



## XIV Międzynarodowa Giełda Birofiliów, Festiwal Piwowarów, VII Konkurs Piw Domowych, III Konkurs Piw Rzemieślniczych – Żywiec 2009

W dniach 19-20 czerwca 2009 r., na terenie Browaru w Żywcu, odbędzie się czternasta edycja największej w Europie imprezy dla kolekcjonerów akcesorii piwnych i piwowarów domowych. Żywiecka impreza ma konwencję piwnego święta – festynu a nie tylko spotkania kolekcjonerskiego. Tysiące brioofilów już od stycznia przeglądają z ciekawością Internet w poszukiwaniu informacji o kolejnej edycji imprezy. Praktycznie w kwietniu nie ma już w Żywcu i najbliższej okolicy wolnych miejsc noclegowych. Impreza ta doskonale promuje miasto i region. Wyjazdy na żywiecką giełdę i festiwal rozpoczynają się już kilka dni wcześniej. Kolekcjonerzy i piwowarzy chętnie zwiedzają najbliższą okolicę, poznając atrakcje Żywiecczyny. Dla prawdziwego smakosza piwa opuszczenie żywieckiej imprezy to nietakt i ujma na piwnym honorze.

Impreza z roku na rok rozwija się i śmiało można powiedzieć, że stała się ona oficjalnym **Świętem Piwa Browaru w Żywcu**. Tylko na tej imprezie udaje się pogodzić promocję piw produkowanych przez jedną z dwóch największych w Polsce grup piwowarskich i piw warzonych przez piwowarów domowych i browary restauracyjne. Miłość do piwa i kultury związanej z jego konsumpcją przez dwa dni imprezy łączy tysiące ludzi z całej Europy. Można śmiało powiedzieć, że Browar w Żywcu dzięki giełdzie sprawuje swoisty mecenat nad prężnie rozwijającym się ruchem piwowarstwa domowego. W ubiegłym roku żywiecka giełdę i festiwal odwiedziło ponad 3000 kolekcjonerów, piwowarów i miłośników piwa z 23 krajów.

Goście i uczestnicy Birofiliów będą mieli okazję zwiedzić **Muzeum Browaru Żywiec**, które jest wyjątkowym, interaktywnym muzeum oddziałującym na wszystkie zmysły. Koncepcja tego miejsca jest niezwykła – w niczym nie przypomina klasycznego muzeum. Zabiera uczestników w niezapomnianą podróż w czasie i przestrzeni. Przedstawia historię Polski, a na tym tle historię piwa **Żywiec** i **Browaru w Żywcu**.

Już samo położenie muzeum budzi ciekawość, zlokalizowane jest ono bowiem w dawnych, wykutych w litej skale, piwnicach leżakowych, czyli na najniższym poziomie **Browaru w Żywcu**. Po przekroczeniu dębowych wrót, goście Muzeum wchodzi w inny świat – świat piwa przedstawiony na tle ponad **150 - letniej historii Browaru w Żywcu**. Zwiedzający niemal metafizycznie przenoszą się w odległe czasy, dostrzegając tym samym zmiany, jakie na przestrzeni lat zaszły w metodach produkcji i warzenia piwa.

Wyjątkowo, podczas giełdy i festiwalu, zwiedzający będą mieli możliwość obejrzenia **Pokazu Palenia Słodu** oraz obejrzenia prezentacji filmu „Porter. Historia Marki”. Pokaz palenia słodu to przedstawienie organizowane wyłącznie w Żywcu w trakcie czerwcowej imprezy. Ubrani w stroje galicyjskich robotników pracownicy poddają procesowi palenia sład na palarni pracującej w żywieckim browarze od 1910 roku. To właśnie w tym miejscu zaczyna się magiczny proces produkcji najlepszego portera bałtyckiego – Portera Żywieckiego.

Na uczestników i gości tegorocznej **gieldy i festiwalu** czekać będzie mnóstwo atrakcji. W ramach imprezy odbędą się liczne koncerty zespołów muzycznych, m. in. zespołu Bayerock grającego oryginalną muzykę bawarską towarzyszącą monachijskiemu świętu piwa Oktoberfest. Na scenie zastana przeprowadzone liczne konkursy i zabawy z piwem. Polskie browary restauracyjne i rzemieślnicze przygotowują dla uczestników degustacje swoich wyrobów.

Wyjątkową atrakcją imprezy jest konkurs piw domowych. Osiągnął on już rangę międzynarodową. Swoje piwa do konkursu zgłaszają najlepsi polscy i zagraniczni piwowarzy. Podczas VII edycji konkursu jury oceniać będzie piwa w sześciu następujących kategoriach:

**Porter Bałtycki 18-22°Blg**

**Doppelbock / Koźlak Dubeltowy 18-20°Blg**

**Saison 12-15°Blg**

**Roggenbier / Żytnie 11,5-13,5°Blg**

**Pilzner Bohemski 11,5-13,5°Blg**

**Brown Ale - Mild 8-10°Blg**

Pokróćce o stylach piwa, ocenianych podczas VI Konkursu Piw Domowych.

**Porter Bałtycki - 18-22°Blg**

Bardzo mocne, ciemne piwo dolnej fermentacji, tradycyjnie warzone w krajach z dostępem do Morza Bałtyckiego.

Barwa: od ciemnobrązowo-czerwonej do niemal czarnej. W zapachu wyczuwalna bogata słodowość, często z nutami karmelowymi, orzechowymi, palonymi. W smaku pełne i słodowe, aromat chmielowy bardzo umiarkowany. Dopuszczalna jest delikatna goryczka pochodząca ze słodów palonych. Wyczuwalne estry owocowe i alkohol. Ogólny charakter czysty. Goryczka niska lub średnia, zarówno z chmielu jak i palonego ziarna. Warzony w większości ze słodu monachijskiego lub wiedeńskiego, z dodatkiem słodów czekoladowych i karmelowych.

**Doppelbock / Koźlak Dubeltowy - 18-20°Blg.**

Bawarska specjalność, warzona po raz pierwszy przez mnichów zgromadzenia św. Franciszka z Paula (Paulanerów) w Monachium. Ich pożywny Salvator pomógł przetrwać ciało i duszy długotrwałe okresy postu.

Nazwę stylu, Doppelbock, ukuli później, w XVIII wieku, zachwyceni piwem świeccy konsumenci z Monachium, a liczni naśladowcy mnichów dają swym piwom w tym stylu nazwy z końcówką -ator. Piwa w tym stylu cechuje: barwa od ciemnego złota po brąz, aromat słodu, karmelu, w wersjach ciemniejszych także nieco owocowy, smak bogaty słodowy, obecność alkoholu ewidentna ale gładka i rozgrzewająca, goryczka chmielowa niska do umiarkowanej, pozwalająca wyjść na plan pierwszy akcentom słodowym, słodycz piwa wynika nie z płytkiego odfermentowania, ale właśnie ze względnie niskiej goryczki. Dubeltowego Koźlaka należy warzyć z użyciem słodów pilzneńskiego, wiedeńskiego, monachijskiego.

**Saison - 12-15°Blg.**

To sezonowe chłopskie, domowe piwo z Wallonii, francuskojęzycznej części Belgii.

Dostatecznie solidne by przetrwać okres letni w dobie przedchłodziarkowej, ale nie aż tak mocne by nie być piwem orzeźwiającym i gaszącym pragnienie.

Piwa w tym stylu cechuje: b. dobra pienistość budowana także dużym nasyceniem dwutlenkiem węgla, barwa od jasno pomarańczowej do bursztynowej, aromat mocno owocowy, cytrusowy, lekko kwaśny, lekko chmielowy, smak owocowy (często pomarańcza, cytryna), korzenny ze słodem w tle, umiarkowany ziemisty smak chmielu, lekka kwasowość, goryczka średnia do dużej, ale niewychodząca na plan pierwszy. Saison warzymy ze słodu pilzneńskiego z dodatkiem wiedeńskiego lub monachijskiego. Można użyć domieszki pszenicznego, słodu zakwaszającego, ale także miodu do kotła. Prócz chmielu dodaje się do kotła często inne zioła i przyprawy, ale w b. umiarkowanych ilościach. Fermentacja górna w oparciu o belgijskie szczepy drożdży.

### **Roggenbier / Żytnie - 11,5-13,5°Blg**

Piwo o bawarskim rodowodzie, oryginalnie warzone w Regensburgu jako bardziej wyrazista w smaku wersja Dunkelweizena, w którym słód pszeniczny zastąpiono słodem żytnim.

Piwa w tym stylu cechuje: beżowa kremowa, gęsta i trwała piana barwa od pomarańczowej poprzez miedź do czerwonego brązu, zapach korzenny, kwaskowy - żytni z atrybutami pszenicznego tj. banana i goździków oraz lekko chmielu aromatycznego, smak pieprzny ziarna żytniego (jak w pumperniku) łagodzony nieco karmelem plus typowe smaki ciemnego piwa pszenicznego, łącznie z lekką nutą chmielową. Słód żytni stanowi ok. połowę zasypu, reszta przypada na słód jasny, monachijski, pszeniczny, karmelowy, a nawet barwiący.

### **Pilzner Bohemski 11,5-13,5°Blg**

Czyli np. Pilsener Urquell, pierwsze, uwarzone w 1842 r. jasne, klarowne piwo dolnej fermentacji.

Piwa w tym stylu cechuje: barwa to różne odcienie złota, dobra, kremowa, trwała pianistość, zapach to bogata kombinacja morawskiego słodu i szlachetnego aromatycznego czeskiego chmielu odmiany Žatec (Saaz), także nieco diacetylu, smak podobnie udana kombinacja słodowości i wyraźnej, choć miękkiej goryczki i korzennego smaku szlachetnego chmielu. Goryczka duża, ale niezalegająca. Dolna fermentacja z użyciem drożdży pochodzenia czeskiego albo bawarskiego.

### **Brown Ale / Mild 8-10°Blg**

Angielskie lekkie piwo sesyjne, w odróżnieniu od Bittera słabiej chmielone i niezbyt gorzkie, więc uznawane za łagodne (mild).

Piwa w tym stylu cechuje: barwa od miedzi do mahoniowej i brązowej, słaba pianistość, bo też piwo jest słabo nagazowane, zapach słodowy raczej nikły (także słodów specjalnych), nieco owocowy ale nie chmielowy, smak ogólnie słodowy, ale z liczącym się udziałem produktów fermentacji, jego końcówka może być zarówno słodka jak i wytrawna. Warzone ze słodu pale ale z dodatkiem karmelowych i ciemniejszych słodów. Fermentacja górna z użyciem angielskich szczepów drożdży.

Informacji o imprezie udzielają:

Grzegorz Zwierzyna – Piwiarnia Żywiecka Sp. z o.o.

e-mail: [grzegorz.zwierzyna@grupazywiec.pl](mailto:grzegorz.zwierzyna@grupazywiec.pl)

tel. mob. 515216040

Ziemowit Fałat – Browamator

e-mail: [biuro@browamator.pl](mailto:biuro@browamator.pl)

tel. mob. 601400686

