

## PINTA wybrała amerykańskie chmiele

**Browar PINTA po selekcji amerykańskich chmieli z ostatnich zbiorów w Dolinie Yakimy zawarł z tamtejszymi plantatorami kontrakty na dostawy ponad 25 ton chmielu.**

### Śloneczny sezon w Dolinie Yakimy

Tym razem piwowarzy PINTY wybrali podczas selekcji 7 odmian chmielu: Citra, Simcoe, Mosaic, Amarillo, Sabro, Talus i Krush. Możliwość selekcji tej ostatniej odmiany pojawiła się jako dodatkowa opcja, z której PINTA chętnie skorzystała. – *To nowy chmiel, wprowadzony pod swoją nazwą handlową dopiero w 2024 roku, na razie uprawiany w małych ilościach, za to wszechstronny w zastosowaniach do warzenia piw w stylu IPA - zarówno w wersji Hazy jak i West Coast* – mówi Bartek Ociesa, CEO i Główny Piwowar Browaru PINTA.

W sumie kontrakty zawarte na dostawy selekcyonowanych i nieselekcyonowanych odmian amerykańskich chmieli do Browaru PINTA w Wieprzu dotyczą 26,5 tony surowca.



– *Uważam, że to była najlepsza selekcja z dotychczasowych, ponieważ po słonecznym sezonie wszystkie chmiele wykazują intensywną aromatyczność, zgodną z ich pierwotną charakterystyką, przez co więcej sobie po nich obiecuję* – ocenia Bartek Ociesa.

Swoje wersje różnych odmian chmielu prezentowało kilkadziesiąt farm z Doliny Yakimy. Wybór polegał na wączaniu kilkunastu próbek chmielowych szyszek, otwieranych i rozcieranych w dłoniach. Dzięki selekcji PINTA kupuje konkretne partie chmielu, dokładnie z tej plantacji i z tego dnia zbiorów, które wybrała, a warzone z nimi piwa osiągają parametry najbliższe oczekiwaniom.

### Kraft z Polski coraz bliższy kraftowi z USA

Selekcja chmieli była też okazją do spotkania plantatorów z Yakima Chief Hops i Yakima Chief Ranches z partnerami programu FWD. Jako jedni z pierwszych uzyskują oni dostęp do nowych odmian amerykańskich chmieli HBC i innowacyjnych produktów chmielowych. Browar PINTA bierze udział programie od jego pierwszej edycji w 2024 roku, tworząc

# PINTA



dedykowaną mu serię piw PINTA Hopzz\_. Kolejny rok współpracy PINTY z FWD znowu powinien zaowocować 2-4 eksperymentalnymi piwami.

Piwowarzy PINTY przy okazji dorocznych selekcji starają się poznawać inspiracje i doświadczenia browarów rzemieślniczych z różnych regionów USA. W tym roku – po Kalifornii i Nowym Jorku – przyszedł czas na okolice Denver, gdzie odwiedzili około 20 browarów. Głównym wnioskiem z ostatniego rekonesansu jest opinia, że nastąpiło skrócenie dystansu między browarami rzemieślniczymi z Polski i USA. – *Nadal są style, w których Amerykanie są wyraźnie lepsi, ale w Hazy IPA już naprawdę niewiele brakuje polskim browarom* – uważa Bartek Ociesa. Jego zdaniem duża w tym zasługa udziału w selekcjach i skupieniu na jakości chmielu.

## Selekcja chmieli na lagery

Chmiele amerykańskie mają największy udział ilościowy w warzeniu piw PINTY. Jednak w ciągu roku sięga się tam po 40-60 różnych odmian chmieli. Do piw w stylu IPA często dodawane są np. chmiele nowozelandzkie, które piwowarzy PINTY również wybierają sami podczas marcowej selekcji na antypodach.

W tym roku PINTA zaczęła selekcjonować chmiele również do swoich lagerów. Temu służyła sierpniowa wizyta na jednej z plantacji w Czechach, gdzie piwowarzy z Wieprza oceniali Žatecký chmel do Pivečka w stylu Světlý Ležák, czyli Jasny Lager. Piwo to od tego roku weszło do stałej oferty PINTY. Kolejny planowanym w PINTA kierunkiem tego rodzaju selekcji mają być plantacje chmielu w Niemczech.

PINTA to największy browar rzemieślniczy w Polsce, działający od 2011 roku – najpierw w wynajmowanych zakładach, a od 2019 r we własnym browarze w Wieprzu. Wśród około 30 piw warzonych przez PINTĘ regularnie są m.in. American IPA Atak Chmielu, West Coast IPA Modern Drinking, West Coast Double IPA IIPPAA, Hazy IPA Hazy Delivery, lokalna seria Beskidy i bezalkoholowa seria Mini Maxi. W sumie w 2024 roku PINTA uwarzyła ponad 32 tys. hektolitrow piwa w formie ponad 120 różnych piw.

Więcej informacji udziela:

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