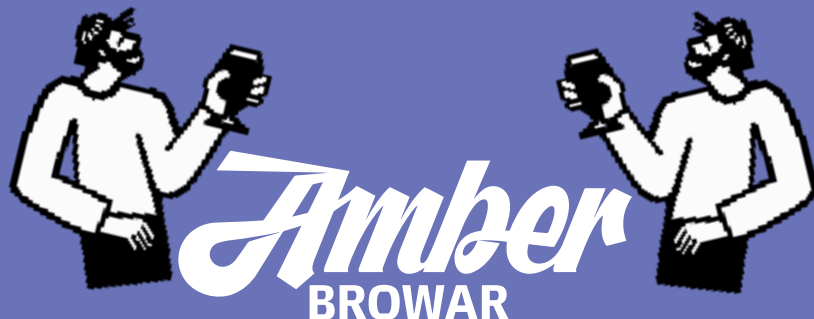
W 2024 roku PINTA Barrel Brewing wysłał za granicę dwa razy więcej piwa niż w 2023 roku, a udział eksportu w sprzedaży browaru zwiększył się o około 20% do 30%.

Beczkowa PINTA specjalizuje się w warzeniu piw z najwyższej półki, kilkukrotnie droższych nawet od piw rzemieślniczych. Proces ich produkcji trwa od roku do dwóch lat i więcej. W Polsce firma tworzy rynek piw ultrapremium, którego wcześniej praktycznie nie było. O odbiorców, którzy w piwie szukają najwyższej jakości i wyjątkowych doznań smakowych nieco łatwiej jest za granicą.

Mimo trudnej sytuacji na rynku piwa (rosnące koszty produkcji i spadek popytu) obecny rok będzie kolejnym, w którym PBB zwiększy produkcję. W zeszłym roku browar uwarzył 29 różnych piw w ilości 229 hektolitrów. Było to ponad 23% więcej niż w roku 2022. W tym roku piwa z PBB po raz pierwszy zamówił m.in. odbiorca z Chin. W sumie beczkowa PINTA wysłała swoje piwa do około 20 – głównie europejskich – krajów.

Browar PINTA Barrel Brewing S.A. został wybudowany w 2021 roku w Wieprzu k. Żywca za 5,5 mln zł, głównie dzięki zaangażowaniu ponad 1200 inwestorów społeczno-ściowych. – *Zyski wizerunkowe z warzonych przez nas piw już procentują, ale ten rok w końcu powinien też przynieść zyski finansowe* – zapowiada Bartek Ocieska, dyrektor generalny Browaru PINTA, odpowiedzialny w przeszłości za budowę PINTA Barrel Brewing.

opr. LS



CIEMNE, ZŁOŻONE I TREŚCIWE PIWO
BEZ PROCENTÓW? SPRAWDŹCIE SAMI,
JAK TA ŚMIAŁA I NIEOCZYWISTA
WIZJA PRZEŁOŻYŁA SIĘ NA AROMAT
I SMAK NASZEGO PORTERU.
JESTEŚMY BARDZO CIEKAWI
WASZYCH WRAŻEŃ.



PO **GODZINACH**
PORTER BAŁTYCKI



Michał Kopik

Trendy na rynku piw rzemieślniczych i regionalnych AD 2024

Niesłychane jak szybko upłynął kolejny rok w branży. Dopiero co mieliśmy możliwość przedstawiać polskie piwowarstwo na branżowych targach Brau Bevale w Norymberdze w 2023 r., a już szykujemy się do kolejnej edycji. To oczywiście oznacza również czas podsumowań, zarówno wydarzeń, jak i połączonych z nimi trendów rynkowych. Zatem, by nie przedłużać – przejdźmy do konkretów! A tych jest naprawdę dużo i to solidnego kalibru.

Trochę takim żartem branżowym jest „rok lagera”. Polega na tym, że za każdym razem wróży się tryumfalny powrót lagerów jako jednego z głównych trendów piwowarskich. I rzeczywiście, lagerów przybywa, ale jednak chciałbym nazwać mijający rok rokiem innego piwa – mianowicie grodziskiego. I mam ku temu bardzo ważne powody.

Nigdy w rzemieślniczej części historii piwowarstwa polskiego nie mieliśmy aż tak wielkiego wyboru przedstawicieli tego stylu. Tutaj bardzo ważna (i nie do przecenienia!) jest praca u podstaw zarówno miłośników tego stylu, browaru w Grodzisku, jak i sędziów piwnych. O ile w zeszłym roku miałem przyjemność współprowadzić warsztaty szkoleniowe dla sędziów European Beer Star, tak w tym roku oddolnie wraz z Markiem Kamińskim poprowadziliśmy tasting dla sędziów World Beer Cup w Las Vegas, po czym ja wraz z Krzysztofem Pankiem i Marcinem Ostajewskim z browaru Grodzisk oraz Pawłem Piłatem z Polish Hops i Jarkiem Oską z Browaru Dziki Wschód udaliśmy się do Portland na #GrodzDay – czyli połączenie kooperacyjnego warzenia piwa grodziskiego w browarze Threshold wraz z warsztatami i pogadanką dla piwowarów i ludzi z branży następnego dnia. Ale to chyba nadal za mało, by nazwać rok rokiem piwa grodziskiego?

Też tak uważam. Dlatego muszę jeszcze wspomnieć, że odbywający się przy okazji Grodziskiego Piwobrania konkurs piw domowych od przyszłego roku będzie otwarty również dla browarów komercyjnych. Zatem poza kategorią tradycyjną i „z twistem” wzbogaci się o element rynkowy, gdzie każdy browar warzący piwo grodziskie (niezależnie od lokalizacji na naszym pięknym globie) będzie



zaproszony do udziału. Co więcej nasz, unikalny w skali światowej, browar grodziski dołożył swoją cegiełkę (którą to już?) do propagowania tego, tak naprawdę jedyne, polskiego stylu piwa na świecie i podzielił się swoją gęstwą drożdżową z firmą White Labs. Chwilę to zajęło, ale dzięki temu każdy zainteresowany browar już może zamówić dokładnie te same drożdże, które tworzą oryginalne piwo. To miałem zresztą okazję przetestować nie dalej jak 3 tygodnie temu biorąc udział w kooperacyjnym warzeniu piwa grodziskiego w japońskim browarze Hino Brewing, gdzie

wykorzystaliśmy właśnie ten szczep drożdży – być może jako jedni z pierwszych użytkowników na świecie – oraz oczywiście chmiel Lubelski i Tomyski.

Przy ciągle aktualnych trendach na piwa nisko- i bezalkoholowe piwo grodziskie (wszakże o niskim ekstrakcie i zawartości alkoholu) doskonale odnajduje się na rynku, oferując wiele doznań smakowych i aromatycznych, przy jednocześnie zdecydowanie niższej mocy.

Wspomniałem o chmielach Lubelskim i Tomyskim – stanowi to doskonałe przejście do następnego trendu: promocji polskiego chmielarstwa, gdyż Polacy nie gęsi i swe odmiany mają. Ba, tworzymy coraz to nowsze.

Zadajcie sobie pytanie – czy w którejkolwiek z sieci handlowych trafiliście w ostatnim roku na puszkę z bardzo widocznym oznaczeniem PolishHops? Więc właśnie. W niektórych sieciach kolejne edycje były wręcz stałym elemen-

Dokończenie na s. 10



Piwo Grodziskie Oryginalne

– jedyny polski styl piwa

Browar w Grodzisku Wielkopolskim to miejsce, gdzie historia piwowarska spotyka się z nowoczesnością. Jego korzenie sięgają średniowiecza, a w XIX wieku zyskał sławę dzięki jednemu polskiemu stylowi piwa – Piwu Grodzickiemu. Jest to lekkie, pszeniczne piwo górnej fermentacji, które wyróżnia się dymnym charakterem, uzyskiwanym dzięki unikalnemu słodowi suszonemu dymem drewna dębowego.

Nagrody:

- ▶ 2023 – złoty medal na konkursie European Beer Star, jednym z najbardziej prestiżowych konkursów piwowarskich na świecie;
- ▶ 2022 – złoty medal w ramach Konkursu Piv Rzemieślniczych KPR w Polsce;
- ▶ 2021 – złoty medal w konkursie Greater Beer Poland Cup w kategorii „Grodziskie”.

Piwo Grodziskie za granicą

Browar aktywnie promuje styl Grodziski na arenie międzynarodowej poprzez współpracę z zagranicznymi piwowarami, m.in. z USA, Brazylii, Indii, Meksyku czy Wielkiej Brytanii, udostępnia swoje oryginalne drożdże piwowarom z całego świata poprzez White Labs, promuje styl w mediach i na międzynarodowych konferencjach, jak Craft Brewers Conference.

Piwo Grodziskie w Polsce

Każdego roku browar organizuje „Piwobranie”, czyli festiwal piwny, podczas którego odbywa się zwiedzanie



browaru oraz koncerty. Integralną częścią wydarzenia jest także Konkurs Piv Domowych, który pozwala piwowarom – amatorom zmierzyć się w rywalizacji o najlepszą wariację w stylu Grodzickim.

Portfolio i trendy piwne

Obecnie portfolio browaru obejmuje Piwo Grodziskie Oryginalne, Grodziskie Session Ale oraz nowofalowe warianty, takie jak APA, White IPA, czy Bezalkoholowe Mango Ale. Piwa te zyskują uznanie zarówno wśród piwoszy ceniących klasyczne i tradycyjne receptury, jak i konsumentów szukających czegoś nowego, unikalnego i autentycznego. Browar, wychodząc na przeciw nowym trendom, sukcesywnie rozwija swoje portfolio.



1856

CRAFT MALT

ORYGINALNE BAWARSKIE SŁODY
PODSTAWOWE I SPECJALNE OD 1856 ROKU

Brau Beviale
 Zapraszamy Hala 1/108

To po prostu solidny sód!



IREKS – Twój ekspert od wszystkich rodzajów słodów: podstawowego, karmelowego, palonego, zakwaszającego oraz innych słodów specjalnych!

SŁÓD PODSTAWOWY

Gatunek słod	EBC
IREKS sód Pilsneński	2.5 - 5
IREKS sód Pale Ale	5 - 7
IREKS sód Wiedeński	8 - 10
IREKS sód Monachijski	18 - 22
IREKS sód Melanoidynowy Czerwona olcha	40 - 50
IREKS sód Melanoidynowy Buk	80 - 90
IREKS sód Aromatyczny	260 - 300
IREKS sód karmelowy Klón	3 - 6
IREKS sód karmelowy Brzoza	10 - 15
IREKS sód karmelowy Dąb	25 - 35
IREKS sód karmelowy Małoń	55 - 65
IREKS sód karmelowy Palisander	110 - 130
IREKS sód karmelowy Tęczyna	140 - 160
IREKS sód karmelowy Heban	380 - 420
IREKS sód Ciasteczkowy	45 - 55
IREKS sód Czekoladowy	800 - 1000
IREKS sód Czarny Palony	1300 - 1500
IREKS sód Zakwaszający	1.5 - 5
IREKS sód Krótko Kiełkujący	2 - 5
IREKS sód Dymiony	3 - 8
IREKS sód żytni	4 - 10
IREKS sód Pszeniczny jasny	3 - 5
IREKS sód Pszeniczny ciemny	14 - 18
IREKS sód Pszeniczny czarny	1300 - 1500

SŁÓD SPECJALNY

SŁÓD PSZENICZNY

SŁÓD PSZENICZNY

Państwa osoba kontaktowa w słodowni IREKS w Niemczech:

Pan Kay-Tassilo Pauli
 Tel.: +49 9221 706-261
 Mobil: +49 176 64303600
 kay-tassilo.pauli@ireks.com
 www.ireks-malz.com

Państwa osoba kontaktowa w słodowni IREKS w Polsce:

Pan Krzysztof Ozdarski
 Tel.: +48 883 555 059
 ozdarskikrzysztof@poczta.onet.pl



tem oferty. I nie dzieje się tak bez przyczyny. Konsumenci zaczynają aktywnie szukać alternatyw dla przesyconego amerykańskimi (głównie) i nowozelandzkimi odmianami chmielu rynku. I je znajdują. Doskonałym przykładem jest chociażby Recraft Lubelski x Książęcy, gdzie miks obu odmian w Hazy IPA dał posmaki Pina Colady zmieszanej z Caipiriną i doprawionych dodatkowo miętą.

Warto tu wspomnieć o tym, że tak samo jak w przypadku piwa grodziskiego wykonujemy bardzo dużo pracy, by rozpropagować polskie chmielnie na świecie – od warsztatów dla piwowarów w Stanach Zjednoczonych, poprzez wykład w trakcie koreańskich targów Drink Seoul, kończąc na warzeniu piw kooperacyjnych w Japonii. Jest to zatem drugi, typowo polski, trend, któremu warto się bliżej przyjrzeć w przyszłości, gdyż tylko będzie się rozwijał. I warto uczestniczyć w tej, jak by nie było, historycznej chwili.

Dalej rozwijać się będą również piwa bezalkoholowe. Sytuacja na rynku piwa bezalkoholowego w Polsce jest niezwykle dynamiczna i kategoria ta należy do najszybciej rosnących. Wszyscy – od wielkich browarów koncernowych, poprzez browary regionalne, kończąc na rzemieślniczych browarach kontraktowych, są zainteresowani tym segmentem. Znowu – konsumenci aktywnie poszukują odpowiadających im smakowo piw bezalkoholowych. Nie żyjemy już w czasach, gdy piwa bezalkoholowe były tym raczej nieszczególnie poważanym napojem, li tylko alternatywą dla osób, które akurat z jakiegoś względu nie mogą się napić „normalnego” piwa. Sytuacja zmieniła się o 180 stopni, technologia poszła do przodu i już nawet w najmniejszych

browarach rzemieślniczych jesteśmy w stanie wyprodukować doskonałej jakości piwa bezalkoholowe, niczym nie ustępujące smakowo „normalnym” piwom.

Przykładem tego jest chociażby ostatni sukces polskich browarów na konkursie International Beer Cup w Japonii, gdzie Browar Dziki Wschód zdobył złoto, a Trzech Kumpli srebro w kategorii piw bezalkoholowych – mocnej i obsadzonej zgłoszeniami kategorii, co warto wspomnieć. Pokuszę się zatem o stwierdzenie, że jeżeli jeszcze jakiś browar nie ma swojego przedstawiciela w tym segmencie, to w roku 2025 już zdecydowanie będzie musiał takie piwo opracować i uwarzyć.

Cofnijmy się jeszcze na chwilę do drugiego akapitu, w którym pozwoliłem sobie przywołać wieczny „rok lagera”. To jeszcze nie ten moment, nie zmienia to jednak faktu, że na rynku mamy coraz więcej rzemieślniczych piw dolnej fermentacji w czystych, klasycznych stylach. Mających swoje korzenie zarówno w piwowarstwie niemieckim, jak i czeskim. Nie tylko sprzedają się doskonale na wszystkich festiwalach piwa rzemieślniczego, ale jednocześnie są też dostępne poza obiegiem „specjalistycznym”, czyli w sieciach handlowych, dyskontach czy bardziej mainstreamowych sieciach handlujących alkoholem. Dodając do tego ofertę browarów regionalnych świadomy konsument jest w stanie znaleźć piwa, które będą dla niego alternatywą od (często) wybitnie angażujących sensorycznie nowofalowych piw rzemieślniczych. O ile wszystkie obficie chmielone, fermentowane coraz to nowszymi szczepami drożdży IPA w każdej możliwej odmianie są oczywiście piwami interesującymi i ciekawymi, to jednak ogólny konsensus jest taki, że ciężko posiedzieć ze znajomymi w pubie przy kilku takich piwach, zwłaszcza jeżeli są w wyższym zakresie zawartości alkoholu. Natomiast kilka jasnych piw dolnej fermentacji w rozsądnym zakresie mocy jest przyjemnym akompaniamentem dla spotkań towarzyskich. Niektóre z tych piw zmierną wręcz w stronę mocy piwa grodziskiego, przykładem jest Ósmiczka z siedleckiej Brofaktury, która w moim prywatnym rankingu od razu trafiła do Top 5 najlepszych polskich piw tego roku.

I jest to kolejny już przykład pokazujący, że da się zrobić piwa o słabszej mocy, ale bez żadnych kompromisów smakowych. Biorąc pod uwagę ogólną sytuacją geopolityczną, ekonomiczną oraz trendy zdrowotnościowe myślę, że przyszły rok będzie należał właśnie do takich piw. Piw o niższej zawartości ekstraktu, mniejszej zawartości alkoholu, na bardziej lokalnych surowcach. Tańszych w produkcji i sprzedaży, ale bez ścinania zakrętów, jeżeli chodzi o smak, aromat i ogólną radość sensoryczną. Czy będę miał rację? Przekonamy się już za rok.

Natomiast niewątpliwie Wam i sobie życzę, abyśmy mogli dalej poznawać granice kreatywności polskich piwowarów, niezależnie od wielkości browaru, w którym pracują, jak również, żebyśmy jako pasjonaci piwa promowali nasze style piwa, surowce, historię i kulturę piwną. Kończąc ten felieton podam jeszcze pozytywny przykład efektów tej naszej pracy u podstaw. Jeszcze kilka lat temu żartem branżowym w kręgach piwowarstwa rzemieślniczego było nakłanianie do uwarzenia piwa grodziskiego, ponieważ było praktycznie asprzedawalne. A teraz? Pozostawiam to już Waszej ocenie. Dlatego pracujemy, chwalmy się tym co nasze i, co najważniejsze, czerpmy z tego radość i satysfakcję. Wasze zdrowie i do przeczytania za rok :)





Crisp Malt Ltd. is a malt house which is located in Bydgoszcz. It was established in 2001 on the former premises of a plant known as 'Fordon Malthouse'.

The Company belongs to an English malting group - Crisp Malting Group Ltd. which is a part of the English group Anglia Maltings (Holdings) and from which we obtain additional know-how and experience.

We deliver to breweries annually about 85,000 tonnes of malt and 10,000 tonnes of pearled barley, which provides for the demand of over 110,000 tonnes of barley. Most of the raw materials are purchased from the Polish farmers and agricultural co-operatives.

We are also members of the Association for Sustainable Agriculture & Food in Poland, which promotes a future-oriented and effective exploration of natural resources and, have been, for over 15 years, a member of the Polish Regional Breweries Association.

We have implemented and certified a food safety system compliant with ISO 22000:2005 and ISO 9001:2015 quality systems.

With the application a traditional technology of cylindrical steepers and Saladin boxes we produce: barley malts: pale malt; ale-type malts, Vienna malt and Munich malt with customized colors; as well as pale wheat malt.

We are capable to import the following English malts from the portfolio of Crisp Malting Group: Best Ale Malt, Finest Maris Otter® Ale Malt, Extra Pale Maris Otter® Malt, Clear Choice Malt® Ale, Organic Ale Malt, Organic Crystal, Cara Gold Malt, Amber Malt, Chocolate Malt, Black Malt and many more.

We are pleased to invite all brewers and farmers to cooperate with us!

Crisp Malt Sp. z o.o.

ul. Fordońska 400

85-790 Bydgoszcz, Polska

tel. +48 52 343 92 71

e-mail: sekretariat@crispmalt.com

Crisp Malt Sp. z o.o. jest słodownią zlokalizowaną w Bydgoszczy, powstałą w 2001 roku w miejscu zakładu znanego jako „Słodownia Fordon”.

Należymy do angielskiej grupy słodowniczej Crisp Malting Group, która jest częścią angielskiej grupy Anglia Maltings (Holdings), a z naszych pozostałych zakładów czerpiemy dodatkową wiedzę i doświadczenie.

Dostarczamy do browarów około 85.000t słoðu oraz 10.000t jęczmienia obłuszczonego rocznie, co oznacza zapotrzebowanie na jęczmień browarny w ilości ponad 110.000 ton. Większość surowca do produkcji pozyskujemy z gospodarstw rolnych polskich rolników i spółdzielni rolnych.

Jesteśmy członkiem stowarzyszeń: Polskie Stowarzyszenie Zrównoważonego Rolnictwa i Żywności, które promuje zasady przyszłościowego, efektywnego korzystania z dóbr natury oraz od ponad 15 lat Stowarzyszenia Regionalnych Browarów Polskich.

Posiadamy wdrożony i certyfikowany system bezpieczeństwa żywności zgodny z normą ISO 22000:2005 oraz system jakości ISO 9001:2015.

Z wykorzystaniem tradycyjnej technologii zamaczalników cylindryczno-stożkowych oraz skrzyń Saladina produkujemy: słoðu jęczmienne tj. jasny pilznieński, typu ale, wiedeński oraz monachijski z barwą wg życzenia Klienta, a także słoðu pszeniczny jasny.

Posiadamy możliwość importu angielskich słoðu z oferty Crisp Malting Group, tj. Best Ale, Finest Maris Otter® Ale, Extra Pale Maris Otter®, Clear Choice Malt® Ale, słoðu organiczny Ale i Crystal, Cara Gold, bursztynowy, czekoladowy, czarny i wiele innych.

Zapraszamy do współpracy zarówno producentów piwa, jak i producentów płodów rolnych.





Browar Zamkowy Racibórz

Piwowarskie dziedzictwo w nowoczesnym wydaniu.

Otwarte kadzie fermentacyjne to coraz rzadszy widok w dzisiejszym świecie browarniczym. Browar w Raciborzu jako jeden z nielicznych w Polsce ciągle hołduje tej formie fermentacji. Wymaga ona szczególnego kunsztu piwowarskiego, dużego udziału czynnika ludzkiego, czasu oraz pracy. W zamian pozwala na uzyskania wyjątkowego smaku i aromatu, których nie sposób uzyskać w popularnych tankofermentorach.

Tradycja nie neguje udziału nowych technologii. Przeciwnie, pomaga wydobyć z niej to co najlepsze. Browar Zamkowy w Raciborzu modernizuje część swoich maszyn i wprowadza rozwiązania mające na celu poprawę wydajności produkcji, ergonomii pracy, a przede wszystkim minimalizację wpływu na środowisko.



W roku 2023 poczyniono dwie znaczące inwestycje. Po pierwsze zamontowano nowoczesną wirówkę do piwa, która umożliwiła bardziej precyzyjną separację osadów i innych cząstek stałych co przekłada się na lepszą klarowność i smak piwa. Drugą inwestycją był zakup i montaż nowoczesnego kotła parowego, który pozwolił na zwiększenie ilości generowanej pary przy jednoczesnym zmniejszeniu ilości emisji spalin oraz przyczynił się do zmniejszenia zużycia paliwa.

Najbardziej przełomową inwestycją, która ma odmienić oblicze Browaru Zamkowego, jest budowa nowoczesnej warzelni piwa. Chociaż receptury piwa pozostaną niezmienione, wprowadzona zostanie automatyzacja i kontrola procesu warzenia. Dzięki nowym technologiom, monitorowanie i sterowanie każdym etapem produkcji będzie precyzyjniejsze, co zapewni jeszcze wyższą jakość gotowego produktu.

Nowa warzelnia będzie również znacznie bardziej ekonomiczna i ekologiczna. Dzięki zastosowaniu nowoczesnych rozwiązań technicznych uda się znacząco obniżyć zużycie energii cieplnej oraz wody. Optymalizacja procesów technologicznych przyczyni się do mniejszej emisji zanieczyszczeń, co wpisuje się w coraz bardziej powszechne podejście zrównoważonego rozwoju w branży spożywczej.

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO
ALKOHOLU ETYLOWEGO.

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18
JEST PRZESTĘPSTWEM.



Browar Zamkowy Racibórz

PORTER

*Sztuka leżakowania
w każdej kropli!*



Porter bałtycki – piwowarski skarb Polski

Marcin Chmielarz

Jest kilka stylów piwa, którymi polskie piwowarstwo może się pochwalić na świecie. Rdzennie polskie grodziskie, gdańskie jopejskie, czy będące głównie niszową ciekawostką świdnickie, krakowskie białe czy schops. Jest jeden styl, co do pochodzenia którego toczą się dyskusje, jednak nikt nie ma wątpliwości, że to w Polsce warzy się najlepsze, najciekawsze przykłady. To porter bałtycki.

Porter eksportowy i krajowy

Żeby nieco lepiej zrozumieć fenomen porteru na ziemiach polskich trzeba się cofnąć do drugiej połowy XVIII wieku. To czasy świetności angielskiego porteru. Browary go warzące były największymi, najnowocześniejszymi i najbogatszymi browarami na świecie, a sam porter był eksportowany na wszystkie kontynenty. Stanowił symbol luksusu i piwnej nowoczesności, gościł na stołach szlachty i arystokracji. To ciemne i mocne piwo znalazło uznanie na rosyjskim dworze carskim, z czego później narodził się styl russian imperial stout. W tym czasie polskie browary warzyły przeważnie piwa lekkie i niezbyt dobrej jakości. Były zdadne do spożycia, ale najlepiej jak najszybciej od uwarzenia, bo potrafiły szybko kwaśnieć. W zestawieniu z nimi porter jawił się jako arcydzieło sztuki piwowarskiej, warzony przy użyciu najnowocześniejszych rozwiązań i osiągnięć. Piwo o takiej renomie i idącej za tym cenie bardzo szybko stało się obiektem naśladowań, lokalne browary na całym świecie zaczęły warzyć swoje wersje. Polska nie była wyjątkiem i przynajmniej od 1806 roku portery warzono na naszych ziemiach. Wpływ na to miały także polityczne zawirowania – najpierw blokada kontynentalna zarządzana przez Napoleona Bonaparte, potem zablokowanie eksportu przez Rosjan. W obu tych przypadkach eksport angielskie-

go piwa do Polski został wstrzymany, dzięki czemu wzrósł popyt na portery warzone lokalnie, co niejednokrotnie udawało się tak dobrze, że piwowarzy bywali oskarżani o nielegalne sprowadzanie porteru z Anglii. Po ustaniu blokad polski porter był nadal warzony i oferowany równocześnie z londyńskim oryginałem, jednak dla odróżnienia zaczął być nazywany porterm krajowym. Wciąż był wybornej jakości, o czym świadczy między innymi polecenie Porteru Żywieckiego przez lekarzy na początku XIX wieku, jako środka odżywczego, dla chorych na niezbyt żołądka, przy osłabieniu organów oddechowych, wreszcie jako środka wzmacniającego dla rekonwalescentów.

Lagerowa rewolucja

Portery w Polsce warzone były na wzór angielskich, z użyciem drożdży górnej fermentacji, tak jak zdecydowana większość piw. Jednak olbrzymi sukces piwa typu pilzneńskiego w połowie XIX wieku dokonał prawdziwej rewolucji i nowatorska metoda dolnej fermentacji błyskawicznie zaczęła być stosowana w browarach, które chciały uchodzić za nowoczesne i idące z duchem czasu. Piwo dolnej fermentacji miało też jedną ważną przewagę nad piwem górnej fermentacji: cały proces przeprowadzany był w niższych temperaturach i znacznie redukowało to szansę zepsucia się piwa, jako że bakterie powodujące kwaśnienie preferują wyższe temperatury. W efekcie w ciągu około 50 lat dolna fermentacja zdominowała polskie piwowarstwo. Browary warzące portery długo opierały się nowej modzie, jednak i one stopniowo zaczęły używać do porterów drożdży dolnej fermentacji, co dzisiaj przyjmujemy za cechę charakterystyczną stylu. Nie wiemy kiedy i gdzie powstał pierwszy taki porter, ale można założyć, że pomysł przybył z Niemiec. W niemieckiej encyklopedii z 1864 roku znalazło się zdanie „Angielskie Piwa (porter i ale) można by również produkować metodą dolnej fermentacji”. Nawet wtedy niektóre browary trzymały się oryginalnej metody wytwarzania porteru. Zjednoczone Browary Warszawskie Haberbusch i Schiele, Spółka Akcyjna jeszcze w latach 30. XX wieku wytwarzały porter jak prawdziwy angielski. W Rosji dopiero po aneksji Lwowa w 1939 roku odkryto, że można wytwarzać porter metodą niemiecką, a fiński browar Sinebrychhoff do dzisiaj wytwarza porter tradycyjną, angielską metodą.

Narodziny porteru bałtyckiego

W XVIII i XIX wieku portery warzone w basenie Morza Bałtyckiego były wytwarzane na wzór angielskich, o podobnej mocy. Jednak w XX wieku, a zwłaszcza w drugiej jego połowie, moc angielskich porterów zaczęła spadać, stopniowo stawały się piwami coraz lżejszymi. Podczas gdy





ULTIMATE
IMPERIAL

POŁCZYN
EST. 1825

LIMITED EDITION
GENUINE CRAFT

Receptura oraz prawie 200-letnia historia piwa Ultimate Imperial Połczyn była przez długi czas skrytynie ukrywana wśród cudów natury Szwajcarii Połczyńskiej. Dziś z wielką dumą oddajemy w Twe ręce to niepowtarzalne arcydzieło, które pozostawia niezapomniane wrażenia.



SZWAJCARIA
POŁCZYŃSKA

Z NATURY MOCNY

www.browarpolczyn.pl



TRADYCJA OD ROKU 1825

0,5 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW
CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18
JEST PRZESTĘPSTWEM

► portery warzone w Polsce utrzymały swoją moc. Tak zresztą stanowiło prawo, w postaci Polskich Norm, które określały, jakie cechy i parametry musiało mieć piwo danego rodzaju. Norma z 1957 roku podaje, że porter musiał mieć 22% ekstraktu, około dwa razy tyle co ówczesne portery wyspiarskie. Wciąż te ciemne, mocne piwa były nazywane po prostu porterem, więc skąd pomysł, żeby nazwać je bałtyckimi? To zasługa dwóch piwnych podróżników i autorów książek o piwie. Amerykanin Bill Yenne i Anglik Michael Jackson niezależnie od siebie w czasie piwnych podróży natrafili na portery polskie, litewskie, rosyjskie. Tak bardzo różniły się od tego, co obaj znali jako porter, że postanowili nadać mu osobną nazwę, wskazującą na miejsce pochodzenia.

Przełom wieków i piwna rewolucja

Na przełomie XX i XXI wieku w Polsce ostało się niewiele browarów, a ich oferta była mało zróżnicowana. Na tle niewielkiego zróżnicowania i małego wyboru piw wyróżniał się jeden styl – porter bałtycki. Panowała zgodna opinia, że nawet browary warzące na co dzień kiepskie piwa są w stanie uwarzyć co najmniej dobry porter. W 2004 roku ojciec piwowarstwa domowego w Polsce – dr Andrzej Sadownik na łamach portalu browar.biz opublikował artykuł o portercie bałtyckim, kończąc go propozycją, aby uznać ten styl za Narodowy Skarb Piwowarski i apelując, aby browary domowe otoczyły go szczególną opieką, bo na duże browary komercyjnie nie ma co liczyć. Od tego czasu obserwujemy ciągły wzrost liczby warzonych porterców, a już ostatnia dekada to dla nich złoty czas. Przyjmuje się, że wraz z debiutem browaru Pinta w 2011 r. i pierwszym piwem w stylu AIPA (Atak Chmielu) zaczęła się w Polsce tzw. piwna rewolucja. Symbolem tego trendu jest głównie nowofalowy chmiel i piwa z rodziny IPA, ale też tworzenie nowych stylów, odkrywanie zapomnianych, historycznych piw, czy wymyślanie ich na



nowo. Jednym słowem – różnorodność. Ta nowa fala nie ominęła portercu bałtyckiego i w 2013 r. browar Pinta stworzył piwo Imperator Bałtycki. Jeszcze mocniejszy (24,7 Plato), obficie chmielony porter pokazał, że w tym starym, klasycznym stylu drzemie spory potencjał i że można go zrobić inaczej. A trzy lata później, w 2016 r. browar Kormoran pokazał światu swoją

interpretację – Imperium Prunum. Długo leżakowany z dodatkiem Suski Sechłońskiej wywołał niemałe poruszenie, bo mimo że piwa było niemało, to cieszyło się ogromnym popytem, błyskawicznie znikając z półek, kwitł handel z drugiej ręki po mocno zawyżonych cenach. Do dzisiaj Imperium Prunum jest najwyżej ocenianym portercem bałtyckim na świecie według portalu RateBeer. I cały czas powstają coraz to nowe wersje, interpretacje porterców. Leżakowane w beczkach po mocnych alkoholach i winach, z dodatkami (owoce, kawa, przyprawy), wędzone, mocniej chmielone, wymrażane itp. Przy całej tej różnorodności cieszy, że klasyczne portery bałtyckie nie zostały zapomniane i wciąż są chętnie warzone przez browary różnych wielkości, od najmniejszych browarów restauracyjnych, poprzez rzemieślnicze i regionalne, aż po największe fabryki. O ich jakości świadczy między innymi największy konkurs piw komercyjnych w Polsce – Kraft Roku, gdzie spośród zwycięzców wszystkich kategorii wybiera się jedno, najlepsze z najlepszych piwo konkursu. Na dotychczasowe dziewięć edycji pięć razy piwem roku zostawał porter bałtycki. Polskie portery zdobywają także nagrody na międzynarodowych konkursach, ostatnio dzięki staraniom polskich browarów i organizacji kategoria Baltic Porter powróciła po kilku latach przerwy na European Beer Star. Oczywiście nie może być innego wyniku niż całe podium dla polskich browarów.

Baltic Porter Day

W każdą trzecią sobotę stycznia odbywa się Święto Portercu Bałtyckiego/Baltic Porter Day. Obchodzone po raz pierwszy w 2016 roku wydarzenie mojego pomysłu miało na celu promocję portercu bałtyckiego. Stworzone na wzór i pod wpływem takich wydarzeń jak amerykański Stout Day, czy polskie Święto Piwa Grodzkiego, dzisiaj Baltic Porter Day śmiało może być nazywany najważniejszym piwnym świętem roku. Każda edycja jest obchodzona w około setce pubów i barów w całej Polsce, także co roku wydarzenie zwiększa swoje zasięgi na świecie, docierając w 2024 roku do 15 krajów, na trzech kontynentach. Co roku na ten dzień powstają nowe portery, w 2024 było ich około 30, nie tylko warzonych w Polsce, ale też w USA, Francji czy Estonii. Edycja 2025 nie będzie gorsza, wiele nowych porterców już leżakuje w oczekiwaniu na styczniową premierę. Baltic Porter Day stanowi wizytówkę polskiego piwowarstwa, jest to wydarzenie, które warto promować, podkreślając jakość rodzimych porterców.





Lider piw mocnych
jablonowo.pl

BIOCHEM-ART

**NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA
 DLA BRANŻY PIWOWARSKIEJ:
 TWÓRZ PIWA BEZALKOHOŁOWE
 Z BIOCHEM-ART!**

Od 2000 roku wspieramy branżę piwowarską, dostarczając nowoczesne, funkcjonalne dodatki i ekstrakty. Dzięki naszej wiedzy, doświadczeniu i współpracy z najlepszymi międzynarodowymi producentami, oferujemy narzędzia oraz wsparcie technologiczne, które pozwalają browarom na tworzenie doskonałych piw.

PureMalt

MURPHY & SON

dsm-firmenich

Totally Natural Solutions

NIEZAWODNY PARTNER PIWOWARA
EFEKTYWNOŚĆ, JAKOŚĆ, SMAK, AROMAT

- ENZYMY
- EKSTRAKTY PIWNE-SŁODOWE
- EKSTRAKTY CHMIELOWE
- DODATKI FUNKCJONALNE
- KONSULTING I WDROŻENIA

(+48) 730 145 688

biochem-art.pl

biuro@biochem-art.pl



Maciej Chołdrych
piwoznawcy.pl

Doświadczenie jako element kreowania piwnej kultury gastronomicznej

O sensorycznych walorach piwa napisano już prawie wszystko. Techniki degustacji, wpływ technologii i surowców na profil piwa i wiele innych aspektów piwnego smaku doczekały się dziesiątek opracowań, tworzonych zarówno przez naukowców, jak i pasjonatów tematu. O ile jednak sensoryczna część samego piwa praktycznie nie ma już dla nas tajemnic, o tyle to, co dzieje się z piwem po opuszczeniu browaru bardzo często stanowi wielką niewiadomą. Wielu piwowarów cały czas żyje bowiem w przekonaniu, że końcowym etapem tworzenia piwa jest zapakowanie go w butelki, puszki czy beczki i wysłanie do magazynu. Tymczasem etap ten to początek długiego procesu pilnowania jakości i kreowania wizerunku wśród konsumentów. I chociaż mamy coraz większą kontrolę nad transportem i szeroko pojętą dystrybucją piwa, to bardzo często zapominamy o końcowym ogniwie tego procesu, który ma olbrzymi wpływ na wizerunek piwa i decyzje zakupowe klientów. A w zasadzie nie klientów, tylko gości, bo po przekroczeniu progu pubu czy restauracji klient staje się gościem. Cała zaś władza nad jakością naszego piwa trafia w ręce barmana.

Przyjrzyjmy się zatem roli poszczególnych zmysłów, które biorą udział w doświadczeniu piwa. Bo chociaż najczęściej nie zdajemy sobie z tego sprawy, każdy ze zmysłów jest zaangażowany w tę pozornie prostą czynność, jaką jest wypicie kufła piwa.

Nasza przygoda z piwem prawie zawsze zaczyna się od wzroku. Miejsce, które wybraliśmy na konsumpcję oceniamy już od pierwszych chwil. Wystrój, bar, liczba kranów na barze, barman i wiele innych szczegółów sprawia, że zaczynamy mieć jakieś nastawienie i oczekiwania. Uśmiechnięty barman, który wita nas serdecznie, zawsze pozytywnie wpływa na nasz odbiór. Analogicznie, barman, który nas nie zauważa lub traktuje jak zło konieczne, będzie działał odpychająco. Zmysł wzroku odpowiada także za to, czego oczekujemy od zamówionego piwa. Barwa, klarowność, rodzaj szkła, wysokość piany, to elementy, które przygotowują nas do smaku i bukietu piwa. I chociaż jeszcze nie piliśmy tego piwa, to już zaczynamy wyrabiać sobie o nim zdanie. Zawsze należy jednak pamiętać, że zmysł wzroku przekazuje nam sygnały, które będą odniesieniem do naszych wcześniejszych doświadczeń. Kiedy widzimy szklankę z ciemnym piwem, od razu zaczynamy wyobrażać sobie jego smak. Miłośnicy stoutów będą oczekiwali wytrawnego piwa o niskiej pełni smaku, a amatorzy porterów będą zawiedzeni, jeżeli ich piwo nie okaże się mocne i ekstraktywne.

Prawie równocześnie ze zmysłem wzroku, udział w naszym doświadczeniu piwa bierze także zmysł słuchu. Pierwsze słowa, jakie kieruje do nas barman powinny zachęcić do konsumpcji. Każde zdanie, które usłyszymy na temat zamawianego piwa powinniśmy traktować jako wartość

dodaną. W świecie idealnym, dobry barman ma przygotowanych kilka ciekawych informacji na temat każdego z dostępnych w barze piw i chętnie się nimi dzieli. Słuch to także wszelkie piwne dźwięki. Szum nalewanego piwa, pękanie pęcherzyków piany, chrupanie piwnych przekąsek. Wszystko to składa się na ogólną ocenę naszego piwa.

Czas na dotyk, który w barmańskiej sztuce jest zmysłem kluczowym. Za jego pośrednictwem możemy ocenić temperaturę piwa, ale także jakość szkła. Szkło do piwa nie powinno być szorstkie w dotyku, wyszczerbione i przede wszystkim gorące! Nawet najlepsze piwo podane w gorącym pokalu wyjętym prosto z wyparzarki straci cały smak. Jednym z niestandardowych zastosowań dotyku, jest skupienie się na czystości podłogi. Jeżeli nasze buty kleją się do podłogi, istnieje spore ryzyko, że barmani mają problem z zachowaniem higieny, także w przypadku instalacji do wyszynku. Takich miejsc lepiej po prostu unikać.

Węch i smak to ulubione zmysły większości miłośników piwa. To dzięki nim czujemy wszystkie piwne smaki i zapachy. Zmysły te odgrywają także olbrzymią rolę w barmańskiej sztuce. Tylko świeże, odpowiednio podane piwo z czystej instalacji dostarczy nam pełni sensorycznych doznań. W przypadku węchu, nie tylko piwo jest tu istotne. Atmosfera lokalu to także jego zapach. Mogą to być aromaty serwowanych potraw, piwniczny klimat czeskiej gospody, czy drzewny aromat irlandzkiego pubu. Zaniepokoić powinien nas zapach octu, który podobnie jak wspomniana klejąca podłoga, źle świadczy o podejściu barmanów do higieny.

Dobry barman ma pełną świadomość tego, co może zaszkodzić jakości piwa i wie, jak uchronić przed tymi czynnikami tak wrażliwy produkt jak piwo.

Światło

Nie bez powodu wiele produktów na opakowaniach ma wskazówkę „trzymać w ciemnym i chłodnym miejscu”. Światło żywności nie służy. Piwo zaś jest tego wzorcowym przykładem. W procesie dystrybucji narażone jest na przebywanie w miejscach nasłonecznionych, zwłaszcza latem, podczas przeładunków, w magazynach, na półkach itp. W takich warunkach piwo bardzo szybko może nabrać niepożądanych cech zapachowych, określanych często jako nuty skunksowe, lub ładniej, nasłonecznione. Psują one bardzo mocno pijalność piwa, stąd też dbałość o trzymanie piwa w odpowiednich warunkach dla jego jakości sensorycznej.

Temperatura

Temperatura to drugi czynnik, który sprawia, że piwo czasem nie smakuje tak jak powinno i nie chodzi tu o oczywistą



INSTALACJE PROCESOWE DLA PIWA




Autoryzowany
dystrybutor
urządzeń marki



**Nasza oferta to w pełni zautomatyzowane
nowoczesne technologicznie urządzenia oraz aparatura
pomiarowa o wysokiej dokładności.**

- Procesy uzdatniania wody
- Odgazowywanie wody w kolumnie i membranowo
- Automatykacja wydziału rozlewu
- Izomeryzacja chmielu
- Chłodzenie i napowietrzanie brzożki
- Namnażanie drożdży (zarządzanie procesem)
- Nasycanie dwutlenkiem węgla
- Nasycanie azotem

- Przygotowanie komponentów
- HGB i nasycanie dwutlenkiem węgla
- Dozowanie aktywnych komponentów do piwa
- Staje dealkoholizacji piwa
- Pasteryzacja przepływowa
- Stacje mycia CIP
- Stacje sterylizacji w obiegu zamkniętym (SIP)
- Wyspy zaworowe

 **JMR Europe Sp. z o.o.**
ul. Sobieskiego 11/204-C, 40-084 Katowice

 jmr@ceti.pl
 **+48 601 424 429**
 www.jmreurope.eu

TECHNOLOGII DOSTARCZA

www.centec.de

- kwestię temperatury serwowania, tylko o warunki w jakich przechowujemy je przed spożyciem. Idealne miejsce dla piwa to zdecydowanie chłódnia, lodówka lub tzw. warunki piwniczne. Należy pamiętać, że szokowe podwyższenie temperatury może spowodować znaczne przyspieszenie procesu starzenia się piwa. Jego efektem jest najczęściej pojawienie się zapachu przypalenia i skórki ciemnego chleba, czasami czarnej porzeczki. Nie są to z reguły zapachy bardzo nieprzyjemne, niestety zmieniają charakter piwa, w efekcie czego, zamiast cieszyć się dajmy na to chmielowym zapachem czeskiego pilsnera, musimy raczyć się przypalonym aromatem, który zdecydowanie nie wpisuje się w kanony tego gatunku.

Czas

Czas to najbardziej skomplikowany czynnik. Nie można jednoznacznie stwierdzić, czy jego wpływ na piwo jest pozytywny czy negatywny. Temat ten należy rozpatrywać indywidualnie. Jasne, lekkie lagery, których zadaniem jest orzeźwianie i gaszenie pragnienia, muszą być świeże. Tylko wtedy pokażą całą swoją rześkość smaku i aromatu. Z kolei piwom mocnym i ciemnym dłuższy czas przechowywania nie zaszkodzi, a czasami wręcz pomaga. Karmelowe nuty stają się bardziej wydatne, alkohol nabiera ogłady i piwo staje się spójne. Oczywiście nie leżakujemy go latami, mowa tu raczej o miesiącach. Jeżeli chodzi o piwo w podpiętej beczce, to czas nigdy nie działa na jego korzyść. Im szybciej beczka zostanie opróżniona, tym lepiej dla piwa.

Higiena w wyszynku

Perfekcyjne serwowanie i dbanie o czystość instalacji to kluczowe elementy dbania o jakość piwa. Płukanie instalacji, niemoczenie końcówki kranu w piwie (chyba że wymaga tego specjalna technika nalewania) oraz odpowiednie mycie, suszenie i zraszanie szklanek mogą uchronić piwo przed szeregiem wad sensorycznych.

Niezależnie od dbania o czystość instalacji i poprawność nalewania, barman powinien być czujny i reagować na każdą z poniższych nieprawidłowości.

- Piwo delikatnie opalizujące (delikatnie mętne – nie dotyczy piw naturalnie mętnych) – początek zakażenia bakteriami lub dzikimi drożdżami.
- Zapach maślanki i zjełczałego masła – zakażenie bakteriami lub dzikimi drożdżami.
- Zapach mokrego kartonu, papieru – piwo stare, utlenione.
- Zapach octu i kwaśny smak – zakażenie bakteriami kwasu octowego.
- Zapach skunksa, przypalenia (dotyczy w szczególności piw w zielonej butelce) – piwo wystawione na działanie światła (słońce, lampa itp.)

Rolę barmana w lokalu ciężko opisać w krótkich słowach. To połączenie misji i pasji z umiejętnościami na wysokim poziomie. Myli się ten, kto sądzi, że praca barmana polega tylko na robieniu drinków i nalewaniu piwa. Dobry barman tworzy atmosferę lokalu i buduje więzi z gośćmi. Jego pasja, wiedza i zaangażowanie sprawiają, że ludzie wracają do lokalu pewni wysokiej jakości serwisu i smaku trunków, jakie otrzymają.

Na kompetencje dobrego barmana składa się kilka umiejętności, które należy rozpatrywać w oddzielnych kategoriach. Połączenie wszystkich tych czynników będzie gwarancją sukcesu w tym jakże wymagającym zawodzie.

► **Barman doradca** – to jedna z najważniejszych kompetencji w tym zawodzie. Dobry barman powie nam, które piwo jest godne uwagi. Dobierze piwo do naszego nastroju, pory dnia i roku. Jest znawcą zasad foodpairingu, toteż sprawnie dobierze przekąskę lub danie to zamówionego piwa. Odpowie także na większość pytań, dotyczących piwa i zasad jego serwowania.

► **Barman showman** – to osoba, która z nalewania piwa tworzy rytuał. Robi to z niewymuszoną elegancją, stosując się przy tym do wszystkich zasad perfekcyjnego serwowania. Nie zastanawia się nad wysokością piany, rodzajem szklanki, ani tym czy wafel pod kuflem to na pewno konieczność. Setne piwo w dniu nalewa z takim samym zaangażowaniem jak pierwsze. Reaguje też na wszelkie sugestie swoich gości. Piwo z wysoką pianą? Bez piany? Tak długo, jak mieści się to w ramach piwnej kultury, barman spełnia wszelkie oczekiwania. Jeżeli jednak spotka się z prośbą, która w jakiś sposób łamie te reguły (piwo z sokiem?), to potrafi umiejętnie nakłonić swoich gości do przekształcenia upodobań.

► **Barman chemik** – skąd w piwie bierze się zapach zjełczałego masła? Dlaczego piwo nagle mętnieje? Czy zapach goździków w pilznerze to norma? Dobry barman zna odpowiedzi na te i wiele innych pytań. Wie, jak dbać o czystość instalacji i jak zapobiegać zakażeniom. Potrafi także ocenić jakość piwa, nawet po samym zapachu. Cytrusy w IPA – ok, goździki w wizenie – doskonale. Jednak te same cechy w lagerach i pilznerach od razu wzbudzą jego czujność i spowodują reakcję.

► **Barman psycholog** – dobry barman zna swoich gości. Wie, z kim można wejść w interakcję, a komu lepiej się nie narzucać. Jest gospodarzem w swoim lokalu i buduje atmosferę, w której goście czują się dobrze. Każda rozmowa z gościem to dla niego nowe doświadczenie, które uzupełnia jego bazę zachowań i reakcji. Z czasem, staje się mistrzem w czytaniu ludzkich emocji i nastrojów. Podobno barman na mistrzowskim poziomie widząc osobę, która wchodzi do lokalu po raz pierwszy, potrafi przewidzieć co zamówi.


► **Barman handlowiec** – to najbardziej wymierna z kompetencji. Praca dobrego barmana bezpośrednio przekłada się na zyski lokalu. Umiejętne kreowanie wizerunku marek, które poleca, wpływa na sprzedaż. Każda opowiedziana historia o piwie, barwny opis smaku i bukietu, dziesiątki piwnych ciekawostek, sprawiają, że goście nabierają apetytu i chcą sensorycznie sprawdzić każdą z teorii. Polem do popisu dla barmana będzie tu polecenie piwa do dań i przekąsek. Obrazowe przedstawienie fuzji smaków i aromatów, która zachodzi między piwem a potrawą, działa jak najlepszy aperitif. Może się zdarzyć, że najdroższy w karcie stek zaczyna się sprzedawać, jeżeli tylko udowodnimy zasadność połączenia go z zimnym, perfekcyjnie podanym india pale ale.

To z pewnością nie jest kompletna lista kompetencji i każdy dobry barman bez problemu dopisze tu jeszcze kilka punktów. Ważne jest jednak to, że barmańska edukacja nigdy się nie kończy, a dobrym barmanem nigdy nie będzie osoba, która twierdzi, że wie już wszystko. Dlatego najlepsi barmani nie nazywają swojego zajęcia pracą. To dla nich pasja, misja i ciągle samodoskonalenie.



Woda i produkcja żywności

Niektóre czynności związane z działalnością rolniczą i przetwórczą są powszechnie uważane za zwiększające zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności i określane jako czynniki ryzyka. Należą do nich: użycie wody (zwłaszcza przed zbiorami i po nich), nawozy biologiczne, zarządzanie środowiskowe oraz praktyki stosowane przy postępowaniu z żywnością.



Warzywa i owoce mogą ulec zanieczyszczeniu w polu lub podczas wstępnego przygotowywania, wskutek użycia niskiej jakości wody lub bezpośredniego nawożenia roślin w polu odchodami.

Nie każda woda jest bezpieczna

- Woda źródłana może być zanieczyszczona.
- Woda ze studni wierconych we własnym zakresie może stwarzać większe ryzyko.
- Jakość wody może ulec pogorszeniu w zakładach przetwórstwa żywności.
- Bakterie mogą namnażać się w zanieczyszczonej wodzie używanej przy produkcji żywności.
- Powstanie niektórych ognisk chorobowych przypisuje się zanieczyszczeniu wody przed zbiorami lub po nich (zwłaszcza płody rolne).

Dokładne, szybkie, proste. Zatwierdzone do użycia.

Bezpieczeństwo wody jeszcze nigdy nie było tak ważne, a zapotrzebowanie na dokładne metody analityczne tak duże jak obecnie. Metody opracowane przez firmę IDEXX umożliwiają wykrywanie bakterii z grupy coli / *E.coli*, *Pseudomonas aeruginosa* i Enterokoków dzięki jednemu, prostemu w użyciu systemowi.


Metoda IDEXX – pełne zaufanie

Metody opracowane przez firmę IDEXX – światowego lidera w badaniach mikrobiologicznych wody – to gwarancja wiarygodności i rzetelności. Zostały one dopuszczone do użycia przez organy regulacyjne w całej Europie. Pozwalają uzyskać dokładne, potwierdzone wyniki w ciągu zaledwie 18-24 godzin, co umożliwia szybkie wykrywanie i podejmowanie dalszych czynności.



Metody do badań wody firmy IDEXX

Colilert®-18



Wykrywa jednocześnie bakterie z grupy coli / *E.coli*, umożliwiając uzyskanie wyników w zaledwie 18 godzin. Dzięki tak krótkiemu czasowi inkubacji wyniki próbek pobranych po południu można odczytać następnego dnia rano, co znacząco usprawnia przebieg pracy.

Metoda Colilert®-18/Quanti-Tray® to norma ISO obowiązująca na całym świecie przy wykrywaniu w wodzie bakterii z grupy coli i *E.coli* (ISO 9308-2:2012).

Pseudalert®

Wykrywa bakterie *P. aeruginosa* i umożliwia uzyskanie ostatecznych wyników w ciągu 24 godzin bez dodatkowych czynności potwierdzających.

Metoda Pseudalert® została przyjęta jako międzynarodowa norma ISO obowiązująca przy wykrywaniu w ciągu 24 godzin *Pseudomonas aeruginosa* w wodzie przeznaczonej do spożycia, wodzie butelkowanej, szpitalnych systemach wodno-kanalizacyjnych, basenach i spa (ISO 16266-2:2018).

Enterolert®-DW

Wykorzystując tę samą, prostą w użyciu platformę, Enterolert-DW wykrywa Enterokoki z większą dokładnością i swoistością niż metoda ISO 7899-2.

Przy użyciu wraz z systemem Quanti-Tray® umożliwia uzyskanie wyników ilościowych w ciągu 24 godzin.

Więcej informacji można uzyskać pod numerem telefonu
+ 48 665 790 999 wyślij e-mail na adres dagmara-dziedzina@idexx.com
lub wejdź na stronę www.idexx.pl/pl/water/



CERTYFIKAT ISO 9001:2015
CERTYFIKAT ISO 14001:2015

Metody badań stosowane przy oznaczaniu parametrów mających wpływ na wysokość podatku akcyzowego



Dawid Siedlecki
Kancelaria Radcy Prawnego Dawid Siedlecki
kontakt@dawidsiedlecki.pl www.dawidsiedlecki.pl

Doradztwo prawne w obszarze prawa alkoholowego w zakresie produkcji, sprzedaży, reklamy i znakowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz w zakresie podatku akcyzowego. Usługi prawne w kwestii prawa własności intelektualnej, nieuczciwej konkurencji oraz prawa pracy.

Dla konsumenta ekstrakt początkowy jest wyłącznie jedną z wielu informacji, jakie może znaleźć na etykiecie piwa. Dla browaru – producenta tego piwa wskaźnik ten ma zupełnie inne, dodatkowe znaczenie. Jest bowiem bezpośrednio odpowiedzialny za wysokość należnego podatku akcyzowego. Znaczenie to jest więc niebagatelne.

Podatek akcyzowy od piwa wynosi 9,90 zł od 1 hektolitra za każdy stopień Plato gotowego wyrobu (stan na październik 2024) – tak stanowi ustawa o podatku akcyzowym. Taka regulacja określona ustawą o podatku akcyzowym, wymusza określanie przez producenta na potrzeby podatku akcyzowego parametru w postaci stopni Plato w gotowym piwie. Pomiar i określenie Plato nie zostało przez ustawodawcę pozostawione jednak przypadkowi.

Rozporządzenie Ministra Finansów z 13 lutego 2009 r. w sprawie metod ustalania parametrów służących do określenia podstawy opodatkowania piwa (Dz. U. Nr 32, poz. 224) reguluje tę kwestię i określa sposób wyznaczania liczby stopni Plato w wyrobie gotowym. Definiuje ono istotne dla ustalenia tych parametrów określenia, które warto przytoczyć tutaj w całości:

- 1) zawartość alkoholu – ułamek masowy alkoholu etylowego w gotowym wyrobie, wyrażony w procentach m/m, odpowiadający gęstości destylatu otrzymanego po destylacji próbki piwa,
- 2) zawartość ekstraktu rzeczywistego – ułamek masowy ekstraktu w gotowym wyrobie, bez względu na fazę produkcji, w której ten ekstrakt został wprowadzony do piwa, wyrażony w procentach m/m, obliczony na podstawie zawartości alkoholu oraz ekstraktu w gotowym wyrobie,
- 3) zawartość ekstraktu brzezki podstawowej – ułamek masowy ekstraktu brzezki piwnej, wyrażony w procentach m/m, obliczony na podstawie zawartości alkoholu oraz ekstraktu rzeczywistego w gotowym wyrobie.

Według rozporządzenia Ministra Finansów z 13 lutego 2009 r. w sprawie metod ustalania parametrów służących do określenia podstawy opodatkowania piwa przy ustalaniu podstawy opodatkowania piwa za 1 stopień Plato uważa się ułamek masowy o wartości 1% m/m ekstraktu brzezki

podstawowej, obliczony na podstawie zawartości alkoholu oraz zawartości ekstraktu rzeczywistego w gotowym wyrobie. Rozporządzenie wprost wiąże ilość stopni Plato z parametrem piwa w postaci ekstraktu brzezki podstawowej. Rozporządzenie wskazuje także, jak oznaczyć ekstrakt brzezki podstawowej – tutaj konieczne są dwie zmienne, czyli zawartość alkoholu oraz ekstrakt rzeczywisty. Definicje obu tych pojęć zawarte w rozporządzeniu wyraźnie odwołują się do tzw. wyrobu gotowego. W przypadku piwa będzie to więc napój po zakończonych procesach produkcyjnych (zwłaszcza fermentacji), a liczne interpretacje podatkowe i orzecznictwo sądów administracyjnych wskazują, że z wyrobem gotowym mamy do czynienia, gdy piwo zostaje przekazane do magazynu wyrobów gotowych. Oznacza to, że wybita brzezka (jeszcze przed fermentacją) wyrobem gotowym nijak nie jest. Nie jest to więc moment na dokonywanie jakichkolwiek pomiarów na rzecz podatku akcyzowego. Pomiar ekstraktu wybitej brzezki na tym etapie, z prawnego punktu widzenia, nie wystarcza dla określenia zobowiązania podatkowego. Zarówno z tego powodu, że nie jest dokonywany na wyrobie gotowym, jak i z powodu niezgodności z rozporządzeniem Ministra Finansów z 13 lutego 2009 r. w sprawie metod ustalania parametrów służących do określenia podstawy opodatkowania piwa. Przepisy rozporządzenia bowiem regulują także wprost, jakie badania powinny być wykonane. Ta kwestia również jest pozostawiona przypadkowi.

Rozporządzenie w § 3 ust. 3 wskazuje, że metody badań stosowane przy oznaczaniu zawartości alkoholu i ekstraktu rzeczywistego w celu ustalenia ekstraktu brzezki podstawowej określa Polska Norma PN-A-79093-2: 2000, ustanowiona przez Polski Komitet Normalizacyjny. Polska Norma PN-A-79093-2: 2000 wprost odnosi się do tzw. metody refraktometryczno–destylacyjnej. Metoda destylacyjna jest w normie określana, jako odwoławcza, a refraktometryczna, jako domyślnie stosowana do piw jasnych. Metoda destylacyjna *polega na oznaczeniu gęstości destylatu piwnego, a następnie obliczeniu zawartości alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzezki początkowej*. Z kolei metoda refraktometryczna *polega na oznaczeniu zawartości alkoholu, ekstraktu rzeczywistego i ekstraktu brzezki podstawowej za pomocą refraktometru*.

Treść Polskiej Normy PN-A-79093-2: 2000 stanowi, że do obliczania ekstraktu początkowego piwa należy korzystać z innych metod niż prostego mierzenia ekstraktu areometrem na etapie po wybicciu brzezki. W opisach obu metod wprost mamy wskazane, że po oznaczeniu zawartości alkoholu i ekstraktu rzeczywistego według wzoru obliczamy ekstrakt brzezki podstawowej, a z niego w prosty sposób wyznaczmy ilość stopni Plato. Nie budzi wszak wątpliwości, że pomiar ekstraktu brzezki podstawowej po wybicciu da wynik odmienny, w sytuacji gdy zastosowano substancje podbijające ekstrakt i badania przeprowadzimy w sposób przepisany Polską Normą PN-A-79093-2: 2000. Rozbieżność będzie miała bezpośredni wpływ na wynik mający przełożenie na wysokość zobowiązania podatkowego. W przypadku podatku akcyzowego mamy zasadę samoobliczenia tego podatku, więc błędu nikt nie wychwyci – do czasu kontroli. Stąd tak istotne jest dokonywanie prawidłowych pomiarów i obliczeń.

Wymaganą prawem metodą obliczania ekstraktu brzezki podstawowej w stopniach Plato jest metoda refraktometryczno-destylacyjna, a nie mierzenie ekstraktu brzezki po

wybicciu. Rozporządzenie Ministra Finansów z 13 lutego 2009 r. w sprawie metod ustalania parametrów służących do określenia podstawy opodatkowania piwa wprost odsyła do wyrobu gotowego oraz treści Polskiej Normy PN-A-79093-2: 2000. Staje się to jeszcze jaśniejsze, gdy spojrzymy na zmianę ustawy o podatku akcyzowym w zakresie obliczania ekstraktu (która obowiązuje od początku 2022 roku). Nowelizacja ta wprowadziła przepis (art. 94 ust. 3a ustawy o podatku akcyzowym), zgodnie z którym do celów pomiaru w stopniach Plato uwzględnia się wszystkie składniki piwa, w tym składniki dodane po zakończeniu fermentacji. Pomiar na etapie wcześniejszym niż zakończona fermentacja zawsze da zafałszowany wynik. Metody opisane w Polskiej Normie PN-A-79093-2: 2000 stosowane będą w razie kontroli przez organy celno-skarbowe, więc by wynik kontroli był zgodny z rzeczywistością należy stosować metodę destylacyjną i refraktometryczną. Wyznaczając parametry w postaci zawartości alkoholu oraz ekstraktu rzeczywistego mamy już prostą drogę do wyznaczenia ekstraktu początkowego i finalnie – istotnych na potrzeby podatku akcyzowego – stopni Plato gotowego piwa.

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

PERŁA

niesie do przyjaciół





Kolejny rok wyzwań – browary rzemieślnicze w 2024 roku

Marek Kamiński
Prezes Zarządu Polskiego Stowarzyszenia
Browarów Rzemieślniczych

Bieżący rok był dla browarów rzemieślniczych kolejnym już, pełnym wyzwań okresem. Na dalszy plan zesza jednakże wysoka inflacja i wszechobecne wzrosty cen, o których pisałem tutaj rok temu, a do głosu doszły przede wszystkim kwestie legislacyjne oraz zagrożenie dalszym ograniczaniem sprzedaży i dystrybucji piwa.

Spośród kwestii legislacyjnych szczególną uwagę trzeba zwrócić na zbliżające się uruchomienie w Polsce systemu kaucyjnego, który ma objąć szklane butelki wielokrotnego użytku, metalowe puszkę i butelki PET. O ile butelka zwrotna nie jest szczególnie powszechna w segmencie browarów rzemieślniczych, a butelka bezzwrotna ma pozostać poza systemem, to puszkę metalową od kilku lat zyskuje coraz większą popularność w naszym środowisku i coraz więcej browarów kraftowych oferuje swoje piwa również bądź wyłącznie w puszkach. Jesteśmy więc bacznym obserwatorem prac nad wdrożeniem systemu kaucyjnego. Niestety, w chwili gdy piszę te słowa, wydaje się, że system, zarówno pod kątem legislacyjnym, jak i jego kluczowych uczestników, nie został właściwie przygotowany i nadal wymaga istotnych zmian. Zmian, na które potrzeba więcej czasu niż te praktycznie dwa miesiące, jakie teoretycznie pozostały do startu systemu. W pełni popieramy więc postulat przełożenia uruchomienia systemu o jeden rok i apelujemy o niezwłoczną naprawę stosownych przepisów.

Odrębnym zjawiskiem, które w bieżącym roku przybrało na sile, a które nie pozostaje bez wpływu na browary rzemieślnicze jest coraz głośniejsza narracja antyalkoholowa, prowadzona w sposób manipulujący opinią publiczną, w oparciu o wybiórcze dane lub wręcz wbrew nim i obliczona głównie na tani poklask niektórych grup interesariuszy. Pojawiających się w przestrzeni publicznej coraz to nowych pomysłów dążących do ograniczenia sprzedaży i dostępności wyrobów alkoholowych nie sposób traktować w kategoriach poważnej debaty nad kompleksowym systemem i spójną polityką państwa, kształtowaną z uwzględnieniem głosów wszystkich zainteresowanych stron. Wszyscy zdajemy sobie sprawę, że obecnie obowiązująca ustawa alkoholowa weszła w życie na początku lat 80. i nie przystaje do obecnej rzeczywistości. Znamienne jednakże jest to, że pomysły dalszego majstrowania przy niej pojawiają się zwykle w reakcji na jednostkowy wybrzyk jakiegoś nieodpowiedzialnego przedsiębiorcy, a nie z potrzeby skonstruowania i wdrożenia w Polsce nowoczesnego prawa, w pełni odpo-

wiadającego dzisiejszym uwarunkowaniom gospodarczym, społecznym i kulturowym.

Coraz większe znaczenie dla całego piwowarstwa w dłuższej perspektywie stanowią wyzwania natury klimatycznej i demograficznej. Pierwsze wpływają na dostępność, cenę i jakość surowców piwowarskich, pośrednio również na dostępność i ceny niezbędnych dla funkcjonowania browarów mediów, drugie stawiają branżę piwowarską przed bezprecedensowym wyzwaniem skonstruowania atrakcyjnej oferty i odpowiedniej jej komunikacji dla młodych pokoleń wchodzących corocznie na rynek piwa. Wyraźnie odmienne preferencje młodych ludzi są w coraz większym stopniu zauważalne.

Browary rzemieślnicze, jako małe podmioty, relatywnie szybko reagują na wszelkie zmiany sytuacji rynkowej i są w stanie najszybciej dostosowywać się do warunków zmieniającego się otoczenia gospodarczego. Elastyczność w działaniu, bliski kontakt z rynkiem i czujność w zakresie zmieniających się trendów, pozwalają browarom rzemieślniczym możliwie optymalnie dopasowywać swoje portfolio produktowe i sposoby działania do bieżących możliwości. Jest to nadal szczególnie widoczne w zakresie choćby kraftowych piw bezalkoholowych, piw lżejszych, sesyjnych czy również w kontekście zarządzania kanałami sprzedaży i dystrybucji. Zgoła odmienną relację możemy zaobserwować w kwestiach legislacyjnych, gdzie małe browary rzemieślnicze mają zbyt małą skalę działania i rynkową widoczność, by realnie wpływać na projektowane przepisy i ich zmiany. Jednocześnie, legislatorzy najczęściej pomijają perspektywę małych producentów, ograniczając swoje analizy wpływu planowanych zmian wyłącznie do dużych graczy, którzy nadal kontrolują około 80% rynku piwowego w Polsce. Takie prokorporacyjne podejście w kształtowaniu prawa jest w tym przypadku z gruntu złe zarówno dla gospodarki, jak i misji edukowania konsumentów w zakresie dobrego piwa, jaką realizują browary rzemieślnicze.

Niezmienną wartością i cechą piw rzemieślniczych pozostaje bowiem dbałość o jak najwyższą jakość piwa, jak i zachowanie jego właściwego kontekstu kulturowego, i bardzo satysfakcjonujący jest fakt, że mimo ogromu bieżących wyzwań, browary rzemieślnicze nadal utrzymują, a niejednokrotnie podnoszą jakość swoich piw, pozostając najpewniejszym wyborem dla miłośników piwa poszukujących najwyższych walorów trunku.



**SYMPOZJUM
PIWOWARÓW**

**20
24**



**9-11
GRUDNIA
2024
-**

**KLUB STUDIO
KRAKÓW**

Zapraszamy do rejestracji:

<https://bit.ly/SP2024Bilety>

Chmielaki Krasnostawskie 2024

Komisja Konsumentckiego Konkursu Piw towarzyszącego tegorocznym Chmielakom Krasnostawskim miała do oceny aż 466 piw z 47 browarów z Polski, Czech i Litwy. Podczas 53 Ogólnopolskiego Święta Piwowarów i Chmielarzy, jak zwykle odbyła się też sesja naukowa, gdzie plantatorzy, browarnicy oraz naukowcy mogli wymienić się doświadczeniami. A dzięki imprezom towarzyszącym Chmielaki tradycyjnie były okazją do wspaniałej zabawy dla mieszkańców Krasnostawu i gości.

Chociaż Chmielaki 2024 odbywały się w sierpniu, to wydarzeniem inauguracyjnym imprezę był zorganizowany w czerwcu „Wieczór z Piwowarem”. W programie spotkania autorskiego z **Grzegorzem Brzyszk** znalazły się m.in. wykłady „Klasyczne smaki piw. Cechy stylów. Historia. Ciekawostki” oraz „Polskie browarnictwo w latach 1945-1995. Historia. Rozwój. Nowe Browary”.

Natomiast oficjalnego otwarcia Chmielaków Krasnostawskich 2024 dokonał 23 sierpnia **burmistrz Krasnostawu Daniel Miciuła** przez odszpuntowanie beczki z piwem chmielakowym. Jedną z najstarszych i najpopularniejszych imprez plenerowych, promująca rozwój chmielarstwa i piwowarstwa zgromadziła poza mieszkańcami parlamentarzystów, przedstawicieli administracji rządowej, samorządowców i oczywiście ludzi z branży chmielarskiej i piwowarskiej. Krasnostaw tradycyjnie odwiedziły też delegacje z miast partnerskich: Alvesta w Szwecji, Püspökladány na Węgrzech, Turijsk w Ukrainie i Žatec w Czechach.

Miłym akcentem uroczystości było wręczenie Medalu 550-lecia Województwa Lubelskiego, który odebrał **Andrzej Jakubiec** - burmistrz Krasnostawu w latach 1992-2014.

Spotkanie branży

Plantatorzy chmielu i firmy zajmujące się jego przetwórstwem mieli okazję wymienić doświadczenia w Krasnostawskim Domu Kultury podczas Ogólnopolskiej Sesji Chmielarskiej. Wzięli w niej udział między innymi: **Daniel Miciuła**, **Rajmund Szulc** - prezes Związku Polskich Plantatorów Chmielu, **Jan Madej** - prezes Polskiego Związku Producentów Chmielu, dr inż. **Mieczysław Stasiak** - współwłaściciel firmy Powiśle,



Dariusz Piątek - prezes Richland, **Urszula Łyg**as i **Sebastian Dudczak** - starostowie Chmielaków Krasnostawskich 2024, **Elżbieta Zadrag** - koordynator sesji. Podczas spotkania **dr Urszula Skomra** z Zakładu Hodowli i Biotechnologii Roślin Instytutu Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – PIB mówiła o produkcji chmielu w Polsce na tle zmian na światowym rynku.

Dla ciała i dla ducha

Chmielakom towarzyszył już po raz 15. Konsumentcki Konkurs Piw. Komisja konkursowa pod przewodnictwem sędziego głównego **Tomasza Sygi** oceniła 466 piw z 47 browarów z Polski, Czech i Litwy. **Grand Prix Chmielaki Krasnostawskie 2024** otrzymało piwo „Dziewczyzna Szamana” z **Browaru Dzik**i Wschód z Lublina. Najlepsze piwo z polskimi odmianami chmielu, to Modern Grodziskie – Browar Grodzisk (chmiele: Amora Preta, Książęcy, Zula). Nagrodę w tej kategorii ufundował Związek Pracodawców Przemysłu Piwowarskiego „Browary Polskie”.

Podczas 53 Ogólnopolskiego Święta Piwowarów i Chmielarzy atrakcji nie brakowało. Na mieszkańców i turystów czekały m.in. wesole miasteczko, strefa disco i chill oraz kilkadziesiąt stoisk handlowych. Na rynku miejskim wystawiło się ponad 60 browarów z Polski i zagranicy. Dodajmy, że oficjalne piwa tegorocznych Chmielaków powstały w regionalnych browarach Lubelszczyzny – Jagiełło i Sulewski.



Szczególne powody do zadowolenia mieli miłośnicy muzyki. Na koncertach wystąpili m.in. Ernest Markiewicz, Vix.N i Smolasty, duet Adam Felszar & Grzegorz Amarowicz, Mari-ka, Ania Dąbrowska, Sara James, Dżem, Andrzej Jagodziński Trio. Zagrała też Miejska Orkiestra Dęta z Brzeska, odbył się Przegląd Kapel Podwórkowych oraz Chmiel Senior Fest. Miłośnicy muzyki klasycznej mogli podczas V Chmielakowe- go Recitalu Organowego wysłuchać kompozycji m.in. Johanna Sebastiana Bacha, Giuseppe Mecka, Mariana Sawy.

Wśród wielu imprez towarzyszących były także XIII Półmaraton o Puchar Burmistrza Krasnegostawu, Złot Weteranów Szos, Piknik Paralotniowy „Chmieloty”, konkurs na Najpiękniejszy Wieniec Chmielowy, wybory Miss Chmielaki Krasnostawskie 2024 (poprowadziła je prezenterka Doro- ta Gardias) oraz „Wycieczka z Pianką”, której uczestnicy poznali długą historię Krasnegostawu (lokowanego na prawie

magdeburgskim 630 lat temu).

Dopełnieniem wspaniałej zabawy był Korowód Chmielakowy, który przeszedł ulicami miasta.

Warto dodać, że orga- nizatorzy imprezy zadbali o środowisko. Dzięki kubkom kaucyjnym, zamiast jednorazo- wych plastikowych, w tym roku zdecydowanie zmniejszyła się ilość śmieci. Kaucja za kubek wynosiła 10 zł. Ale można było też go zachować i potraktować jako pamiątkę z Chmielaków.

„Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny” był partnerem medialnym wydarzenia.

Lidia Sosnowską



Wyniki Konsumentckiego Konkursu Piw 2024

Kategoria 1. Piwo jasne w stylu Mild Lager o zawartości alko- holu do 3,9% obj.

1. Jagiełło Mild Lager – Browar Jagiełło
2. Bojanowo Modern Lager I – Browar Bojanowo
3. Lubusz – Browar Witnica

Kategoria 2. Piwo jasne w stylu Pils o ekstrakcie 11-12,9 Blg

1. Raciborskie Polskie Chmiele Izabella – Browar Zamkowy
2. Miłosław Pilsner – Browar Fortuna
3. Serce Smoka – Browar Bałtów

Kategoria 3. Piwo jasne w stylu European Lager o ekstrakcie 11-12,9 Blg

1. Lubuski Chmiel – Browar Witnica
2. Miłosław Niefiltrowane – Browar Fortuna
3. Łomża Jasne – Browar Van Pur

Kategoria 4. Piwo w stylu Grodziskie

1. Modern Grodziskie – Browar Grodzisk

Kategoria 5. Piwo jasne w stylu Marcowe o ekstrakcie 13-16°Blg

1. Marcowe – Browar Król Plaza
2. Kormoran Złoty – Browar Kormoran
3. Jagiełło Vienna Lager – Browar Jagiełło

Kategoria 6. Piwo w stylu Koźlak o ekstrakcie powyżej 16°Blg

1. Kaduk – Browar Nowosądecki
2. Koźlak Krotoszyński – Browar Amber
3. Kiczar – Browar Nowosądecki

Kategoria 7. Piwo ciemne o ekstrakcie do 18°Blg

1. Lubuski Celyk – Browar Witnica
2. Raciborskie Ciemne – Browar Zamkowy
3. Nałęczowskie Ciemne – Browar Jagiełło

Kategoria 8. Piwo ciemne w stylu Porter Bałtycki o ekstrakcie powyżej 18 °Blg

1. Bojanowo Porter – Browar Bojanowo
2. Okocim Mistrzowski Porter – Carlsberg Polska
3. Porter 180 – Kultowy Browar Staropolski

Kategoria 9. Piwo smakowe i aromatyzowane

1. Łomża Gruszkowe – Browar Van Pur
2. Bestbir Kiwi – Kultowy Browar Staropolski
3. Magnus Toffee – Browar Jagiełło

Kategoria 10. Piwo w stylu Fruit Ale

1. Moreno – Browar Złoty Pies
2. Niechanowo Marakuja – Browar Niechanowo
3. Squi – Browar Dziki Wschód

Kategoria 11. Piwo pszeniczne jasne w niemieckim stylu Hefeweizen o ekstrakcie 11-14 Blg

1. Bierhalle Katowice Weizen – Bierhalle Katowice
2. Perła Biała Pszeniczna – Perła Browary Lubelskie
3. Pszeniczne – Browar Górniczo Hutniczy

Kategoria 12. Piwo pszeniczne w amerykańskim stylu American Wheat o ekstrakcie 10-14 Blg

1. Amerykańskie Pszeniczne – Browar Świętosław Dębicki
2. Łomża Białe Pszeniczne – Browar Van Pur
3. Raciborskie American Wheat – Browar Zamkowy

Kategoria 13. Piwo w stylu Bitter, English IPA, American IPA, NZ IPA

1. Jagiełło Double IPA – Browar Jagiełło
2. In The Sky Hazy IPA – Browar Trzy Korony JSJ
3. Amerykańska IPA – Browar Geneza

Kategoria 14. Piwo w stylu American Pale Ale

1. Orzeźwiająca APA – Browar Geneza
2. Raciborskie West Coast – Browar Zamkowy
3. Amora Mist – Browar Dziki Wschód

Kategoria 15. Piwo w stylu Summer Ale, Golden Ale

1. Carte Blanche – Browar Brofaktura
2. Micro Hazy IPA – Browar Brofaktura
3. My Way Saison – Kultowy Browar Staropolski

Kategoria 16. Piwo w stylu Sour Ale

1. Dziewczyzna Szamana – Browar Dziki Wschód
2. Pastry Sour Ale Liczi & Banan – Browar Brofaktura
3. Berliner Weisse Mango Totapuri – Browar Brofaktura

Kategoria 17. Piwo w stylu Stout o ekstrakcie 9,5-18 Blg

1. Coffeelicous Special – Browar Pivne Podziemie
2. Orła Cień – Browar Dziki Wschód
3. Black Jack – Browar Brofaktura

Kategoria 19. Piwo jasne bezalkoholowe w stylu Pils/Lager o zawartości alkoholu do 0,5% obj.

1. Van Pur Non Alco – Browar Van Pur
2. Kultowe Zero – Kultowy Browar Staropolski
3. Łomża 0,0 – Browar Van Pur

Kategoria 20. Piwo bezalkoholowe aromatyzowane lub z do- datkami o zawartości alkoholu 0,5% obj.

1. Okocim Ciemna Wiśnia – Carlsberg Polska
2. Okocim Granat z Maliną – Carlsberg Polska
3. Zanzi – Browar Amber

Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny

pfio.w.pl

Fermentation- and Fruit- & Vegetable Processing Industry

MOŻESZ NAS ZAPRENUMEROWAĆ:

- e-mailem:** prenumerata@sigma-not.pl
telefonicznie: 22 840 30 86, 840 35 89
przez Internet: www.sigma-not.pl
listownie: Zakład Poligrafii i Kolportażu Wydawnictwa SIGMA-NOT Sp. z o.o.,
ul. Ks. J. Popiełuszki 19/21,
01-595 Warszawa
- wpłata na konto:** Wydawnictwa SIGMA-NOT Sp. z o.o.
ul. Ratuszowa 11,
03-450 Warszawa
PKO BP nr 24 1020 1026 0000 1002 0250 0577

PRENUMERATA NA 2024 r.

Oferujemy następujące warianty prenumeraty:

- **PRENUMERATA papierowa 348 zł brutto** – czasopismo tylko w wersji papierowej, za jego dostarczenie doliczamy opłatę roczną **21 zł brutto**,
- **PRENUMERATA cyfrowa 300 zł brutto** – czasopismo wyłącznie w wersji cyfrowej dostępne na Portalu Informacji Technicznej www.sigma-not.pl, prenumerator otrzyma na e-maila link aktywacyjny do zaprenumerowanego tytułu.
- **PAKIET PLUS 450 zł brutto** – roczna prenumerata w wersji papierowej i cyfrowej oraz bezpłatny dostęp do archiwum naszego tytułu na **Portalu Informacji Technicznej** www.sigma-not.pl, prenumerator otrzyma na e-maila link aktywacyjny do zaprenumerowanego tytułu.

Cena brutto pojedynczego egz. **62,- zł**

Cena brutto zawiera 8% VAT na czasopisma w wersji papierowej oraz cyfrowej. W przypadku zmiany przez ustawodawcę stawki VAT na czasopisma i w konsekwencji zmiany cen brutto, prenumerator zobowiązany jest do dopłaty różnicy

UWAGA!

Pojedyncze artykuły opublikowane
w „Przemśle Fermentacyjnym i Owocowo-Warzywnym”
w latach 2004-2024 można kupić na portalu
www.sigma-not.pl

Browary rzemieślnicze łączą siły

Zbliżające się targi BrauBeviale w Norymberdze będą okazją do spotkania członków inicjatywy Independent Brewers of Europe (IBE). To stosunkowo młoda organizacja powołana w styczniu tego roku przez stowarzyszenia niezależnych browarów z 10 europejskich krajów. Polskie Stowarzyszenie Browarów Rzemieślniczych od początku bierze aktywny udział w powstawaniu i kształtowaniu inicjatywy.

Independent Brewers of Europe (IBE) postrzega siebie jako ogólnoeuropejską grupę interesów niezależnych browarów. Jej celem jest obrona różnorodności piw rzemieślniczych i zapewnienie im wystarczającej obecności na rynku, aby miłośnicy piwa mogli cieszyć się nieograniczonym dostępem do prawdziwych rzemieślniczych piw.

Wspólny cel

IBE zrzesza krajowe stowarzyszenia niezależnych browarów, w tym Polskie Stowarzyszenie Browarów Rzemieślniczych (PSBR). Wśród członków-założycieli są także stowarzyszenia z Austrii, Czech, Finlandii, Francji, Holandii, Niemiec, Szwajcarii, Wielkiej Brytanii i Włoch. Chcą one poprzez połączenie swoich sił stworzyć przeciwwagę dla dominacji międzynarodowych korporacji piwnych w Europie. Niezależne browary w każdym kraju zmagają się z podobnymi wyzwaniami: nieuczciwymi praktykami rynkowymi np. udawaniem regionalności i podszywaniem się pod piwa rzemieślnicze, koncentracją rynku, wojnami cenowymi. – *Dominacja piw koncernowych jest zauważalna we wszystkich krajach* — uważa Mike Benner, dyrektor zarządzający SIBA w Wielkiej Brytanii.

Bogata kultura

Europa ma bogatą kulturę piwa rozwijaną przez stulecia. To, w połączeniu z nowszym ruchem rzemieślniczego piwa, zaowocowało różnorodnym wachlarzem regionalnych tradycji browarniczych od Irlandii i Polski po Norwegię i Hiszpanię, które są częścią wspólnego dziedzictwa kulturowego Europy. Założyciele IBE uważają jednak, że dziedzictwo to jest zagrożone, właśnie z powodu coraz większej dominacji kilku dużych międzynarodowych browarów. Członkowie Independent Brewers of Europe podkreślają, że nie chodzi o walkę z globalnymi graczami, ale o rywalizację z nimi w uczciwy sposób, aby konsumenci mieli możliwość wyboru spośród najlepszych produktów na rynku. Obszary współpracy IBE to m.in.: dialog ponad granicami w celu wczesnego identyfikowania zmieniającej się sytuacji rynkowej i nowych wyzwań, reprezentacja interesów niezależnych browarów wobec rządów krajowych i w szczególności w Brukseli, wymiana wiedzy i doświadczeń między członkami sojuszu. *opr. LS*



Foto © Ingo Pertramery/Independent Brewers of Europe

Założyciele “Independent Brewers of Europe” w Wiedniu, styczeń 2024



LOGISYSTEM

SYSTEMY AUTOMATYKI MAGAZYNOWEJ

● MAGAZYNY AUTOMATYCZNE

układnice paletowe i pojemnikowe,
systemy Shuttle, bufory automatyczne,
regały szufladowe

TAKŻE DLA MROŻNI I CHŁODNI

● SYSTEMY PRZENOŚNIKÓW

przenośniki do palet, pojemników, kartonów

● SORTERY AUTOMATYCZNE

cross-belt, push-tray, tilt-tray, shoe-sorter
i inne wysokowydajne i ekonomiczne,
sortery hybrydowe

● TECHNOLOGIE, MASZYNY, STANOWISKA

PICK BY LIGHT, PUT TO LIGHT

wagi dynamiczne, bramki skanujące, etykietowanie,
formiarki kartonów, zaklejarki, automaty, roboty,
automaty pakujące, stackery, destackery, magazynki,
bufory, efektywne stanowiska kompletacji,
stanowiska pakowania, presortingu, KJ,
wózki załadunkowo-rozładunkowe Quick3Pallets

● SYSTEMY STEROWANIA I WIZUALIZACJI

● OPROGRAMOWANIE MFC I WCS



JAKOŚĆ

EFEKTYWNOŚĆ

WYDAJNOŚĆ

OPTYMALIZACJA

WWW.LOGISYSTEM.EU

SERWIS WYMIENNIKÓW PŁYTOWYCH

OFERUJEMY...

- › Uszczelki do wymienników ciepła
- › Płyty do wymienników ciepła
- › Serwis oraz utrzymanie ruchu wymienników płytowych
- › Montaż i uruchomienie
- › Serwis na miejscu w razie awarii
- › Aktywną inspekcję serwisową
- › Regenerację wymienników ciepła



Profesjonalne rozwiązania w technice próżni

pompy próżniowe z pierścieniem ciecży
LEM, LEL, LOH, LPH



pompy próżniowe suchobieżne SIHI *dry*

kompaktowe stacje próżniowe
SIHI *compact* , SIHI *modular*



higieniczne systemy próżniowe
SIHI *sanivac*



kompletne inżynieryjne stacje
wytwarzania próżni

kompresory i stacje kompresorowe
z pierścieniem ciecży

Flowserve SIHI Poland sp. z o.o.

Poleczki 23, 02-822 Warszawa
e-mail: Sales_PL@flowserve.com
www.flowserve.com



SYSTEMY FILTRACJI PIWA



DOZOWANIE EKSTRAKTÓW I AROMATÓW

Nowoczesne instalacje
procesowe dla piwa



SYSTEMY PRZERYWANEJ FERMENTACJI



KARBONIZATORY



SYSTEMY MIESZANIA



PASTERYZATORY PIWA

RULAND ENGINEERING & CONSULTING SP. Z O.O.
UL. PODLESKA 51, 43-100 TYCHY I +48 32 789-70-70

WWW.RULANDEC.PL

