

Chmienie na zimno

Utworzono: czwartek, 04 kwietnia 2019

Źródło: Trybuna Górnicza

Piwo zawsze było częścią górniczej tradycji. Tam, gdzie fedrowały kopalnie, budowano browary. I tak też było w Zabrze, gdzie piwo zaczęto warzyć w 1860 r. Browar Zabrzeński wraca dziś do starych, dobrych tradycji, zawierając na początek umowę z Muzeum Górnictwa Węglowego.

- To dla nas ważny dzień, ponieważ reaktywujemy lokalną markę, ale przede wszystkim dzięki współpracy z Muzeum Górnictwa Węglowego reaktywujemy działalność browaru jako aktywnego uczestnika wydarzeń kulturalnych w regionie. Będziemy wspierać wydarzenia, które są bliskie sercu mieszkańców miasta – powiedział Jarosław Rzepka, dyrektor Browaru Zabrze.

Propagowanie górniczej tradycji

- W ubiegłym roku udało się wpisać Barbórkę na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego. Pamiętajmy jednak, że na górniczą tradycję składa się wiele elementów, w tym właśnie piwo. Cieszę się, że dziś spotkały się dwie instytucje, którym bardzo zależy na propagowaniu górniczej tradycji Górnego Śląska – dodał Bartłomiej Szewczyk, dyrektor Muzeum Górnictwa Węglowego w Zabrze.

Od tej pory 10 groszy z każdej sprzedanej butelki wspierać będzie działalność Kopalni Guido i Sztolni Królowa Luiza.

A samo Górnosławskie? Cóż, nie istnieje jedna receptura produkcji piwa, a każdy jego gatunek lub odmiana wymaga innego postępowania. Technologie produkcji ewoluują, a tradycyjne metody warzenia coraz częściej wypierane są przez nowoczesne urządzenia, w pełni zautomatyzowane i sterowane komputerowo. W zabrzeńskim browarze z wielu innowacji zrezygnowano celowo, aby produkcja piwa przebiegała tak, jak było to dawniej, kiedy chmielono je na zimno.

Naturalnych otwartych kadziach

- I właśnie my do tych tradycji nawiązujemy. Fermentujemy piwo w naturalnych otwartych kadziach, ale łączymy to z nowofalowym chmieleniem piw dolnej fermentacji na zimno. Polega to na dodawaniu szyszek chmielu do piwa podczas leżakowania w trakcie trwania fermentacji cichej. Piwo przelewa się do fermentora i pozwala mu leżeć przez dłuższy czas, by zawarte w nim drożdże grawitacyjnie osiadły na dnie. Piwo wzbogaca się wówczas o niekonwencjonalne nuty smakowe – wyjaśnia Aleksander Stefaniuk, kierownik Działu Warzelni w zabrzeńskim browarze.

Żeby było ciekawiej, smak „górniczego” piwa zaproponowali sami mieszkańcy regionu.

- Przygotowaliśmy dla nich degustację nieoznakowaną. W eksperymencie wzięli udział mieszkańcy Katowic, Zabrze i Wrocławia. Zapytaliśmy ich, jakie smaki preferują. I wyszło, że mieszkańcy aglomeracji poszukują połączenia goryczki i słodowości. To musi być idealny balans. We Wrocławiu dla odmiany, przedkładają nade wszystko goryczkowatość - opowiada Renata Błądzińska, szefowa browarnianego marketingu.

W Zabrze żartują, że pracownicy browaru muszą dmuchać w alkomat nie w drodze do pracy, ale dopiero po zakończeniu dniówki. Ponieważ do ich obowiązków należy degustacja produkowanego trunku.

Panel degustacyjny

- Dotyczy to osób zatrudnionych przy produkcji i w laboratorium, które przeszły szkolenia sensoryczne. Są one powtarzane przynajmniej raz w roku. Panel degustacyjny kończy każdy etap produkcji piwa i jest warunkiem skierowania go do kolejnego etapu. Wąchamy piwo, smakujemy, wiemy, jak poszukiwać ewentualnych wad smakowych. Produkt końcowy również podlega degustacji, zanim zostanie wypuszczony na rynek – opisuje Przemysław Witkowski, zastępca dyrektora browaru ds. technologii.

Dzieło zabrzeńskich browarników rzeczywiście doskonale się pieni, długo utrzymuje białą koronkę na szkle kufła, jest lekko słodowe, z wyraźną chmielową goryczką. Wyśmienite, zwłaszcza po szychcie!

