

Piowar Krzysztof Kozłowski
oraz
Domowy Browar Kozika

przedstawiają



PIWO KOZIK
NOWOROCZNIK



warka nr 11
rozlane 05.01.2005

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.

Noworocznik

Trzymasz w ręce piwo "Noworocznik". Warkę nastawiłem 29 grudnia 2004 roku, a rozlałem 5 stycznia 2005. Jest to piwo jasne, w którym użyłem ekstraktu słodowego jasnego oraz słołu monachijskiego. Użycie tego drugiego daje m.in. dosyć ciemną barwę jak na piwo jasne.

Noworocznik został naprawdę porządnie nachmielony - chmielem goryczkowym (szyszki) oraz w większych ilościach chmielem aromatycznym (szyszki i granulaty). Ten drugi miał przede wszystkim zwiększać aromat chmielu, a nie goryczkę. To samo zadanie miało przeprowadzone tzw. "chmielenie na zimno" podczas fermentacji.

Użyłem drożdży górnej fermentacji, a ona sama przebiegała w temperaturze około 16-18 stopni Celsjusza. Piwo startowało z ekstraktem ok. 17 stopni Ballinga (odpowiada to mniej więcej wagowemu stężeniu procentowemu), a rozlew nastąpił przy zawartości ok. 4,5 stopni B. Daje to zawartość alkoholu około 6,7% (objętościowo).

Założony minimalny czas leżakowania powinien wynosić około 4 miesiące od daty rozlania, a zalecany około 6 miesięcy. Okres przydatności do spożycia przy trzymaniu piwa w zalecanej temperaturze (tj. 8-12 stopni Celsjusza) lub niższej wynosi 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 ostrożnie (z uwagi na możliwe duże nagazowanie), 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 :).

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 delectowaniem się tymże napojem. Zatem do dna, mój przyjacielu!