

**Piowar Krzysztof Kozłowski**  
*oraz*  
**Domowy Browar Kozika**

*przedstawiają*



**PIWO KOZIK**  
**ZIMOWY PORTER**



*warka nr 10*  
*rozlane 21.11.2004*

**Domowy Browar Kozika**

Powstał w grudniu 2002 roku w wyniku natchnienia, jakie spłynęło na mnie podczas buszowania po Internecie i trafienia na kilka stron poruszających tematykę domowego piwowarstwa. Po zapoznaniu się z różnymi materiałami postanowiłem sam zacząć warzyć piwo. Uwagę moją przykuł sklep internetowy Browamator i w nim zakupiłem pierwsze moje surowce i akcesoria.

W przeciwieństwie do komercyjnych browarów podchodzę do warzenia hobbystycznie i z przyjemnością. Dlatego też zarówno sam proces jak i receptura nie są tajemnicą. Można to nawet nazwać "Open Source Kozik" :) nawiązując do moich zainteresowań Wolnym Oprogramowaniem.

**Zimowy Porter**

Warkę Zimowy Porter nastawiłem 12 listopada 2004 roku, a rozlałem 21. Jest to piwo pod pewnym względem z gatunku portera bałtyckiego, ale nie do końca. Podczas warzenia użyłem ekstraktu słodowego jasnego, ekstraktu słodowego ciemnego barwiącego oraz słoju monachijskiego i słoju czekoladowego. Daje to piwo niesamowicie ciemne, co jest już pierwszym odstępstwem od typowego portera bałtyckiego.

Mój Zimowy Porter został porządnie nachmielony - chmielem goryczkowym (w postaci szyszek) oraz w większych ilościach chmielem aromatycznym (szyszki oraz granulaty) co również wykracza poza czysty styl portera bałtyckiego. Ten drugi typ chmielu miał przede wszystkim zwiększać aromat, a nie goryczkę.

Użyłem drożdży górnej fermentacji w ilości dwóch saszetek z uwagi na bardzo dużą zawartość ekstraktu, a ona sama przebiegała w temperaturze około 16-18 stopni Celsjusza. Piwo startowało z ekstraktem ok. 22,5 stopni Ballinga (odpowiada to mniej więcej wagowemu stężeniu procentowemu), a rozlew nastąpił przy zawartości ok. 7 stopni B. Daje to zawartość alkoholu około 8,6% (objętościowo).

Założony minimalny czas leżakowania powinien wynosić około 5 miesięcy od daty rozlania, a zalecany około 7-8 miesięcy. Okres przydatności do spożycia przy trzymaniu piwa w zalecanej temperaturze (tj. 8-12 stopni Celsjusza) lub niższej wynosi grubo ponad rok, przy czym po prostu żadne moje piwo nie wytrzymało dłużej :). Najprawdopodobniej można trzymać je i do dwóch lat.

## **Jak spożywać ?**

Najlepiej smakuje w gronie przyjaciół. Piwo powinno być zimne - o temperaturze około 10-12 stopni Celsjusza, więc troszkę musi odstać po wyjęciu z lodówki. Otwierać należy ostrożnie, a nalewać jednym ciągłym ruchem, aby nie podnieść drożdży z dna butelki. Jeżeli ktoś ma ochotę, to zachęcam do spożycia tychże osadów - są bardzo zdrowe! Nadmierna ilość spożytego piwa prowadzi do... no, wiecie sami :). Pamiętaj - po spożyciu piwa nie prowadź pojazdów mechanicznych!

## **Efekt... do dna!**

Trzymasz w ręce efekt mojej długiej i pełnej poświęcenia oraz uczucia pracy. Dołożyłem wszelkich starań, aby moje piwo było jak najlepsze. Jak zazaczyłem na początku, mój domowy browar w niczym nie przypomina browaru przemysłowego. Do każdej warki podchodzę *indywidualnie*, każda jest *inna* od poprzedniej. Również style, jakie warzę, nie są często spotykane na polskim rynku.

Moje piwo ma być tym czego w hipermarketach brakuje - oryginalnym trunkiem, o smaku wyróżniającym się w stosunku do tłumu. Nie każde piwo musi być gorzkie i nie każde musi być jasne - ważne, by dostarczyło ciekawych doznań. Zarówno smakowych jak i tych wynikających z przebywania w gronie swoich przyjaciół połączonego z delektowaniem się tymże napojem. Zatem do dna, mój przyjacielu!