

Piowar Krzysztof Kozłowski
oraz
Domowy Browar Kozika

przedstawiają



PIWO KOZIK
WIELKANOCNA
NIESPODZIANKA



warka nr 9
rozlane 9.04.2004

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.

Wielkanocna Niespodzianka

Nazwa warki wywodzi się z daty warzenia - nastawienie 9 kwietnia 2004 roku, a rozlanie 17-tego. Piwo stanowi moją własną recepturę - nie kierowałem się żadnym znanym gatunkiem. Po prostu czysty *Kozik* ! :) Przy warzeniu użyłem zarówno słoju monachijskiego jak i karmelowego ciemnego. Dodatkowo dodałem troszkę goździków oraz odrobinę cynamonu, aby wyróżnić smak.

Mocne chmielenie goryczkowym oraz aromatycznym w postaci szyszek to u mnie podstawa. Tym bardziej, że chmiel jest bardzo zdrowy - ma m.in. właściwości bakteriobójcze.

Użyłem drożdży górnej fermentacji. Piwo wystartowało z ekstraktem ok. 13,8 stopni Ballinga (odpowiada to mniej więcej wagowemu stężeniu procentowemu), a rozlew nastąpił przy zawartości ok. 5 stopni B. Daje to zawartość alkoholu około 4,7% (objętościowo).

Założony minimalny czas leżakowania powinien wynosić około 3 miesiące od daty rozlania, a zalecany około 5 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 8-10 stopni Celsjusza, więc troszkę musi odstać po wyjęciu z lodówki. **Otwierać należy bardzo ostrożnie** - niektóre partie piwa mogą być bardzo mocno nagazowane ! Nalewać powinno się 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 wypiciu nawet jednego 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 zaznaczyłem 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!