



POLACY I NIEMCY WARZĄ W SZCZECINIE

II Szczecińskie Warsztaty Piwowskie (SzWP) odbyły się 15 października 2011 r. w szczecińskim pubie Pivaria Krzysztofa Żurawskiego. Tym razem mieliśmy zaszczyt gościć niewielką delegację regionalnej grupy piwowarów domowych z Hassii, noszącą nazwę Piwowarzy Domowi Ziemi Nassau, czyli po niemiecku Hausbrauer Nassauer Land.

Tekst: Volker R. Quante

Tłumaczenie: Krzysztof Lechowski

Andreas Schwickert, wiceprezes grupy, specjalnie na II SzWP wybrał się pociągiem, by po jedenastogodzinnej podróży móc razem z autorem niniejszej relacji uroczystie dodać chmielu do przygotowywanej warki.

Grupa Hausbrauer Nassauer Land to jedno z najbardziej aktywnych ugrupowań regionalnych w Niemieckim Stowarzyszeniu Piwowarów Domowych. Liczy około 20 osób z rejonu Limburgu, Koblencki oraz południa Hassii i jest znana z serii kursów domowego warzenia piwa na Uniwersytecie Ludowym (Volkshochschule) w Limburgu oraz regularnego organizowania warzeń pokazowych.

II SzWP również tym razem były dużym sukcesem. Około 20 piwowarów domowych

i innych osób zainteresowanych domowym warzeniem piwa zebrało się razem w celu wspólnego ugotowania warki Amerykańskiego Imperial Pale Ale. Choć może trudno w to uwierzyć, to w sumie pić dawkę chmielu miało przyczynić się do osiągnięcia goryczki na poziomie nawet 60 jednostek IBU. Użyte odmiany chmielu, takie jak Columbus, Willamette i Cascade, miały zagwarantować intensywny aromat, a dodawano je do wzburzonej brzezki według bardzo wyrafinowanego harmonogramu. Zapach chmielu ogarniał cały pub i zaciekał również tych gości, którzy nie przyszli na pokaz warzenia :-)

Nasz gość, Andreas Schwickert, był bardzo zadowolony. Na koniec stwierdził żartobliwie:

„W Polsce nie warzy się przecież inaczej piwa niż u nas!” i dodał: „A tak na serio, to jest niezwykle imponujące, kiedy widzi się entuzjazm, z jakim warzy się tutaj tak wspaniałe rodzaje piw! A budujące jest, że właściciel pubu dość regularnie udostępnia swój lokal na takie pokazy sztuki warzenia piwa domowego!” – chwalił Krzysztofa Żurawskiego.

Niecałe 25 litrów brzezki Amerykańskiego Imperial Pale Ale, lub krócej AIPA, warzyli podczas warsztatów Marcin Stefaniak („Bimbelt”) i Grzegorz Chabros („Indy”). Planowany ekstrakt to ponad 15° Bg, goryczka na poziomie 60 IBU, a alkohol 6,5% obj. Brzezka fermentuje na zapleczu Pivarii. Powstaje z niej naprawdę imponujące piwo.

