

„BROWAR OPOLSKI” – PIWO TWORZONE Z PASJĄ

Piwo kraftowe, czy piwo rzemieślnicze, to piwo warzone z pasją – tutaj raczej nie istnieje rozbieżność opinii. Jest na pewno wytworem fantazji, talentu i doświadczenia piwowara, który nie boi się eksperymentować z nowymi składnikami i proporcjami. To taki „piwowar-artysta”, który w warzenie piwa wkłada serce, chce się rozwijać, podnosić kwalifikacje i dzielić się z innymi, a w uwarzonym przez niego piwie jakość dominuje nad względami ekonomicznymi. Browar kraftowy to zatem taki, dla którego nie liczy się wyłącznie chęć zysku, ale przede wszystkim miłość do piwa i radość z warzenia.

Opolszczyzna ma bogatą historię browarnictwa. Przed laty w każdym większym mieście funkcjonowały lokalne browary. Z czasem powstały duże zakłady, które wskazywały kierunki tej specyficznej branży. Od kilku lat coraz więcej piwoszy – ale i sporadycznych klientów – szuka tzw. browarów kraftowych, czyli producentów piw rzemieślniczych, niezależnych od dużego kapitału finansowego. Ich przewaga polega na tym, że mogą łatwiej dostosowywać się do gustów swoich lokalnych klientów. Jednym z takich producentów jest mały rodzinny Browar Opolski, który powstał w 2020 roku w Krośnicy, w powiecie strzeleckim. Został on stworzony przez grupę pasjonatów z Opolszczyzny. Pomysł na stworzenie własnego browaru powstał z zamiłowania do piwa oraz miłości do tradycji.

Browar Opolski utożsamia się z regionem, a swoimi etykietami nawiązuje do lokalności, charakterystycznych dla Opolszczyzny miejsc oraz zwyczajów.

Bierze udział w wszelakich festiwalach oraz codziennie dostarcza piwo do zadowolonych klientów, co stanowi motor do dalszego działania.

Piwo z Browaru Opolskiego warzone jest bez pośpiechu z najlepszych surowców. Jego unikatowy charakter to wynik łączenia piwowarskiej pasji, zamiłowania i poszanowania tradycyjnego piwowarstwa, użycia najlepszych surowców, ale przede wszystkim unikatowa woda wprost spod browaru. Dzięki tak sprzyjającym okolicznościom powstało piwo, które jest dumą jego producentów. Piwo w największym stopniu składa się z wody, która jest jego najważniejszym składnikiem, a jej specyficzny charakter uwypukla się na każdym etapie produkcji. Woda użyta do produkcji piwa opolskiego pochodzi z ujęcia głębinowego, a same pokłady wodonośne rozciągają się na znacznym obszarze gminy Izbicko. Woda pochodzi z piętra wodonośnego środkowotriasowego, poziomu wapienia muszlowego, stąd jej unikalna twardość i skład mineralny. Pozostałe surowce sprowadzane są przez mistrzów w swoim fachu.

Piwa produkuje się na całym świecie, lecz nigdzie nie produkuje się takiego samego piwa. Istotna jest tu ręka piwowara, autorskie receptury, unikalne surowce oraz specyfika miejsca. To tworzy konglomerat zmiennych, że poza produkcją wielkoprzemysłową, o każdym piwie można pomyśleć, jak o unikalnym dziele stworzonym z pasją.

Bez dobrej gatunkowo wody nie da się stworzyć piwa, a twórcy browaru mają szczęście mieć dostęp do wody bardzo unikalnej, która doskonale wpasowała się w zamysł, jaki mieli

na piwo. I postanowili w żaden sposób nie modyfikować dostępnej wody i pozwolić jej odegrać znaczącą rolę w ich recepturze. Uznali, że woda taka sama, którą pije się w ich małej ojczyźnie od setek lat, stanowi doskonale zwieńczenie ich kompozycji.

Piwa w Browarze Opolskim produkowane są wyłącznie metodami tradycyjnymi, pamiętając przy tym o zasadach jakie wypracowano przez wieki historii piwowarstwa. To bardzo prosta, można powiedzieć też archaiczna, ale z pewnością sprawdzona konstrukcja. Procesy zacierania, filtracji i gotowania brzeczki przeprowadzane są w trzy-naczyniowej manualnej warzelni. Całość procesów fermentacji odbywa się w tanko-fermentorach i tak powstaje uczciwe, rzetelne piwo. Piwowarzy nie używają maszyn do filtracji, aromatyzowania, czy klarowania piwa. Działają w rytm naturalnych procesów fermentacji i dojrzewania piwa.

Unikalna woda, którą wykorzystują w procesie produkcji jest zwieńczeniem receptury, ale też wyzwaniem technologicznym na każdym etapie. Twarda woda utrudnia filtrację i sprzyja wypłukiwaniu tanin z łuski jęczmiennej: na etapie fermentacji nie wpływa korzystnie na podział komórkowy drożdży, a w gotowym produkcie znacznie zmienia odbiór pełni i charakter goryczki. Trzeba więc „słuchać” tego, co „mówią” produkty w różnych procesach i nie starać się zmienić ich natury, tylko dopilnować, aby całość kompozycji była kompletna i harmonijna.

Miejsca, do których trafia to piwo kraftowe są miejscami, w których z pewnością sami chcieliby robić zakupy, czy przyjść napić się dobrego lanego piwa. Produ-

cenci mają ambicję, aby ich piwo było dostępne w każdej gminie województwa opolskiego, gdyż chcą się dzielić z innymi tym, co dobrze im wychodzi i napawa dumą. Jako lokalni patrioci zapraszają wszystkich na Opolszczyznę, do spróbowania wyśmienitego piwa, ale ono samo nie zamierza opuszczać swojego matecznika.

Browar Opolski produkuje cztery rodzaje podstawowych piw, a także piwa sezonowe. Do tej pory wyprodukowano 13 rodzajów piw. Browar stawia na tradycyjny model piwowarstwa, stara się oddać hołd konserwatywnym stylom piwnym i sprawdzonym przez lata metodom warzenia. Stosuje podstawowe składniki, woda, słydy jęczmienne, chmiel i drożdże. Są to po części surowce polskie, ale również czeskie i niemieckie.

Te nowe opolskie przedsiębiorstwo stara się stać w kontrze do dużego browarnictwa. Przedstawiciele Browaru Opolskiego podkreślają, że ich piwo musi odpowiednio długo fermentować i leżakować. Nie stosują zamienników, stawiają na jakość surowców. Nie wykorzystują również żadnych technik filtracji, ani pasteryzacji. To przekłada się na finalny produkt.

Położenie pozwala na stworzenie produktów oryginalnych, nie będących wyrobem masowym, zaspokajających gusta nawet najbardziej wymagających klientów.

Firma funkcjonuje z przekonaniem, że odnoszące rynkowe sukcesy przedsiębiorstwo powinno w sposób świadomy kształtować i inicjować procesy wspierające środowisko. Stwarzać swoim pracownikom moż-



Browar Opolski

liwość do nauki i doskonalenia, przyczyniać się w największym stopniu do rozwoju gospodarczego regionu w którym działa.

Piwo Browaru Opolskiego można kupić w wybranych sklepach oraz dobrych opolskich restauracjach i lokalach gastronomicznych, a także w samym browarze. Firma stara się również dostarczać swoje produkty za pośrednictwem social mediów. Piwo można kupić także przez telefon. Sprzedawane jest w skrzynkach i kartonowych

pudełkach po 20 butelek. Przedstawiciele Browaru Opolskiego nie ukrywają, że ich celem jest nie tylko sprzedaż piwa, ale również popularyzowanie wiedzy na jego temat wśród mieszkańców powiatu strzeleckiego.

Agnieszka Cejzik

PZDR Strzelce Opolskie

Mariusz Drożdż

Zespół Redakcji Wydawnictw