



sunkowo dużą skalę, czyli nie tylko do użytku własnego. Obecnie w tym kraju działa ponad dwa i pół tysiąca browarów rzemieślniczych! Udział tych małych przedsiębiorstw w rynku amerykańskiego piwa wynosi już 7 proc. więc wielkie koncerny czują oddech na plecach.

Do rewolucji piwnej przyczyniło się wyhodowanie nowych odmian chmielu. Dzięki wielu krzyżówkom i eksperymentom, w Ameryce zaczęto uprawiać takie gatunki chmielu jak Cascade, Centennial, Citra, Amarillo, Mosaic, Equinox i wiele innych. Te nazwy elektryzują piwoszy i tzw. hop-headów na całym świecie. Chmiel w piwie odgrywa rolę przyprawy nadającej trunkowi goryczkę i aromat. Chmiele amerykańskie nadają piwom aromat cytrusów i owoców tropikalnych. Zapach ten sprawia, że wiele osób zakochuje się od razu w takich piwach i nie wyobraża sobie wrócić już do „koncerniaków”. Chmiele te zawierają również wysoką ilość alfa-kwasów odpowiedzialnych za poziom goryczki w piwie (jednostka IBU). Dla wielu osób pierwsze spotkanie z wysoką goryczką może być szokiem. Z czasem jednak tolerancja dla wysokiej goryczki wzrasta i staje się ona czymś szlachetnym oraz przyjemnym. Dla przykładu, popularne eurolagery mają poziom goryczki na poziomie 15-20 IBU. Flagowy produkt polskiej rewolucji piwnej czyli Rowing Jack z AleBrowaru (styl India Pale Ale) ma 70 IBU, a np. takie Quatro z browaru Pinta nawet 110 IBU! Zapewniam, że wrażenia po wypiciu są szokujące.

REWOLUCJA PRZYSZŁA DO POLSKI

Kamieniem milowym piwnej rewolucji w Polsce było piwo Atak Chmielu z pierwszego browaru kontraktowego Pinta. Browar kontraktowy to takie przedsiębiorstwo, które nie ma jeszcze swojej linii produkcyjnej. Wynajmuje więc linię od istniejącego już browaru, warząc w nim swoją recepturę pod swoim nadzorem i rozlewając do swoich butelek.

Pierwszą warkę Ataku Chmielu uwarzono w Browarze Na Jurze w 2011 roku i od tamtej pory rewolucja nabrała tempa. Kolejne browary kontraktowe (m.in. AleBrowar, Olimp, Doctor Brew), amerykańskie chmiele, nowofalowe style, pomysły na marketing – kuli śnieżnej nie da się już zatrzymać. Niestety, powstają też inicjatywy wadliwe, jakościowo gorsze. Każdy w końcu chce podpiąć się do pociągu piwnej rewolucji.

– Obecnie co miesiąc mamy 50 premier nowych piw. Ale co z tego, jeśli większość nie ma tego „czegoś”? – mówią Łukasz Rokicki i Tomasz Górniak, czyli białogardzko-koszaliński duet prowadzący blog Piwomani.blogspot.com, członkowie Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych. – Jest kilka browarów kontraktowych i rzemieślniczych, które od początku trzymają poziom, a ich eksperymenty z piwem są naprawdę udane i z miłą chęcią się do nich wraca. Obecnie konsument ma łatwiej niż kiedyś. Ma większy wybór, powstają sklepy specjalistyczne, puby nastawione na sprzedaż określonych piw, sklepy internetowe. Ten aspekt rewolucji jest w porządku – dodają.

W Polsce jak grzyby po deszczu powstają festiwale piwne, multi-tapy (tzw. wielokrany czyli specjalistyczne puby oferujące wyłącznie beczkowe, rzemieślnicze piwa; przykładowo warszawski PiwPaw ma 91 nalewaków), blogi piwne i specjalistyczne sklepy stacjonarne oraz internetowe. Premiery piwne organizowane są z wielką pompą; zjeżdżają się na nie piwosze z całego kraju. Rewolucja w Polsce trwa czwarty rok, a Koszalin jak w wielu innych dziedzinach pozostał nieco w tyle. Na szczęście już się to zmienia.

REWOLUCJA DOTARŁA DO KOSZALINA

Pub Z Innej Beczki od początku nastawił się na to, aby zgodnie z nazwą prezentować inne piwa. Postawiono na niewielki niemiecki browar Tucher warzący piwa tradycyjne. Ale to właśnie w pubie Z Innej Beczki Koszalinianie mogli spróbować z nalewaka piwa Dori



Jaromir Kaczanowski, prezes zarządu browaru Fuhrmann w Połczynie-Zdroju

Obecnie oprócz piw z największych browarów coraz częściej na półkach sklepowych widoczne są piwa regionalne, które jeszcze do niedawna spychane były do roli marginesu, a sklepy dzieliły miejsca półkowe i paletowe udziałami rynkowymi, czyli 90 proc. zajmowała tzw. wielka trójka, a 10 proc. pozostali producenci. Obecnie udział piw regionalnych i niszowych przekracza już 30 proc. Mało tego – piwa te eksponowane są w najlepszych miejscach, stając się magnesem dla zasobnego i wymagającego klienta, a brak półki regionalnej powoduje często, że klient przestaje taki sklep odwiedzać. Właściciele sklepów w różnorodności upatrują szansę na poprawę swojej marży oraz możliwość odróżnienia się od pozostałych, głównie korporacyjnych graczy rynkowych. Właściwie dziś pójście na grilla, czy też inną imprezę z piwem regionalnym, rzemieślniczym jest nie tylko w dobrym tonie, ale staje się oczekiwanym standardem. W tym roku spodziewany jest kilkuprocentowy spadek sprzedaży w całej branży, przy jednoczesnym prognozowanym wzroście udziału w sprzedaży piw regionalnych, rzemieślniczych, smakowych i nowych odmian radlerów. Nasz zabytkowy browar w Połczynie-Zdroju klientom, którzy cenią sobie smak dobrego piwa, popartego 200-letnią tradycją oraz używaną do jego wytwarzania wodą uzdrowską, proponuje sięgnięcie po piwa z rodziny „Połczyńskie”. Jest to sześć niepowtarzalnych dzieł połczyńskich piwowarów, z których każdy kryje inną historię.