



Prawie 200 przedstawicieli branży browarniczej zjechało się do Wrocławia by rozmawiać o piwie

Piwo z pianką a może bezalkoholowe?

PARTNER BRANŻOWY



PARTNERZY:



ORGANIZATORZY:



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU



WYDZIAŁ
BIOTECHNOLOGII
I NAUK O ŻYWNOSCI



Marcin Wojnarowski

Gości przywitał Tadeusz Trziszka, rektor Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, natomiast Ryan Gostomski, właściciel Browaru Namysłów na przywitanie przywiózł poczęstunek warzony w otwartych kadziach w Namysłowie. *Od lat uczestniczę w kongresach browarniczych i to, ile dziś nas tu jest, świadczy, że to najważniejsza impreza w branży* – podsumował. Gostomski zdradził, że jego browar nadal będzie podążał za nowymi wymaganiami klientów, gdyż rynek zmierza do jeszcze większej dynamiki.

Tegoroczny akcent, położony na fuzję nauki z biznesem i forum dla nawiązywania kontaktów biznesowych, okazał się powszechnie i pozytywnie przyjęty. *Należy docenić celne wykłady i konkretne rozwiązania zaprezentowane na Kongresie. Cieszymy się również z dobrej kondycji całej branży piwowarskiej, a w odniesieniu do małych browarów to już przecież szaleństwo!* – skomentowała Maria Przeglasińska, redaktor naczelna Przemysłu Fermentacyjnego i Owocowo-Warzywnego.

Widać i cieszy coraz wyższy standard w branży. Na Kongresie zaliczam na plus podjętą problematykę. Widać, że nasz rynek rozwija się dobrze, atmosfera

sprzyja na pewno małym browarom, choć wciąż jest wiele problemów, które dotyczą całej branży i wszyscy musimy się z nimi borykać. Bez względu na to, pamiętajmy o kodeksie dobrego piwa – przypomniał Andrzej Olkowski, prezes Stowarzyszenia Regionalnych Browarów Polskich.

Podczas obrad podkreślano, że do 2025 roku 25 proc. wszystkich sprzedawanych piw na świecie stanowić mają piwa bezalkoholowe. Częściowo ma to być związane z preferencjami smakoszy z Bliskiego Wschodu. Czy może to być przepowiednia nowej kategorii w konkursie piw? Do przyszłej jesieni!

Polski Kongres Browarniczy



Organizatorzy Polskiego Kongresu Browarniczego: Aleksandra Wojnarowska, redaktor naczelna AgroIndustry, prof. dr hab. Joanna Kawa-Rygielska oraz dr hab. inż. Józef Błażewicz z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu



Agnieszka Brzegowy oraz Saturnin Wendołowski - przedstawiciele firmy ACP, dostawcy dwutlenku węgla przy stoisku swojej firmy, która została partnerem tegorocznej edycji kongresu



Mateusz Gulej z Browaru Stu Mostów omówił trendy w produkcji piw w Polsce na przykładzie wybranych browarów rzemieślniczych. Podkreślał niestanowiące zainteresowanie piwami mocno chmielowymi oraz piwami klasycznymi, tj. pilsami i pszenicznymi



Ryan Gostomski (Browar Namysłów) i Grzegorz Pasztaleniec (Eaton Filtration) wznoszą toast za owocne obrady



Od lewej: Beata Wilusz (Browar Namysłów), Dorota Michałowska (IBPRS), Agnieszka Salamon (IBPRS), Marta Grzelka (Browar Namysłów), Bogumiła Kałużna (Browar Namysłów), Bartosz Konopa (Carotex Aromaty) i Zbigniew Gładys (Carotex Aromaty) próbując nowych wariantów złotych trunków

Warsztaty zgromadziły
ponad 100 uczestników



Praktyka

Przed oficjalnym otwarciem Kongresu odbyły się Jesienne Warsztaty Piwowarskie. Nowinki technologiczne, producenci mali i duzi, naukowcy i pasjonaci. Część z nich wołała rozmowy za kulisami. Choć szybko wracali, bo prezentacje naukowe przeplatały się z wiedzą praktyczną i nowinkami z zakresu unikania kłopotów przy warzeniu. Na przykład prezentacja pasteryzacji z wykorzystaniem mikrofal czy warsztat na temat sposobu propagacji mikroorganizmów w browarze. Z kolei prof. Józef Błażewicz z Wydziału Biotechnologii UP fachowo omówił jak pozyskanie brzezki wpływa na jej normatywność. Uczestnicy obfity dzień obrad zwieńczyli wieczorem rejs po Odrze, a zakończyli zabawą integracyjną w hotelu.



Prof. Tadeusz Trziszka rektor Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu podczas otwarcia kongresu opowiedział o wkładzie Uniwersytetu w rozwój polskiego browarnictwa

Agnieszka Brzegowy, ACP



CO₂ ma znaczenie

Przedstawicielka firma ACP bardzo ciekawie opowiedziała o wpływie jakości dwutlenku węgla na jakość piwa. ACP rocznie dostarcza 180 000 ton dwutlenku węgla, z czego 60% sprzedaje to klientom bezpośredni. Firma zapewnia swoje usługi takim podmiotom jak: Browar Namysłów, Kompania Piwowarska, Van Pur, Coca-Cola HBC czy Browary Regionalne Jakubiak.

Łukasz Salmonowicz, Ecolab



Ecolab – na czele zmian i innowacji

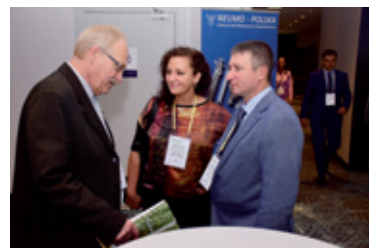
Przedstawiciele firmy Ecolab uczulali uczestników Kongresu na najnowsze prawodawstwo, dotyczące oznaczeń toksyczności inhalacyjnej kwasu azotowego. Łukasz Salmonowicz podkreślał, iż Ecolab na pierwszym miejscu zawsze stawia bezpieczeństwo.

Szymon Urban, Niwa



Budowa browaru tylko z firmą Niwa

Firma specjalizuje się m.in. w pracach instalacyjnych w obszarze: transportu siodu, warzelni, fermentacji, leżakowni, filtracji, rozlewu i pakowania, oczyszczalni ścieków. Szymon Urban zaznaczył, iż pracownicy firmy każdego klienta traktują indywidualnie i dostosowują swoją ofertę do potrzeb danego browaru. Firma Niwa dysponuje dużym doświadczeniem realizując projekty niemalże w całej Europie oraz w Afryce.



Elżbieta Żyrek z Grupy Żywiec oraz Bogdan Bugajak z Van Pura z uwagą słuchają dr hab. inż. Józefa Błażewicza



Wśród dyskutujących przy stoiskach spotkać było m.in. Tomasza Kopyrę, popularnego w Internecie smakosza piwa. Przekonywał o wielkich możliwościach małych producentów unikalnych piw



Od lewej - Martin Jörg, Michał Lenart oraz Janusz Rozumiecki prezentujący swoje stoisko



Mocna ekipa z firmy NIWA - Szymon Urban oraz Ewa Jędrzejczyk – jak zawsze uśmiechnięci



Mateusz Łazarczyk, Jerzy Łazarczyk, Rajmund Petrzyk i Ryszard Sandecki z Browaru Zamkowego w Raciborzu



Marcin Feczko oraz Piotr Ciepliński z firmy Ruland prezentujący armaturę stosowaną w browarnictwie



Anna Pietrzyk oraz Mariusz Kłosowski reprezentujący firmę Veolia Energia Polska S.A.



Robert Barański oraz Marcin Król z firmy ACO Elementy Budowlane przy swoim stoisku

Jak ocenialiśmy piwa w tym roku – GOOD BEER 2017

Dominika Puljan



Justyna Teliżyn, Maciej Piaszczyński, Marcin Kozłowski i Ryan Gostomski w trakcie oceny kategorii „belgijskie i francuskie ale”

Good Beer 2017 już za nami. Jak co roku piwa z całego kraju „spotkały się”, aby zmierzyć się w jedynym otwartym profesjonalnym konkursie piw w Polsce. W ręce 16 profesjonalnych sędziów trafiło 150 piw.

Złote trunki zostały ocenione w 15 kategoriach. Sędziowie zwracali uwagę na parametry piwa: wygląd, smak, aromat, goryczkę oraz wrażenia ogólne. Największe emocje wzbudziła kategoria Jasny Lager – wiodący rodzaj piwa sprzedawanego na polskim rynku. Sędziowie zauważyli również, że rośnie ilość i różnorodność piw z kategorii APA i AIPA. Segment ten bez wątpienia jest coraz mocniejszym trendem wśród browarów w Polsce. Pełne wyniki konkursu oraz film z przebiegu oceny dostępne są na stronie www.goodcontest.pl. □



Adam Czogalla z Browaru Perun wnikliwie bada cechy organoleptyczne piwa



Sebastian Baranowski, Dawid Kulbicki i Rajmund Petrzyk pod czujnym okiem Rafała Kowalczyka, dyrektora konkursu Good Beer, oceniają piwa pszeniczne



Michał Krzysztolik, Adam Szewczyk, Przemysław Szczepańczyk i Adam Czogalla podczas dyskusji na piw „speciality IPA”



Justyna Teliżyn, Michał Kopik i Dawid Kulbicki przygotowują się do oceny kategorii „Porter Bałtycki”

Pełny Smak Zero Alkoholu



Rozwiązania systemowe w procesie usuwania alkoholu



Świat rozwiązań w zakresie przepływu ciepła.



JMR EUROPE Sp. z o.o.

Polska

JMR EUROPE Sp. z o.o.

Ul. Sobieskiego 11/204-C
 40-084 Katowice
 +48 32 352 04 24
 +48 601 424 429

jmr@ceti.pl
www.jmreurope.eu