

## Piwno owoce pandemii

**Brak możliwości swobodnego podróżowania po świecie sprawił, że Browar PINTA prowadzi piwno eksperymenty w Polsce, a nowych odmian chmielu poszukuje przez Internet.**

Kooperacje to sposób browarów rzemieślniczych na nabieranie doświadczeń, nawiązywanie kontaktów i promocję kraftowego piwa. Pandemia drastycznie tę możliwość ograniczyła. Jeszcze w 2019 roku PINTA uwarzyła 21 kooperacyjnych piw – 4 z browarami z Polski i 17 z zagranicznymi. W tym roku zagranicznych kooperacji udało się zrobić tylko 8, z czego 4 przed wiosenną epidemią, a jedną zdalnie tuż po wprowadzeniu ograniczeń.

Reakcją pionierów piwno rewolucji w Polsce na ograniczenia w podróżowaniu i eksporcie było zaproszenie do współpracy rzemieślniczych piwowarów z Polski. Przez całe lato do Wieprza na wspólne warzenia po kolei przyjeżdżały najmocniej zaprzyjaźnione z PINTĄ browary: Stu Mostów, Nepomucen, Maltgarden, Funky Fluid, Mermaid, Ziemia Obiecana, Łańcut i Trzech Kumpi. Owocem wymiany pomysłów było 8 piw z puszkowej serii PINTA Collab PL. O zainteresowanie fanów kraftu nie trzeba było mocno zabiegać, a lista browarów, które chciałyby wspólnie z PINTĄ tworzyć nowe receptury, warzyć i promować zaczęła się wydłużać.



– *Eksperymentowanie i poszukiwanie nowej jakości to esencja kraftu, dlatego wchodzimy w kooperacje z każdym, z kim znajdujemy wspólny język* – mówi piwowar Paweł Maślowski, który jako pierwszy pracownik dołączył do ekipy PINTY na początku 2015 roku i dziś współtworzy większość receptur piwnych premier browaru.

Piwowarzy PINTY uznali, że piwny kraft może wspierać inne polskie kulty i postanowili uwarzyć kooperacyjne piwa z winnicą, cydrownią i manufakturą czekolady.

Pierwszym efektem połączenia kraftowych sił jest piwo w stylu Sour Ale „Kwas Rho”, do którego trafił świeżo wyciśnięty moszcz z białych winogron odmiany Seyval Blanc i Johanniter. Winogrona dojrzały na Dolnym Śląsku na plantacji Winnicy Silesian. Całość została delikatnie nachmielona na zimno, by uwydatnić w smaku piwa nuty winogronowe i kwiatowe.

– *Może wielbiciele polskich win spróbują też kraftowego piwa, a może będzie odwrotnie. Dla nas najważniejsze jest, że współpracujemy z ludźmi, którym też chodzi o wydobywanie niezwykłych smaków i aromatów, tyle że oni często robią to na innym sprzęcie i z innych składników. Wzajemnie się inspirujemy* – mówi Bartek Ociesa, piwowar PINTY i koordynator kooperacji.

Kolejne kwaśne piwo PINTY powstanie we współpracy z rodzinną Cydrownią Chyliczki z okolic Piaseczna. Istotnym składnikiem tego piwa będzie sok z jabłek pochodzący ze starych mazowieckich sadów, w których nie stosuje się intensywnej ochrony chemicznej. Dzięki temu jabłka osiągają wyraziste smaki i aromaty niezbędne w produkcji wysokiej jakości cydrów. Ich walory mają być przeniesione na piwo.



Natomiast rzemieślnicza manufaktura czekolady z Węgierskiej Górki wniesie do piwa z PINTY ziarna kakaowca, ale sama wyprodukuje też czekoladę z ziarnami słodu. Czekolady rzemieślnicze robi się z surowego ziarna kakaowca, a nie z miazgi kakaowej. Właściciele manufaktury mają dzięki temu pełną kontrolę nad smakiem, zapachem i aromatem czekolady na każdym etapie jej produkcji – od zakupu ziarna po pakowanie gotowych tabliczek. O podobny rodzaj kontroli chodzi też w procesie warzenia piw rzemieślniczych.

Na kooperacyjne piwa z cydrownią i manufakturą czekolady jeszcze trzeba poczekać, ale na rynku są już pierwsze piwa z nowej serii PINTA Hoppy Crew, do której nowych odmian chmielu piwowarzy PINTY szukają online.

W ten sposób nawiązali kontakt z farmami chmielowymi w Stanach Zjednoczonych i Nowej Zelandii. – *To nie są tylko dostawcy, to także pasjonaci chmielarstwa, którzy znają charakterystykę różnych odmian chmielu i wiedzą, jak to wykorzystać w piwie* – mówi Bartek Ociesa.

Z plantacji położonych w Dolinie Yakima w stanie Washington PINTA zamówiła m.in. chmiel całkiem nowej odmiany Strata. Wprowadzi ona do piwa aromaty owoców tropikalnych, grejpfruta i ... marihuany. Z kolei w dostępnym już na rynku piwie PINTA Hoppy Crew „Can I Try?” chmielonym m.in. odmianą Sabro jest wyczuwalny aromat kokosa, marakui, mango i limonki bez konieczności dodawania wiórków kokosowych i soków z tych owoców. Ale oryginalnych chmieli z Yakimy ma być więcej.

Bardzo kreatywna w poszukiwaniu nowych odmian, nowozelandzka farma Freestyle Hops przesłała już do PINTY paletę ze znanym i lubianym w kraftowych piwach chmielem odmiany Motueka oraz dwa rekomendowane przez nią nowe i niewykorzystywane jeszcze w Europie

blendy Bruce i Betty. Wkrótce dowiemy się, co one wniosą do eksperymentalnych piw z browaru w Wieprzu i czy internetowe polecenie sprawdzi się też na podniebieniu.

Więcej informacji udziela:

Andrzej Godewski, tel. 888 651 564, e-mail: [njusy@browarpinta.pl](mailto:njusy@browarpinta.pl)