

PINTA wybrała amerykańskie chmiele

Ekipa rzemieślniczego Browaru PINTA, jako pierwsza z Polski, wzięła udział w Hop Selection Yakima Chief Hops, dorocznej selekcji amerykańskich chmieli z ostatnich zbiorów w Dolinie Yakima. Dzięki temu już wiadomo, jakimi amerykańskimi chmielami i z których plantacji PINTA będzie chmielić większość swoich piw w 2023 roku.

W Dolinie Yakima leżącej na wschodzie stanu Waszyngton, uprawia się niemal dwie trzecie amerykańskiego chmielu, powszechnie wykorzystywanego przez browary rzemieślnicze z całego świata. Podczas selekcji swoje wersje różnych odmian chmielu zaprezentowało ponad 40 tamtejszych farm. Wybór polegał na wachaniu kilkunastu próbek chmielowych szyszek, otwartych i roztartych w dłoniach piwowarów z PINTY.

PINTA wybrała najlepsze wersje spośród 6 odmian chmielu najczęściej używanego w warzelni w Wieprzu: Amarillo, Cascade, Citra, Mosaic, Sabro i Simcoe. – *Przekonaliśmy się własnymi zmysłami, jak duże różnice w aromatach mogą mieć te same odmiany chmielu, ale uprawiane na różnych plantacjach w Dolinie Yakima* – mówi Ziemowit Fałat, współzałożyciel i współwłaściciel Browaru PINTA oraz twórca receptury Ataku Chmielu, amerykańskiego IPA, które rozpoczęło piwną rewolucję i jest obecnie najpopularniejszym piwem rzemieślniczym w Polsce.



– *Dzięki selekcji do Wieprza trafią konkretne partie chmielu dokładnie z tej plantacji i z tego dnia zbiorów, które najbardziej przypadły nam do gustu. To przełoży się na lepszą powtarzalność naszych podstawowych piw, ponieważ przez cały przyszły rok będziemy dodawać do nich chmiele o tych samych parametrach. Co więcej z wybranych chmieli stworzymy w przyszłym roku nową serię piw w stylu IPA – dodaje.*



Amerykańskie chmiele wybrane przez piwowarów PINTY stanowią około 70 proc. ich rocznego zapotrzebowania na chmiel. Począwszy od stycznia 2023 roku, w dostawach organizowanych co 1-2 miesiące do browaru w Wieprzu dotrze w sumie około 15 ton chmielu z Doliny Yakima.

Odmiany Amarillo, Cascade, Citra, Mosaic, Sabro i Simcoe znajdują się w większości najpopularniejszych piw PINTY: Atak Chmielu, Modern Drinking, A ja pale ale, Hazy Morning, Oto

PINTA

Mata IPA czy IIPPA. Jednak wybrane chmiele będą też używane w 2023 roku do warzenia nowości z PINTY, w tym serii single hopów, czyli piw powstałych z wykorzystaniem tylko jednej odmiany chmielu z ostatnich zbiorów w Dolinie Yakima.

Do udziału w tegorocznej selekcji plantatorzy z Yakimy zaprosili zaledwie 20 browarów z Europy. W zeszłym roku wzięło w niej udział ponad 300 browarów i dystrybutorów chmielu z całego świata. – *Polska jest w Europie Środkowo-Wschodniej najważniejszym rynkiem dla amerykańskich plantatorów chmielu, dlatego zależy im na opiniach również naszych piwowarów* – uważa Ziemowit Fałat.

Oprócz chmieli amerykańskich Browar PINTA używa też chmieli polskich, australijskich, nowozelandzkich, niemieckich, słoweńskich i innych. W 2021 r. piwowarzy z PINTY zastosowali w sumie 61 odmian chmielu. Według raportu bloga Piwna Zwrotnica w zeszłym roku do uwarzenia ponad 2 tys. premierowych piw wszystkie polskie browary użyły 141 odmian chmielu. Ponad dwie trzecie z nich pochodziło z USA.

Więcej informacji udziela:

Andrzej Godewski, tel. 888 651 564, e-mail: njusy@browarpinta.pl