

BEER

№2 (27) 2023
травень – вересень

Technologies
Innovations
journal

ПИВО. ТЕХНОЛОГІЇ & ІННОВАЦІЇ ЖУРНАЛ

beertechdrinks.com



 **CRAFT**
INNOVATION

ВИРОБНИЦТВО,
ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ
QUANTOR, KREYER,
ХОЛОДНІ КІМНАТИ



ТОВ «КРАФТ ІННОВЕЙШН»
Львівська обл., Львівський р-н,
Зимноводівська територіальна громада
с. Склинів, вул. Окружна, 21А
Директор – Волович Р. М.
Тел. 097 418 64 54
info@craft.in.ua | www.craft.in.ua
www.facebook.com/Craft.in.ua



НОВІ ДРІЖДЖІ

SafBrew™ BR-8

ПЕРШИЙ СУХИЙ БРЕТ
ДЛЯ СМАЧНОГО
“FUNKIER” ПИВА

SafBrew™ BR-8 — це перші дріжджі *Brettanomyces*, доступні пивоварам у сухому мікрогранульованому вигляді. Вони пропонують всі смакові переваги «диких» дріжджів Бретт, але з більшим контролем та надійністю, усуваючи ризик надмірної карбонізації та фонтанування після розливу в пляшки. Відібраний спеціально для вторинного бродіння в пляшках або бочках, SafBrew™ BR-8 виробляє фенольні сполуки, які створюють характерний завершальний штрих, який розвивається з часом за мірою витримки пива, з більш funkier нотами (ароматами скотного двору, коня, шкіри), які чудово збалансовані з освіжаючими фруктовими нотами.



www.Fermentis.com

SALES ACTION –

ЗБЕРІТЬ ПОВНУ СИСТЕМУ ДЛЯ АНАЛІЗУ
ПИВА, ВИНА ТА/АБО МІЦНИХ НАПОЇВ



Anton Paar

Authorized Distributor



Зберіть повний набір Craft2Craft і отримайте пристрій для проколювання та заповнення безкоштовно

Повний пакет Craft2Craft від Anton Paar гарантує точний моніторинг вмісту екстракту в початковому суслі та в процесі бродіння, а також контроль продукту від сусла до пляшки: вмісту спирту, дійсного екстракту, CO₂ та кисню.

Комплект обладнання розроблено для роботи на мініброварнях для отримання результатів за лічені хвилини. Якщо у вас вже є один чи два або навіть три прилади з набору Craft2Craft, ви можете скористатися нашою поточною спеціальною пропозицією. Доповніть наявні прилади до комплекту Craft2Craft приладами, яких не вистачає, та отримайте безкоштовно пристрій для проколювання упаковки та наповнення (PFD).

PFD безпосередньо перенесе ваш зразок із закритої банки або пляшки без будь-яких втрат CO₂ у вимірювальну камеру приладу для вимірювання розчинених газів: вуглекислоти та кисню.

Повний пакет Craft2Craft включає такі продукти:

- Портативний густинімір DMA 35 + гумовий корпус
- CO₂-метр, O₂-метр або комбінований CO₂- і O₂-метр:
 - CarboQC At-line
 - OxyQC
 - CboxQC™ At-line
- Вимірювач спирту та екстракту Алекс 500

Зв'яжіться з нами в розділі «Відправити запит»
за QR-кодом

ОТРИМАЙТЕ БЕЗКОШТОВНИЙ ПРИСТРІЙ

для проколювання
та наповнення PFD
для створення системи



Якщо Ви не маєте
жодного із вказаних
вище приладів,
просто замовте всі
одразу або поступово
до завершення дії
спеціальної пропозиції
та отримаєте
проколювач PFD
для системи.



Шукайте нас: www.anton-paar.com, або www.dlu.com.ua

ФОРУМ ПОВЕРТАЄТЬСЯ! ЗАПРОШУЄМО!

7–8 вересня у Львові, в ресторані «Старгород» відбудеться XI Благодійний Форум пивоварів, дистилаторів та виробників напоїв. Вимушена перерва у проведенні улюбленого заходу українських пивоварів змусила уважніше переглянути редакційні списки учасників колишніх форумів, – а їх ми, медіагрупа «Технології та Інновації», провела вже 10!..

Отже, ми ще раз упевнилися, яку величезну аудиторію об'єднали під своїм дахом і який цікавий, насичений, а головне – результативний шлях пройшли нашою редакцією разом із вами, шановні пивовари, за ці роки. Для тих, хто пригадує чи не в темі: перший Форум пивоварів і рестораторів відбувся навесні 2016 року в Києві, в ресторані «Брюгге», з неймовірним успіхом і дав поштовх об'єднанню та неухильному розвитку нової, крафтової спільноти пивоварів України.

Не можу тут не згадати наш Дегустаційний конкурс пива East European Beer Award, який проводили спільно з Київською Пивною лігою і гуру українського пивоваріння, надзвичайно талановитою і обдарованою людиною Юрієм Семеновим (на превеликий жаль, наш дорогий партнер пішов від нас і нині в інших світах). Відбулося П'ЯТЬ пивних змагань, в яких щоразу брали участь до 100 пивоварень з України і з-за кордону, а пивними суддями щоразу працювали понад 100 професіоналів. Пиво подавалося на конкурс спершу в 11, а наприкінці в 22 категоріях, нам із нашими партнерами доводилося обробляти до півтори тисячі зразків, до 3 тонн пива!.. А головне, Конкурс підштовхнув пивоварів вимогливіше працювати над якістю свого продукту, віддаватися пошуку нових стилів, нових рецептур пива, популяризувати крафтове пиво як витвір мистецтва пивовара, як корисний для здоров'я напій (звісно, з певними обмеженнями).

Наші Форуми, які відбувалися спочатку двічі на рік, служать тій же меті: популяризувати все нове, найкраще, передове: досвід, технології, вміння. Рухати пивну галузь уперед, щоб українське пивоваріння вийшло на європейський, а затим і на світовий рівень, завоювавши прихильність споживачів світу. Варто було б оглянутися хоча б побіжно ці наші заходи, кожен з яких є історією з багатьма яскравими сторінками про наших пивоварів. Але для цього в цій слові не вистачить місця, – тому заходьте на наш сайт beertechdrinks.com і згадуйте світле минуле, надихайтесь для нових перемог.

У надзвичайно важких та навіть трагічних обставинах доводиться нині жити нашої країні. Галузь пивоваріння не стоїть осторонь – багато пивоварів пішли на війну захищати свою землю. На жаль, багато пивних закладів зруйновано, знищено. Але пивовари України не зупинилися в своєму розвитку, вони намагаються утримати виробництва, зберегти свої позиції на ринку, підтримати своїх працівників. Деякі пивоварні потроху завойовують і закордонні ринки. В цих умовах пивній галузі, та й усім виробникам напоїв, слід згуртуватися, поєднати зусилля заради зміцнення економіки країни. І наш черговий Форум пивоварів, дистилаторів і виробників напоїв відновлюється після тривалої перерви, спричиненої війною, саме для цього!..

Прийжджайте до Львова, шановні! Зустрітися, обійнятися, поділитися своїм досвідом виживання і перемог, дізнатися про нове в технологіях виготовлення напоїв, про сучасні тренди і тенденції, – Форум обіцяє бути насиченим і цікавим. Ми вирішили провести Благодійний Форум, – як і попередні 4 конференції медіагрупи «Технології та Інновації», тож готуйтеся надати свою продукцію чи товари для розіграшу під час Благодійного аукціону, і взяти в ньому активну участь.

Реєстрація триває! Чекаємо і на ваші ідеї та пропозиції щодо тематики Форуму!

**Ваші Катерина Конєва і Надія Ящук,
засновниці медіагрупи «Технології
та Інновації», організаторки Форуму**

Beer. Technologies&Innovations № 2 (27) 2023

Спеціалізований журнал для пивоварів,
рестораторів і любителів пива
beertechdrinks.com



Журнал буде корисний спеціалістам пивоварного бізнесу – власникам, директорам, технологом мініпивоварень і пивзаводів, а також власникам, директорам, шеф-кухарям пивних ресторанів, власникам пивних пабів, магазинів із продажу пива, пивних мереж, а також всім, хто любить пиво і цікавиться найдавнішим напоєм світу. Ідея видання – популяризація крафтового (авторського) пива, просування світових технологій виробництва, розливу і продажу пива, від сировини до бокалу.

Розповсюджується в друкованому і електронному вигляді через редакційну передплату, direct-mail, на конференціях, форумах, виставках, які організувала медіагрупа «Технології та Інновації», а також на галузевих виставкових заходах, пивних фестивалях, презентаціях пива в Україні та за кордоном.

Проект пропагує помірне споживання пива як алкогольного напою.

Засновник: Конєва К. В.

Видавець: ФОП Ящук Н. І.

Свідцтво про реєстрацію: Серія KB №22242-12142P від 28.07.2016 р.

Головний редактор – Катерина Конєва, kateryna.koneva@gmail.com

Директор – Надія Ящук, rnadia@ukr.net

Випусковий редактор – Катерина Олар, techandinnowsad-beer@ukr.net, +38 096 501 02 54

Сторінка в фейсбуці: facebook.com/techdrinks.info

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук, Катерина Олар

Літературний редактор, коректор – Дар'я Аулова

Переклад – Олена Турчик

Дизайн, верстка – Олександра Григор'єва

Реклама: Анна Панкратенкова, reklama.nti@gmail.com,

тел.: +38 097 759 25 83,

Лариса Товкач, sad.nti@ukr.net, тел.: +38 097 968 95 16,

Ірина Петронюк, nti.sad@gmail.com, тел.: +38 096 491 66 92.

Назва, концепція, зміст і дизайн журналу Beer.

Technologies&Innovations є інтелектуальною власністю засновників та охороняється Законом України «Про авторське право і суміжні права».

За зміст рекламних оголошень редакція відповідальності не несе.

Думка редакції може не співпадати з позицією авторів публікацій.

Передрук можливий тільки з дозволу редакції.

Позначка  – на правах реклами.

Адреса редакції в Україні: вул. С. Дем'янчука, 1-А, м. Рівне, Україна, 33027. **Адреса для листування:** м. Рівне, 33027, а/с 241, тел.: +38 068 568 58 22; +38 067 238 18 51

Віддруковано: підприємство ФОП Ніколенко К. Д. на типографії ТОВ «АРТ СТУДІЯ ДРУКУ». Замовлення № 76 від 7 липня 2023 р.

Наклад 1 000 прим.

«BEER. Technologies&Innovations»

№ 2 (27) 2023

Professional journal for beer makers and beer lovers.

The magazine is recommended for managers and specialists of brewing industry, and restaurant business.

Distributed through direct mail and by subscription through leaders of brewing industry, and restaurant business.

Also spread on specialized exhibitions in Ukraine and abroad.

Founder/Editor-in-chief: Kateryna Koneva, kateryna.koneva@gmail.com

Publisher/Project Manager: Nadia Yashchuk (PE Yashchuk N. I.)

rnadia@ukr.net

Tel.: +38 068 568 58 22, +38 067 238 18 51

Accounting phone/fax: +38 0362 60 88 21

Subscription and distribution of the journal:

Anna Pankratenkova, reklama.nti@gmail.com, +38 097 759 25 83

Larysa Tovkach, sad.nti@ukr.net, +38 097 96 89 516;

Iryna Petroniuk, nti.sad@gmail.com, +38 096 49 166 92.

web-portal: beertechdrinks.com, techdrinks.info

facebook.com/techdrinks.info





Галузь українського пивоваріння
в умовах воєнного стану

45

АКТУАЛЬНО

- 6 Пиво, чехи та війна. Йіндржих Хейн, співвласник компанії Czech Brewmasters

ПОДІЇ

- 8 У Дніпрі відбувся благодійний пивний фестиваль на підтримку Куп'янської солодовні «Бел-Гер» за ініціативою пивоварні MOVA

АКТУАЛЬНО

- 10 Дмитро НЕКРАСОВ, First Dnipro Brewery: «Зараз основне для нас – стабільність нашого пива». Оксана Марчук

ПИВОВАРІННЯ

- 13 «Варимо те, що любимо» – з таким гаслом на пивоварні Beermaster Brewery працюють над новинками до сезону та готуються у колаборації з британцями представити пиво «до Євробачення»

ЛІДЕРИ РИНКУ

- 16 Фаховість, якість та інновації – завдяки цьому продукцію української інжинірингової компанії «Крафт Інновейшн» визнають наші пивовари та конкуренти з Європи

ПИВОВАРІННЯ

- 20 «Волинський Бровар»: «Ми не конкуруємо з масовим пивом, а просто робимо свою справу»

ПИВОВАРІННЯ

- 24 Пиво як гордість, бізнес як радість. Як на закарпатській пивоварні John Gaspar зуміли організувати успішне виробництво, придбавши пивзавод у ризиковані часи

ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ

- 28 EasyDens: ваше пиво на це заслуговує

ПИВОВАРІННЯ: НАУКА

- 30 Дослідження процесів ферментації для стабілізації стійкості пива. З. М. Романова, М. В. Карлутіна, С. І. Олійник, Національний університет харчових технологій

ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ

- 34 Каста броварів: усе для домашнього броварства

ПИВОВАРІННЯ

- 38 Бокал пива може бути зброєю, що вбиває окупанта. З досвіду Театру пива «Правда». Оксана Марчук
- 42 Місце доброго пива і щирих забав. Як у мережі чеських броварень «Старгород» поєдналися давні традиції та сучасний стиль
- 45 Галузь українського пивоваріння в умовах воєнного стану. Катерина Олар

28 - 30 November 2023
Nuremberg, Germany

Brau^{'23} Beviale

We unite variety.



braubeviale.de/en

NÜRNBERG MESSE



HOT TOPIC

- 6 Beer, Czechs and war. Jindrich Chejn, co-owner of Czech Brewmasters

EVENTS

- 8 With the support of the Kupyansk Malthouse Bel-Ger, a charity beer festival took place at the initiative of the MOVA Brewery

HOT TOPIC

- 10 Dmytro NEKRASOV, First Dnipro Brewery: Now in priority for us is the stability of our beer. Oksana Marchuk

BREWING

- 13 We brew what we love, – this slogan is used at the Beermaster Brewery while working on novelties for the new season and preparing for collaboration with the British brewery to present beer To Eurovision

MARKET LEADERS

- 16 Professionalism, quality, and innovation – due to this, the products of the Ukrainian engineering company Craft Innovation are recognized by our brewers and competitors from all over Europe

BREWING

- 20 Volynski Browar: We don't want to compete with mass-market beer, as we are doing our job well



BREWING

- 24 Beer as pride, business and joyfulness. On how the Transcarpathian John Gaspar Brewery was able to organize successful beer production by purchasing a brewery in risky times

BREWING

TECHNOLOGIES

- 28 EasyDens: Your beer deserves it

BREWING: SCIENCE

- 30 Research of fermentation processes to stabilize the beer stability. Z. M. Romanova, M. V. Karputina, S. I. Oliynyk, National University of Food Technologies

BREWING TECHNOLOGIES

- 34 Caste brewers: everything for home brewing

BREWING

- 38 A glass of beer can be a weapon that kills an invader. From the experience of the Pravda Beer Theater. Oksana Marchuk
- 42 A place of good beer and sincere fun. How the chain of Czech breweries Stargorod combined ancient traditions and current style
- 45 We resist all those who want to destroy us! The Ukrainian brewing industry during wartime: reality and trends. Kateryna Olar



OUTLET та вживані чиллери



- Швидка доставка (до 14 днів)
- Carrier, Trane, York, та інші
- Гарантія до 3 років
- Холодильна потужність 5 - 1300 кВт
- Великий вибір опцій
- Запуск та технічний супровід наших спеціалістів

НАШІ КЛІЄНТИ



ПИВО, ЧЕХИ ТА ВІЙНА

Йіндржих ХЕЙН,
співвласник компанії Czech Brewmasters

Звісно, війна в сусідній і такій близькій нам Україні відобразилась не лише глобально на світі, а й на кожному з нас. Миттю злетіли ціни на електрику та газ, за ними збільшилися ціни на продукти та бензин. З кожним днем можна було бачити, як ціни піднімалися вгору – інфляція. Наша компанія не встигала збільшувати ціни на продукцію відповідно. Скрізь панувало нерозуміння. Але варто зазначити, що згодом прийшла певна стабільність: ціни почали поступово зменшуватися, відчутно подешевшав бензин, газ та електрика. Якщо порівняти початок війни із тим, що маємо зараз, то на початку ціни піднялися у 6 разів, а сьогодні можна міркувати про підвищення у 2 рази проти довоєнного часу. Тож можна з упевненістю сказати, що наприкінці тунелю з'явилося світло. Тепер залишається лише чекати на Перемогу. Я в жодному разі не скаржусь, адже наші проблеми – нісенітниця, якщо порівнювати з тим, що відбувається в Україні. Просто відповідаю на запитання, як геополітична ситуація позначилася на чеському ринку пива.



Із приходом війни в нас змінилися і споживчі традиції. Це і зрозуміло, адже все стало дорожче, а ходити в ресторани стало розкішшю. Та й чехи як нація з розумінням поставилися до валової кількості біженців. Для країни з населенням 10 млн прийняти півмільйона біженців було по суті викликом. Більшість чехів намагалися допомогти, залежно від своїх можливостей: хто житлом, хто їжею, а хто одягом. Байджух майже не було. Ми ж у перші дні війни з партнерами зібрали 1 млн чеських крон (понад 1,4 млн грн) та передали їх на потреби української армії.

До нашої компанії **Czech Brewmasters** звернулися за допомогою знайомі і незнайомі люди. Тоді виникла спільна ідея з **Віктором ВАЦУКОМ** про допомогу українським біженцям, точніше біженцям-колегам у пошуку роботи в Чехії. Ми шукали вакансії в пивоварній галузі, а Віктор розміщував актуальні оголошення.

Одна з перших, хто звернувся до нас по допомогу, була Тетяна. Мені прийшло SMS-повідомлення з текстом: «Добрий день, Йіндржиху. Я була у вас на лекції в 2017 році. Зараз я з дитиною в Чехії, і нам потрібна допомога». Того дня я привіз Тетяну та її доньку до нас додому. Вони втекли з Ірпеня. Величезний страх і біль я бачив у їхніх очах. Ми допомогли їм розміститися в школі: на той момент її переобладнали для тимчасового розселення біженців. У себе вдома їх залишити не було можливості, тому що на той момент ми вже поселили в себе трьох дівчат за рекомендаціями одного з колег-пивоварів з України. Через 2 тижні на мій запит відгукнувся Velkoropovicky Kozel, і Тетяну прийняли на роботу до лабораторії. Їм виділили квартиру прямо на території заводу, допомогли вивчати чеську мову, а доньку – оформити до школи. Чоловік та син залишилися воювати. Їхній бу-





динока не постраждав, у ньому влаштували свій штаб орки. Відійшовши, орки будинок замінували.

Ольга. Харків. Жінка – інженер-хімік за освітою. Добиралася із сином до Львова 3 доби потягом практично без води. Після прибуття до Чехії їх поселив у себе мій друг Адріан. Через деякий час мені дали позитивну відповідь із пивзаводу Krusovice. Ольгу взяли до лабораторії. Також їм виділили квартири, допомогли оформити хлопця до школи та допомогли вивчати чеську мову.

Таких історій є кілька. Не всім пивоварним колегам, які бігли до Чехії, ми допомогли з роботою в пивній індустрії. Деякі люди відгукнулися на оголошення, але вони не дотичні до пивної галузі, проте потребували допомоги з роботою. Таким людям ми допомогли влаштуватись у пивні ресторани. Вірю, що новий етап у їхньому житті хоч трохи відволіче від того жаху, який їм довелося пережити.

Окремо ще хочу розповісти про нашу компанію та акцію Uka Ukrajinu (Покажи Україну), яка відбулася у Празі 18 травня. Йдеться про фестиваль української культури та гастрономії. Наша пивоварня «Муфлон» на цю акцію зварила пиво за рецептурою львівського Театру пива «Правда». З хлопцями ми дружимо давно, тому для нас було честю зварити «Правду» і підтримати Україну.

Відомо, що пивовари з Театру пива «Правда» запропонували свої рецептури та етикетки в обмін на фінансову допомогу окупованій Україні. Пивовари по всьому світу, а це понад 800 пивоварних заводів різного об'єму, зварили пиво за рецептурою «Правди». У нас вийшов Львівський Пілснер. Прибутки спрямували на потреби української армії.

А закінчити цю статтю мені хочеться простим та сильним: Слава Україні!

КОМПАНІЯ CZECH BREWMASTERS –

ДАВНІЙ ПАРТНЕР МЕДІАГРУПИ «ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ». ЙІНДРЖИХ ХЕЙН ПОСТІЙНО ВИСТУПАВ НА ФОРУМІ ПИВОВАРІВ ТА РЕСТОРАТОРІВ, ДІЛИВСЯ ЦІННОЮ ЕКСПЕРТНОЮ ІНФОРМАЦІЄЮ ЩОДО ТЕХНОЛОГІЙ ПИВОВАРІННЯ НА СТОРІНКАХ ЖУРНАЛУ BEER. TECHNOLOGIES, ЯКИЙ ВІД ПОЧАТКУ ВОЄННОГО СТАНУ Є ЧАСТИНОЮ ЖУРНАЛУ «НАПОЇ. ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ».

МЕДІАГРУПА «ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ»

ВИСЛОВЛЮЄ ВДЯЧНІСТЬ НАДІЙНИМ ПАРТНЕРАМ ЗА ПІДТРИМКУ УКРАЇНИ В ТАКІ ВАЖКІ ЧАСИ.





У ДНІПРІ ВІДБУВСЯ БЛАГОДІЙНИЙ ПИВНИЙ ФЕСТИВАЛЬ НА ПІДТРИМКУ КУП'ЯНСЬКОЇ СОЛОДОВНІ «БЕЛ-ГЕР» ЗА ІНІЦІАТИВИ ПИВОВАРНІ MOVA

Дніпровська пивоварня MOVA brewing co. взяла на себе ініціативу допомогти Куп'янській солодовні «Бел-Гер», яка перебуває в зоні бойових дій і через це вимушено припинила своє виробництво. З цією метою пивоварня організувала благодійний фестиваль, що відбувся 6-7 травня у Дніпрі. У фестивалі взяли участь пивоварні зі всієї України, серед яких – Volta brewery (Київ), Litopys (Київ), MuzaBrew (Львів), VarVar Brew (Київ), Hoppy Hog (Одеса), Underwood Brewery (Київ), Sho Brewery (Миколаїв), Kyiv Local brewery (Київ), Beermaster (Київ).



– З солодовнею «Бел-Гер» ми знайомі давно. Раніше замовляли в них світлий ячмінний солод. Ідея допомогти солодовні з'явилася сама собою: після дружньої телефонної розмови з власником вирішив, що було б непогано допомогти друзям. Хлопці перебувають на самісній лінії фронту та вимушено припинили своє виробництво, – розповідає головний пивовар **MOVA Brewing.Co Богдан ТОЧКА**.

Майже весь 2022 рік для компанії «Бел-Гер» минув у повній окупації. Зв'язку практично не було. Щоб вирішити нагальні питання, доводилося виїжджати в поле і «ловити» зв'язок, розповідає комерційний директор солодовні **Антон ЛАВРІНОВ**.

– Хоча Куп'янськ звільнили у жовтні 2022 року, місто продовжують інтенсивно обстрілювати й зараз. Так, нещодавно (на момент запису інтерв'ю – ред.) було руйнівне влучення. Центр міста зруйнований. Людей майже немає. Деякі з наших працівників евакуювалися за кордон. Ми не працюємо з початку повномасштабного вторгнення. Це й небезпечно, та ще і немає стабільного електро- та газопостачання. Основні наші виробничі потужності вціліли. Але є багато втрат з-поміж невеликого обладнання, оргтехніки тощо. Запаси продукції, які вціліли, після деокупації доставили на зберігання нашим колегам-пивоварам. Але щоб підрахувати всі збитки, треба щоб повноцінно працювала бухгалтерія, – ділиться Антон Лаврінов.

Говорити про повне відновлення роботи компанії складно, адже головна проблема, за словами комерційного директора, – наявність оборотних коштів, за які треба закупити сировину на весь рік. Адже що більше сировини закуплять, то краще та продуктивніше працюватимуть впродовж року.



Директор солодовні «Бел-Гер» Роман ЛАВРІНОВ та комерційний директор Антон ЛАВРІНОВ



КОМПАНІЯ «БЕЛ-ГЕР» – ДАВНІ ПАРТНЕРИ МЕДІАГРУПИ «ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ» – МАЄ ПОНАД 100-РІЧНУ ІСТОРІЮ. ЦЕ ЄДИНЕ ВИРОБНИЦТВО В КРАЇНІ, ОБЛАДНАНЕ УНІКАЛЬНИМИ МЕХАНІЗМАМИ, ЩО ЗБЕРЕГЛО КЛАСИЧНУ ТЕХНОЛОГІЮ СОЛОДОРОВНЕННЯ ТА РУЧНІ ПРОЦЕСИ НА НАЙВАЖЛИВІШИХ ЕТАПАХ. ТОМУ «БЕЛ-ГЕР» МАЄ МОЖЛИВІСТЬ ВИРОБЛЯТИ БУДЬ-ЯКИЙ СОРТ СОЛОДУ З РІЗНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ТА КОЛЬОРОМ І, ЩО ОСОБЛИВО ВАЖЛИВО ДЛЯ КРАФТОВИХ ПИВОВАРІВ, НАВІТЬ У МАЛЕНЬКИХ ОВСЯГАХ. ТУТ ВИГОТОВЛЯЮТЬ ЕКСКЛЮЗИВНІ СОЛОДИ ЗА НІМЕЦЬКИМИ ТА БЕЛЬГІЙСЬКИМИ АНАЛОГАМИ, ЄДИНИМ «ОБМЕЖЕННЯМ» ДЛЯ МАЙСТЕРНОСТІ Й ДОСВІДУ ТЕХНОЛОГІВ МОЖУТЬ СТАТИ ТІЛЬКИ ПОБАЖАННЯ ЗАМОВНИКА. ПОЧАВШИ СВОЮ ДІЯЛЬНІСТЬ, ЯК КУП'ЯНСЬКИЙ ПИВОВАРНИЙ ЗАВОД У 1905 РОЦІ, СЬОГОДНІ СОЛОДОВНЯ ЙДЕ В НОГУ З КРАФТОВИМИ ПИВОВАРАМИ, ДОПОМАГАЮЧИ ЇМ СТВОРЮВАТИ ШЕДЕВРИ СПРАВЖНЬОГО РЕМІСНИЧОГО ПИВА.



– Додають клопоту і комунальні підприємства. Так, АТ «Харківгаз», яке розподіляє газ по всій Харківській області, не маючи можливості через окупацію та бойові дії надавати повною мірою свої послуги або відключити споживача, нарахувало нам плату за послуги з розподілу газу за весь 2022 рік, з періодом окупації включно. Згідно з договором, ця послуга надається виключно за передоплатою, а підприємство не працює та газ не споживає. Зараз справа в суді. І ця ситуація, на жаль, типова для більшості підприємств, що перебувають в окупації або в зоні бойових дій. Фінансове питання дуже гостре. І я хотів би висловити щире подяку всім друзям, які долучилися до збору на допомогу нашому підприємству! Але є й інше не менш важливе питання: брак сировини. Попит на солод є, у тому числі і в Європі. Але одне основних питань у нашому бізнесі – сировина. Впродовж останніх кількох років бувало, що її не вистачало, і ми ставили виробництво на паузу. Ми закуповували пивоварний ячмінь у фермерів на Харківщині. Зараз всі ці поля заміновані. Скільки часу треба для розмінування – важко сказати. Хоча часто виробники самі намагаються знайти вихід із ситуації, розмінуючи поля саморобними радіокерованими тракторами, – розповідає Антон Лаврінов.

Для відновлення виробництва треба велика сума грошей. От пивоварна спільнота й допомогла солодовні, зібравши 100 тис. грн.

– Саме таку суму нам вдалось зібрати для наших друзів із солодовні завдяки пивоварам з усіх куточків України. Схід, захід, північ та південь об'єдналися заради однієї мети – допомогти. Хлопці привезли як вже відомі, так і нові експериментальні сорти крафтового пива. Звісно ж, пивоварня MOVA не залишилась осторонь і зварила 6 сортів до благодійного фесту, – каже Богдан Точка.

Одна з пивоварень, Litopys, надала для благодійного фестивалю 3 сорти пива: DOTYK – Oat Cream IPA, FRESKA – Норту Pilsner, MOTANKS – Sour.

– Ми беремо участь у всіх подіях з волонтерською метою, щоб хоча б мінімально допомогти постраждалим від війни. До повномасштабної війни ми використовували солод від солодовні «Бел-Гер». Маємо надію, що надалі будемо його використовувати, – ділиться технолог пивоварні Litopys Юлія КИРИЛЕНКО.

– Ми віримо в український продукт, дуже вдячні, що мешканці та гості Дніпра розділяють нашу думку. Близько 2000 гостей фестивалю за 2 дні допомогли нам підтримати солодовню «Бел-Гер» у складний для неї час. Сподіваємось, так буде й далі. Ми неймовірно вдячні кожному, хто долучився до ініціативи MOVA: чи то учасник фесту або відвідувач, чи то просто той, хто натиснув уподобайку та поділивсь подією у соцмережах. Подібні заходи – вже гарна традиція нашої команди. Думаю, вона не тільки не закінчиться, а й буде набирати оберти, – резюмує Богдан Точка.



ДМИТРО НЕКРАСОВ, FIRST DNIPRO BREWERY: «ЗАРАЗ ОСНОВНЕ ДЛЯ НАС – СТАБІЛЬНІСТЬ НАШОГО ПИВА»

Оксана МАРЧУК

First Dnipro Brewery (FDB) – без сумніву, один із флагманів крафтового пивоваріння в Україні, що варить і класичні, і експериментальні сорти пива, за які отримав чимало нагород. Починаючи свою роботу в період, коли про крафтове пиво в Україні знали лише одиниці, протягом 10 років своєї діяльності пивоварня не лише продовжує розвивати крафтову культуру в країні, а й пропонує підтримку пивоварам-початківцям і надає можливість контрактних варок, називаючи це «проектом підтримки» для своїх колег. Причому навіть зараз, у такий складний для України час. Про те, яких трансформацій зазнав пивний ринок України під час повномасштабної війни, як змінилися вектори розвитку пивзаводу First Dnipro Brewery та про експериментальні сорти пива, рецепти яких розробив штучний інтелект, в інтерв'ю проекту «Пиво. Технології та Інновації» розповів один із засновників асоціації «Незалежні броварні України», майстер-пивовар, технолог пивоварні First Dnipro Brewery Дмитро НЕКРАСОВ.

Повномасштабна війна змусила FDB зорієнтуватися на місцевий ринок

З початком повномасштабного вторгнення росії в Україну чимало секторів промисловості постали перед труднощами у своїй роботі. І це не оминуло галузь пивоваріння. Так, приміром, на заході України продаж алкогольних напоїв і пива був взагалі заборонений.

– 24 лютого 2022 року ми змушені були тимчасово призупинити роботу First Dnipro Brewery, залишивши працювати лише охоронців. Але вже 3 березня до нас приїхали партнери-дистриб'ютори із Запоріжжя і сказали: «Дайте нам пиво!». Потроху ми почали знову налагоджувати виробництво та реалізовувати пиво, адже в Дніпрі, Запоріжжі та Харкові не було такого жорсткого «сухого закону», як на заході України, і люди мали можливість купувати та споживати пиво. Тому вже наприкінці березня ми продовжили розливати пиво, а потім вже і продавати його, – розповів Дмитро Некрасов.

За словами фахівця, через те, що минулого року вся логістика була зруйнована, мало хто хотів їхати до Дніпра та везти туди товар, тому люди почали шукати своє пиво у своєму регіоні. Саме завдяки цьому у FDB з'явилося багато нових партнерів у Дніпрі та Дніпропетровській області. Співпраця з ними триває і зараз. Так підприємство вимушено почало більше орієнтуватися на свій регіон.

– Це вигідно і нам, і їм. Тому нам вдалося трохи розширити свій спектр дистриб'юторів і партнерів. Попри те, що свою роботу відновили промислові підприємства, які так чи так впливають на ринок крафту, попри постійні повітряні тривоги, ракетні обстріли, нестабільне електропостачання та чимало труднощів у роботі, ми впевнено повернулися на рівень попиту на продукт, який мали за часів повномасштабного вторгнення – зазначив технолог пивоварні First Dnipro Brewery.

Поряд із проблемами в індустрії, Дмитро Некрасов бачить і позитивні зміни:

– На щастя, зараз трохи знизилися ціни на газ, а також налагодилася ситуація з солодом. Ми здебільшого використовуємо українську сировину (виняток – карамельні сорти), а цьогоріч в Україні вродило багато ячменю і, відповідно, солоду теж буде достатньо. Тому перспективи в цьому сезоні більш-менш не погані. Хміль у базових сортах – теж від українських виробників, але вся крафтова лінійка будується на німецьких та американських хмелях, з отриманням яких, як і з доставкою імпортного солоду, з 24 лютого у багатьох пивоварень були проблеми. Взагалі, на мій погляд, важкі часи дають і перспективи, вчать змінюватися. Зокрема це стосується національних виробників солоду та хмелю. Зараз вони мають, якщо можна так висловитися, географічну перевагу. І, працюючи над селекцією, «підтягнувши» якість та стабільність сировини, можуть не тільки повністю закрити потреби внутрішнього пивного ринку, але й підкорити світовий крафтовий ринок.

Пиво FDB: від штучного інтелекту до відкриття нового магазину

Сучасні технології, зокрема, такий ресурс, як штучний інтелект, впевнено проникають у кожен галузь промисловості. І пивоваріння – не виняток. Як, питаєте ви, штучний інтелект стосується пива? А ми вам розповімо, що пивоварня First Dnipro Brewery вирішила зварити пиво, рецепт якого розробив ChatGPT – програмний чат-бот із штучним інтелектом. Він за чіткою складеною запитом, який містив стиль пива, американські хмелі, маракуйю та абрикос, згенерував рецепт American Pale Ale. Штучний інтелект запропонував, які саме сорти хмелю треба використовувати, підібрав відповідну до них солодову палітру та штам дріжджів, розрахував кількість інгредієнтів на заданий обсяг, докладно описав кожен етап створення напою, а також вивів імовірну міцність, гірקות та колір готового пива.

– Насправді все це почалося як жарт. Але наші маркетингологи підхопили цю ідею та підтримали її, сказавши, що це справді гарний привід випробувати можливості електронного мозку, спробувати взаємодіяти, бути сучасним. Вони ж щодня шукають якийсь цікавий маркетинговий хід, щоб залучити та здивувати споживачів. А зробити це в умовах війни дуже складно, адже спектр дій зараз дуже обмежений і значно менший, – розповів Дмитро Сергійович. – І в результаті штучний інтелект ChatGPT видав нам хороший рецепт, за яким можна було зварити пиво, але ми внесли до нього певні корективи, допрацювавши його. І, до речі, це пиво дуже гарно продавалося! Тому, я вважаю, це цікавий досвід для пивоварів і чудовий маркетинговий хід.

Постійний та планований розвиток – принциповий для First Dnipro Brewery. Тому наприкінці весни 2023 року на території пивзаводу запрацював новий фірмовий магазин. За словами Дмитра Некрасова, всу-

переч тому, що він розташований у промисловому районі на околиці міста, він працює на рівні топових магазинів-партнерів. І цей результат неабияк тішить засновників пивзаводу. До речі, відкрити магазин планували ще рік тому: він мав розпочати працювати навесні 2022 року. Але через повномасштабне вторгнення росії це питання довелося на певний час відкласти.

За словами Дмитра Некрасова, зараз з'являється все більше запитів під потенційних українських та закордонних партнерів щодо співпраці та реалізації пива First Dnipro Brewery. Але водночас усе актуальнішою стає проблема високої собівартості пива.

– Якщо говорити про скло, то порожня пляшка зараз коштує 6,5 гривень. А партнери, які прагнуть купувати наше пиво, хочуть бачити ціну пляшки вже з пивом на рівні 8 гривень. А це, звісно ж, просто нереально! – каже Дмитро Некрасов. – Також у нас уже 5 років поспіль обговорюється експортна тема. Але з такою собівартістю пива та ціною на нього це складно зробити. Тому ми зараз пиво не експортуємо. Обробляємо запити, опрацьовуємо їх і відповідаємо. В перспективі, можливо, ми розглядатимемо налагодження і розвиток цього напрямку, бо це класний привід заявити про себе, це престижно. Але поки що з такими цінами на пляшку це дуже складно, бо доведеться просто працювати на склзавод.

Водночас замінити скляну пляшку на банку у First Dnipro Brewery поки що немає можливості. Адже банка теж недешева, а лінія розливу, яка встановлена на пивзаводі, призначена лише для скляної пляшки.

– Можливо, в майбутньому ми розглядатимемо можливість частково перейти на банку, але зараз не на часі планувати це та купувати нове обладнання. Та й половини українських виробників устаткування для пивоваріння уже, на жаль, немає, а з Європи організувати логістику трохи проблемно. Тому й інвестувати в такі питання зараз недоцільно, – зазначив Дмитро Некрасов.

ПЛАНУВАННЯ РОБОТИ – НАДВАЖЛИВИЙ МОМЕНТ ДІЯЛЬНОСТІ БУДЬ-ЯКОЇ ПИВОВАРНІ, ПЕРЕКОНАНИЙ ДМИТРО НЕКРАСОВ. ТОМУ, НА ЙОГО ДУМКУ, ЧІТКЕ ПЛАНУВАННЯ ТА РОЗУМІННЯ ТОГО, ЧОГО САМЕ БАЖАЄ ПИВОВАР, – ЦЕ ОСНОВНИЙ ПРИНЦИП ДІЯЛЬНОСТІ ПИВОВАРНІ.
– ПИТАННЯ, ДЕ БУДЕ ПРОДАВАТИСЯ ПИВО ТА В ЯКІЙ ТАРІ, ПОТРІБНО ВИРІШИТИ ЩЕ ДО ПОЧАТКУ БУДІВНИЦТВА ПИВОВАРНІ, ЩОБ ЧІТКО РОЗУМІТИ МАЙБУТНІ ШЛЯХИ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ. ТАКОЖ НЕОБХІДНО ЧІТКО ЗАПЛАНУВАТИ РОЗВИТОК, БО БІЛЬШІСТЬ ПРОБЛЕМ НАШИХ ПИВОВАРІВ ПОЛЯГАЄ В ТОМУ, ЩО ВОНИ НЕ ПЛАНУЮТЬ ЦЬОГО, А ПОТІМ ВИЯВЛЯЄТЬСЯ, ЩО ВОНИ ПРОСТО НЕ МАЮТЬ МОЖЛИВОСТІ ЗАРОБИТИ ГРОШЕЙ НА ЯКИЙСЬ РОЗВИТОК...

Трансформація пивного ринку України

На думку Дмитра Некрасова, зараз в Україні попит споживачів зміщується на сорти з додаванням фруктів, але водночас найпопулярнішим сортом лишається лагер:

– Тому я не можу стверджувати, що смаки українців щодо пива змінилися. Дуже тішить, що український золотий ель став стилем Міжнародної системи класи-

фікації сортів пива (BJCP). Але все одно крафтовим пивоварам, вважаю, буде складно працювати. Хтось із них переїхав через бойові дії, деякі пивоварні були знищені, через що багато хто варить своє пиво у партнерів... Водночас собівартість пива та його ціна продовжує зростати, а в таких умовах, як зараз, ціна – це дуже важливий фактор для споживачів у виборі товару.

Через це зараз усім пивоварам важливо працювати разом та спільно розвивати пивоварну галузь України, адже в такий складний для нашої країни час важливо бути не конкурентами, а колегами. Саме тому First Dnipro Brewery спільно з Південною Степовою Броварнею «Дрофа» з Херсону, якій російські окупанти завдали багатомільйонних збитків, випустили лімітовану лінійку пива, заварену на потужностях FDB.

– У таких умовах, що склалися зараз, це більше дружня підтримка пивоварів, які мали можливість варити якісне пиво та розвивати свою торгову марку, але які, на жаль, постраждали внаслідок війни чи перебували в окупації. Тому ми з радістю пішли назустріч «Дрофі» та спільно зварили лінійку пива. Це були звичайні сорти, але з певною родзинкою, – розповів Дмитро Некрасов.

ПИВОВАРНЮ FDB НАЗИВАЮТЬ «МАМОЮ» КОНТРАКТНОГО ПИВОВАРІННЯ В УКРАЇНІ, АДЖЕ ГРАМОТНИЙ РОЗРАХУНОК НАВАНТАЖЕНЬ ВИРОБНИЦТВА І ГРАФІКА ЗАЙНЯТОСТІ БРОДИЛЬНИХ МІСТКОСТЕЙ ДОЗВОЛИЛИ ПИВОВАРНІ СТАТИ НАЙБІЛЬШИМ В УКРАЇНІ СТАРТОВИМ МАЙДАНЧИКОМ ДЛЯ ПИВОВАРІВ ПОЧАТКІВЦІВ, ЯКІ НЕ МАЛИ ВЛАСНИХ ПОТУЖНОСТЕЙ. У 2016–2018 РОКАХ ПИВОВАРНЯ ПРИХИСТИЛА ПОНАД 25 КОНТРАКТНИКІВ. ЗАРАЗ У FDB ТАКОЖ Є КОЛЕГИ, ЯКІ ПОСТІЙНО ВАРЯТЬ ПИВО НА ПОТУЖНОСТЯХ У ДНІПРІ. ЦЕ, ЗОКРЕМА, THIS IS PIVBAR, BIERWELLE ТА ІНШІ.

– БУВАЮТЬ І ПОДИНОКІ ВАРКИ, АЛЕ ЗАРАЗ ЦЕ НЕ ТАК АКТУАЛЬНО, ЯК У 2016–2018 РОКАХ, КОЛИ В НАС БУЛО БЛИЗЬКО 30 КОНТРАКТНИХ ПИВОВАРІВ, АЛЕ 3–5 ПОСТІЙНИХ КОНТРАКТІВ Є. ЗНОВУ Ж ТАКИ ПИТАННЯ ПОЛЯГАЄ В ЛОГІСТИЦІ: ЩОБ ДОЇХАТИ З ДНІПРА ДО КИЄВА, ПОТРІБНІ КОШТИ, ТОМУ Я ВВАЖАЮ, ЩО ПИВОВАРАМ ВСЕ-ТАКИ КРАЩЕ ВАРТИ ПИВО В КИЄВІ, АДЖЕ ТАМ Є І ПОПИТ, І ЗБУТ, – ПЕРЕКОНАНИЙ ДМИТРО НЕКРАСОВ.

Попри це все, технолог пивоварні First Dnipro Brewery впевнений, що зараз як ніколи важливо й актуально розвивати і культуру споживання пива, і пивоварну галузь загалом. Адже в Україні є якісне виробництво пива, яке потрібно кристалізувати на внутрішньому ринку, а також рухатися в напрямку Європи, щоб продавати його і там.



Пивовар Дмитро Некрасов – член журі Національної **ресторанної премії «Сіль»**. З початком повномасштабної війни премія призупинила свою роботу. Але на запитання, чи повернеться «Сіль» після війни, Дмитро Некрасов дав чітку відповідь:

– Однозначно так. Ця премія потрібна ресторанній галузі України, це гарна історія, яку важливо продовжувати. Крім того, це неабиякий стимул для рестораторів працювати краще, як би вони по-різному до неї не ставилися, але вони готуються до неї, конкуренція їх стимулює. Хтось повинен оцінювати їхню роботу та порівнювати їх між собою.

До речі, 2023 року премія «Сіль» повертається у новому вигляді, оскільки будь-яка оцінка ресторанного сектору наразі неможлива. І вже 30 жовтня відбудеться SALT Restaurant Innovation Conference у форматі сучасної освітньої конференції про ресторанні тенденції та інновації.

– А без споживача цей розвиток неможливий. І якщо це йому не потрібно, то й галузь не буде розвиватися. Тому, я переконаний, все, що дає змогу людям працювати та сплачувати податки державі, – доречно. Адже доходи держави – це гроші, які витратимуться на нашу майбутню перемогу, – говорить Дмитро Некрасов.

В одному з попередніх інтерв'ю для проєкту «Напої. Технології та Інновації», датованому 2020 роком, Дмитро Некрасов зазначив, що на українському ринку не вистачає пабів. На його думку, зараз ситуація не змінилася. Пропри це, з кожним роком, навіть у період війни, в Україні з'являються нові, хоч і невеликі заклади.

– Але це не паби у великому сенсі, як, приміром, «Кеди – Київ», Varvar Bar чи харківський DAF PUB craft beer & whiskey. Такі паби, як ці, потребують значних інвестицій, тому їх є мало. Але маленькі заклади з 15–20 кранами, мінімальною кількістю закусок на кшталт бургерів, у Києві з'являються постійно. Загалом ресторанна індустрія – дуже складна, ризикована та потребує багато уваги. Але невеликими темпами вона все ж таки розвивається, – зазначає технолог пивзаводу First Dnipro Brewery.

Водночас, на його думку, споживачі зараз трохи змістили акцент з міцного алкоголю на пиво:

– Можливо, це ще не чітка тенденція, але певний рух у цьому напрямку я бачу.

Плани First Dnipro Brewery: що далі?

Восени цього року First Dnipro Brewery святкуватиме 10 років після відновлення своєї роботи. І, за словами Дмитра Некрасова, за ці 10 років шаленого розвитку пивоварня нарешті перебуває та працює в комфортному та стабільному стані:

– І зараз нам не потрібно робити ніякі ремонти, не треба нічого оновлювати чи замінювати. Цей спокій впливає на роботу наших працівників і на наш продукт. Так, зараз ми працюємо над стабільністю: над стабільним смаком і стабільною стійкістю. Ми вже звикли до того, що кожного року треба щось робити, але станом на зараз пивоварня вже обрала свою форму та впевнено працює на бажаний результат.

«ВАРИМО ТЕ, ЩО ЛЮБИМО» –



З ТАКИМ ГАСЛОМ НА
ПІВОВАРНІ BEERMASTER
BREWERY ПРАЦЮЮТЬ
НАД НОВИНКАМИ
ТА ГОТУЮТЬСЯ
ДО КОЛАБОРАЦІЙ
ІЗ ПІВОВАРАМИ



Повномасштабне вторгнення стало точкою нового відліку для більшості бізнесових проєктів в Україні, власники яких були вимушені швидко перелаштовуватися та ухвалювати важливі рішення щодо подальшої діяльності. Особливо гостро це відчули пивовари, чимало з яких на певний період припинили свою роботу – з огляду і на війну, й на тимчасове обмеження продажу алкоголю. Однак більшість виробників крафтового пива напередодні нового сезону все ж таки повертаються до активної діяльності, оптимізуючи виробництво і водночас намагаючись привабити споживача. Бо цікаві новинки повинні з'являтися навіть у непрості часи, впевнений шеф-бровар крафтової пивоварні Beermaster Brewery Віктор ВАЩУК. Броварню, що належить до мережі «Сільпо», у ТРЦ Respublika Park (м. Київ) відкрили 20 грудня 2021 року. Паб при броварні відкрили 18 лютого 2022 року, та вже менш як через тиждень робота вимушено припинилася...

Проте згодом пивоварня таки повернулася «на рейки». Зараз там готуються до нового сезону, запланувавши багато новинок для поціновувачів крафтового пива. Чим пиво від Beermaster Brewery вирізняється серед крафтової продукції українських пивоварів та як у броварні переживають непрості часи, Віктор Ващук розповів нашим читачам.

Постійні сорти та цікаві експерименти

Успіх роботи будь-якої пивоварні завжди залежить від досвіду та креативності пивоварів. Відтак до розвитку Beermaster Brewery Віктор Ващук доклав ті знання та вміння, які здобув за понад двадцять років роботи в галузі. Після закінчення Національного університету харчових технологій, де навчався на спеціальності «Технологія бродіння і виноробство», молодий фахівець розпочав працювати на заводі «Оболонь», де впродовж 8 років встиг опанувати всі етапи та процеси пивоваріння. Згодом зайнявся іншими проєктами, а з 2012 року почав співпрацювати з невеликими крафтовими пивоварнями. У 2017–2019 роках з партнером відкрили власну броварню PEST Brewery. Наступним етапом розвит-

ку була співпраця з харківською броварнею AltBier, де пивовар працював головним технологом і керівником проєкту, паралельно надаючи консультації для пивзаводу. Втілюючи низку цікавих проєктів, Віктор Ващук розпочав новий етап свого професійного життя – співпрацю з Fozzy Group у межах розвитку крафтової броварні.

На жаль, відкриття броварні практично збіглося з початком повномасштабної війни. Після нападу агресора у лютому броварня Beermaster Brewery відновила роботу через кілька місяців – у травні. Попри труднощі, пов'язані з воєнним часом, пивовари презентували 5 сортів пива. Нині в постійному виробництві – індійський світлий ель TOP HOPS, баварське пшеничне пиво POLONEZ, сесійний легкий пілз Enjoy 10, темний молочний стаут BOG SPIRIT, подвійна IPA HAZY DIPА WILD STORM.

– Маємо лінійку постійних сортів, а також один раз у місяць-півтора презентуємо новинки, на які завжди є запит серед споживачів. Зокрема розпочали бочковий проєкт Barrel Aged Projekt. Це ячмінне міцне пиво яке дозріває в дубових бочках, де раніше вистоялися міцні напої – херес, ром, бурбон, віскі. Воно зріє 4–6 місяців і за цей час набуває унікальних смакових властивостей. Кожна партія пива виходить під власним номером. Зараз вийшло вже дві партії, найближчим часом планується ще чотири сорти пива, яке дозріває в бочках. Торік випустили сорт All roads to Victory («Всі дороги – до перемоги»). Це український золотий ель, 5,5 % із м'яким солодовим ароматом. Ще одна новинка – Michelada, спеціальне пиво, у якому поєднуються апельсиновий, томатний та лаймовий сік з мексиканськими спеціями. Найближчим часом випустимо сезонні напої – фруктове пиво з чорницями, персиком. GoseTonic із малиною, м'ятою та свіжим огірком. Цей напій – один з останніх наших експериментів, – розповідає про новинки броварні Віктор Ващук.

Нещодавно споживачам презентували також полуничний спеціальний ель, Milkshake – одну з цікавих редакцій пива IPA. На вигляд пиво Bomb Tsurіk нагадує молочний коктейль, а смакує як вершково-фруктове пюре. Оскільки рецептура напою передбачає додавання полуничного пюре, його варять невеликими партіями, лише тоді, коли дозріває полуниця.

Колаборації та експерименти

На Beermaster Brewery також експериментують і варять не надто популярні в Україні сорти Sour (кисле пиво). Зараз число поціновувачів такого напою зро-

стає. Спеціально для військових, для наших воїнів, броварня зварила безалкогольне пиво «Віру в ЗСУ». Його передавали бійцям, які захищають країну та відновлюються після поранень у госпіталях.

Окремий «розділ» експериментів – колаборації з партнерами, котрі співпрацюють з мережею «Сільпо». Зварено Ukrainian Golden Ale спільно з британською пивоварнею Neptun. Це пиво присвячене цьогорічному Євробаченню, яке пройшло у Великій Британії, проте в українському стилі. Ще відбулась цікава колаборація з броварнею «Правда», де командами приїжджали до фермера **Ореста ДЕЙНЕКИ**, який вирощує «галицьку ружу», і зварили пиво в стилі «сезон з трояндою». Також у найближчих планах броварні – колаборації з бельгійцями, домашніми броварями й пабами.

– Наш споживач любить асортимент і цінує якість – щоб було з чого вибрати. І хоч зазвичай є більший попит на світлі сорти лагерного типу, любителів іншого пива також багато. Скажімо, темні, міцніші сорти у світі частіше варять на зиму, у нас же їх випускають протягом року. А взагалі сезон розпочинається з березня, тому кожна броварня в цей час має пропонувати і власні «сталі» сорти, й експериментальні крафтові новинки, – каже пивовар.

На день Києва команда Beermaster Brewery провела пивну толоку, мініфестиваль пива з 9 броварнями України і благодійним фондом «Птахи», який збирає кошти для відновлення дахів, пошкоджених у результаті бойових дій.

З якісної сировини і з творчим підходом

На броварні дуже прискіпливо ставляться до дотримання технологій варіння та вибору якісної сировини. Використовують інгредієнти як українського виробництва, так і закордонні. Хміль – від американського виробника Yakima Chief, а також німецький та новозеландський від дистриб'юторів Beer System та «Солод України». Солод найчастіше купують у виробників Weyermann та BESTMALZ.

– Це якісна продукція з широкою палітрою, завдяки чому маємо змогу варити пиво практично будь-якого стилю. До слова, у світі налічується близько 1000 різноманітних стилів пива. Тому це дуже творча справа – обирати певні інгредієнти, щоб отримати згодом особливий напій. Нашою перевагою є й те, що на броварні використовуємо лише рідкі дріжджі, завдяки чому пиво





виходить стабільнішим за ароматом і смаком. Чисту дріжджову культуру закупаємо в фірми White Labs із Данії, – розповідає фахівець.

Смачного пива не зварити і без якісної води. На пивоварні професійна водопідготовка проводиться на устаткуванні фірми «Екософт». Перед використанням вода проходить чотири ступені очищення. На підприємстві мають осмотичну установку, з допомогою якої отримують так звану «нульову» воду, очищену від вмісту макро- та мікроелементів. Їх додають відповідно до рецепта того сорту пива, який мають намір приготувати. Адже практично для кожного сорту пива склад води повинен бути інакшим.

На Beermaster Brewery обладнання спроектовано так, що можна варити будь-які стилі й сорти пива. Встановлено 5 ЦКТ та десять форфасів для дозрівання пива, є власна лінія розливу в банку і пляшку.

Діє також мінілабораторія, обладнана всім необхідним устаткуванням для контролю продукції. Обладнання від «Донау Лаб Україна» дає змогу точно аналізувати вміст кисню, спирту та інші показники на кожному етапі виробництва. А завдяки професійному мікроскопу вдається визначати стан дріжджової культури, наявність патогенів і вчасно вживати заходів, щоб виправити ситуацію за потреби.

Змонтували систему для пивоваріння у 2021 році, придбавши обладнання чеського виробництва Czech Brewmaster. Наразі її потужності дають змогу випускати близько 15 тисяч літрів продукції в місяць. Система дозволяє перекачувати свіже пиво одразу до форфасів у пабі, який діє біля пивоварні. Щоправда, наразі він не працює, однак у майбутньому пивовари все ж сподіваються зустрічати у Beermaster Brewery Pub прихильників якісного крафтового пива, проводити для них екскурсії та дегустації.

– Якщо говорити про Beermaster Brewery, то позиціювати її можна як невеличку броварню з творчим, професійним підходом. Спроектована вона так, щоб випускати як класичні, так і крафтові сорти. Ми самостій-

но розробляємо рецептуру сортів, тому пиво в нас неповторне, воно має власний характер та впізнаваність. Зрештою, слоган пивоварні «Варимо те, що любимо», теж засвідчує наш підхід до справи, – каже пивовар.

Варити добрий напій і пропагувати пивну культуру

Наразі пиво випускають у кегах та банках. Перед тим, як розливати пиво, кеги спочатку ретельно промивають та забезпечують повну стерилізацію. У банки пиво розливають на напівавтоматичній лінії від шведського виробника Pontum AB. До слова, це устаткування дає змогу розливати продукцію і в пляшки, однак на броварні поки що цього не практикують.

У процесі варіння пива всі процеси відбуваються лише природним шляхом. Тому виробництво деяких сортів часом триває досить довго. Найшвидше – приблизно протягом місяця – варять пшеничне пиво. Натомість пілз, стаут та лагер готуються близько двох місяців.

– Якщо пиво роблять надто швидко, його смак виходить незбалансованим. Відтак ми ніколи нічого не прискорюємо. Освітлюємо напій природним способом, не застосовуючи фільтраційної установки. Проте якщо пиво якісно зброджене, то зберігатися воно може досить довго, а не кілька днів, як стверджують деякі «крафтові» виробники, – зазначає Віктор Ващук.

Beermaster Brewery – перша броварня мережі «Сільпо». У планах – відкриття ще однієї пивоварні, і з початку великої війни від цієї ідеї не відмовились. Все в планах.

– Зараз всі ми прагнемо одного – перемоги. Адже нинішня ситуація не дає змоги будувати плани. Свого часу ми хотіли поступово відкрити невеличкі броварні в центрах, де є наші магазини. Щоб люди приходили, дегустували продукцію, дізнавалися про процес пивоваріння та відкривали для себе нові сорти пива. Проте поки що робимо те, що можемо. Зараз у нашої броварні є 11 торгових точок у магазинах «Сільпо» під торговою маркою Craft to go. До кінця 2023 року маємо намір відкрити ще 10 таких крамниць у Києві та Львові. Наша місія – не просто варити добре пиво, а пропагувати пивну культуру, вчити людей розумітися на якісному пиві, споживаючи його відповідально. Зрештою споживачі поступово усвідомлюють, що пиво, яке ще зовсім нещодавно вважали продуктом для не надто вибагливих, таке ж багатогранне, як вино та різний міцний алкоголь. Куштуючи крафтове пиво, можна відчуті різні відтінки та гаму смаку і насолодитися цим, – переконаний пивовар.

Хоч часи зараз дуже непрості, у Beermaster Brewery мають намір продовжувати розвивати справу. Звісно, з огляду на ситуацію, не обійдеться без певної оптимізації процесів. Адже собівартість продукції через суттєве здорожчання складників та оплати праці значно зросла. Тож нині багато малих броварень надають перевагу варінню класичного легкого пива, собівартість яких нижча, якщо порівнювати з ексклюзивними авторськими сортами. Дехто змушений змінювати постачальників сировини, переходячи на дешевші українські зразки. Врешті, окремі пивоварні, як і паби, припинили роботу, не втримавшись на плаву у вирі воєнного часу. Однак у Beermaster Brewery попри все готуються до літнього сезону, щоб презентувати поціновувачам крафтові новинки та улюблене пиво. І, як усі, вірять у нашу перемогу та відновлення активного розвитку їхньої галузі.



ФАХОВІСТЬ, ЯКІСТЬ ТА ІННОВАЦІЇ –

ЗАВДЯКИ ЦЬОМУ ПРОДУКЦІЮ УКРАЇНСЬКОЇ
ІНЖИНІРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ ВИЗНАЮТЬ НАШІ
ПИВОВАРИ ТА КОНКУРЕНТИ З ЄВРОПИ

Універсальність та інноваційність – характеристики, які в сучасному світі є беззаперечною перевагою будь-якого обладнання для виробництва. До цього переліку означень продукції української інжинірингової компанії «Крафт Інновейшн» варто додати ще й перевірену роками якість. Відлік історії розвитку підприємства розпочався з 2016-го, коли друзі-ентузіаста вирішили самостійно створити власну мініпивоварню. Відтоді пройшли великий шлях, здобувши неоціненний досвід. Нині компанія виготовляє устаткування для фармацевтичної, харчової, хімічної та інших сфер. Проте обладнання для пивоваріння залишається тим сегментом, де досвід і вміння дають змогу впоратися практично з будь-якими, навіть, здавалося б, неможливими завданнями. Нині львівська компанія серед іншого виробляє технологічні ємності та пивоварні під ключ, а також є офіційним представником в Україні провідних світових виробників. Завдяки чому устаткування від українських виробників здатне конкурувати з європейськими аналогами та як поступовий розвиток дав змогу здобути репутацію, співвласники ТОВ «Крафт Інновейшн» розповіли засновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерині КОНЕВІЙ.

Починали з власної пивоварні

Німецькою мовою «крафт» означає «сила», англійською – «ремесло». Натомість «інновейшн» – це вже про технологічність та сучасність. Саме синергія цих понять і стала назвою для компанії, розповідають її співзасновники. А нині велике підприємство розпочалося колись з маленького кабінету та великого ентузіазму.

За сім років роботи компанії фахівці вже облаштували десятки пивоварень у різних куточках України, встановлюючи устаткування «під ключ» і проводячи модернізацію. Нині обладнання виробництва ТОВ «Крафт Інновейшн» використовують у багатьох галузях. Однак розвиток компанії розпочався з пива, зокрема з ідеї створити власну невеличку пивоварню, зауважує **директор ТОВ «Крафт Інновейшн» Роман ВОЛОВИЧ**.

– Багато років поспіль пропрацювавши на пивзаводі, мав мрію про власну пивоварню. Згодом, у процесі її створення, зрозуміли, що попит на устаткування для таких виробництв є і в Україні, і в Європі. Тому взялися за цю справу й упродовж 2–3 років в основному виготовляли обладнання для пивоваріння. Власне, першим досвідом виробництва стала наша пивоварня, на якій ми прагнули варити хороший продукт. А для цього потрібне було хороше обладнання. Звісно, могли придбати його в європейських виробників, проте хотілося зробити своє – таке, що буде конкурентним у Європі. Відтоді у виробництві дотримуємося європейських стандартів, використовуємо лише якісний метал з Європи, – розповідає Роман Волович.

Підприємці одразу мали на меті виготовляти обладнання, здатне виходити на європейський ринок. Тому



в процесі виробництва кожної наступної пивоварні втілюються нові розробки та вдосконалення, які, серед іншого, спрямовані й на енергоощадність.

– Ми виготовляємо ємнісне обладнання: ЦКТ, форфаси, резервуари для дріжджів, танки для води, дробарки, бойлери, резервуари – загалом перелік великий. Пивоварень зараз багато, й об'єми у них різні – 10, 20 гектолітрів, ось зараз робимо на 70... Особливості обладнання також залежать від пивовара – кожен хоче ексклюзив, щоб створювати нові сорти і дивувати. Тому на етапі укладання угод ми надаємо базову інформацію, але водночас тісно спілкуємося з замовником, щоб максимально підлаштуватися під його потреби – починаючи від металу і завершуючи програмним забезпеченням, – зазначає директор підприємства.

Автоматизація гарантує стабільність

У сучасному пивоварінні чи не найголовнішим аспектом є автоматизація, що дає змогу зменшити обсяги фізичної праці. Фактично керувати всіма процесами можна, натиснувши відповідні кнопки, запевняє технічний директор компанії **Віталій ДІДУН**.

Важливо й те, що завдяки автоматизації обладнання скорочуються витрати енергоресурсу: скажімо, для автоматизованої мийки потрібна менша кількість води.

Зрештою, автоматизація процесів гарантує стабільність кінцевого результату. Лише за умови сталості на всіх етапах пивовар може постійно отримувати продукт з ідентичними смаковими властивостями.

Ємності та устаткування виготовляють із нержавіючої сталі для харчової промисловості, окремі елементи – з кислотостійкої нержавілки. Обираючи матеріали, також застосовують індивідуальний підхід, оскільки це впливає на кінцеву вартість замовлення. Перед використанням сталі обов'язково проводять її попередню підготовку.

– Фактично, метал – це як тісто, а автоматизація – як начинка, яка робить продукт значно цікавішим, – зауважує Віталій Дідун, розповідаючи про виробництво «зсередины».

За умови обмежених фінансових можливостей пивоварам-початківцям пропонують співпрацювати поетапно – за модульною схемою. Для початку достатньо встановити мінімальне оснащення, яке дає змогу варити пиво. Далі, за мірою набуття досвіду та розвитку під-

приємства, пивовар може розширювати виробництво та вдосконалювати лінію, замовляючи встановлення необхідного «апгрейду».

Виробництво пива традиційно розпочинається з солоду та води. Важливим початковим етапом є система водопідготовки та зворотного осмосу, завдяки чому вода пом'якшується та очищується. Солод переробляється в дробарці, далі відбувається його попереднє зволоження і транспортування. Наступний етап – заторний чан, де змішують подрібнений солод із водою.

Фільтр-чан, до якого змішана сировина потрапляє потім, – не менш важлива частина обладнання. У «Крафт Інновейшн» такі чани виготовляють у кількох конструкціях, залежно від побажань пивоварів.

Далі сусло транспортується до сусловарильного котла та вірпула. А в процесі трансферу сусла з вірпула в ЦКТ можливе його проходження через спеціальну місткість для вимивання дріжджів. На етапі транспортування в ЦКТ сусло проходить через аератор, який збагачує сусло киснем задля покращення процесу бродіння.

Проектування та виготовлення устаткування проводять з огляду на потреби та побажання клієнта. Фахівці можуть запропонувати багато інноваційних рішень, які дадуть пивоварам змогу розширювати асортимент. До прикладу, в компанії розробили особливу ємність, котру поміж собою називають «ракета». У ній можна проводити холодне охмелення, в процесі якого до сусла додаються фрукти, трави та інші ароматичні речовини. Це пристосування застосовують на етапі бродіння пива в ЦКТ. Тому за бажанням завжди можна розширити можливості устаткування броварні.

– Найчастіше модернізація обладнання на пивоварнях, яку проводять наші фахівці, полягає у збільшенні потужностей. Іноді потрібно замінити певні компоненти або змінити локацію. Проводимо й повну автоматизацію обладнання. Взагалі ж робота з замовниками передбачає певну послідовність процесів. Як правило, підготовка займає більше часу, аніж безпосереднє виконання замовлення. За час роботи ми впевнилися, що краще ретельно розібратися з побажаннями клієнта, аніж швидко виконати замовлення й згодом вносити певні корективи. Звертаються до нас і ті, кому потрібно модернізувати обладнання від інших виробників. Адже кожен пивовар має власні філософію й бачення, і в процесі розвитку поступово розуміє, що саме можна поліпшити. Але за будь-яких обставин ми вболіваємо за ефективність обладнання, – розповідає Віталій Дідун.



Дістати з-під землі – будь ласка!

Протягом семи років в активі «Крафт Інновейшн» назбиралося чимало непересічних історій із професійного життя. Справжнім «екшном» для львів'ян був процес перевезення потужностей Театру пива «Правда». До слова, свого часу саме власник цієї пивоварні **Юрій ЗАСТАВНИЙ** став найпершим клієнтом «Крафт Інновейшн». Виконавши замовлення цього підприємства, молоді фахівці водночас переконали й інших пивоварів, що в Україні можна робити якісне устаткування для пивоваріння.

Обладнання перевозили з історичного центру міста, тож довелося отримувати низку дозволів, перекривати вулиці й розбирати фасад приміщення. Попри це демонтаж, перевезення та подальший монтаж і доукомплектацію устаткування фахівці компанії здійснили за рекордні чотири тижні, розповідає керівник проєктів компанії **Ярослав ГЕВКО**.

– Коли у старому приміщенні пивоварні встановлювали обладнання, будівля була інакшою. Згодом там зробили ремонт, і коли постало питання про перенесення устаткування з підвалу, єдиним шляхом це зробити була шахта вантажного ліфта. Тому довелося проводити різні маніпуляції – застосовувати кран, обрізувати ніжки у ємностей. Натомість вірпул розрізали на частини, а згодом зварювали. Тож дивували перехожих, дістаючи обладнання з-під землі, – пригадує **Ярослав Гевко**.

– Завдяки нашій роботі маємо багато цікавих історій та унікальних знайомств, добре знаємо пивоварні у різних регіонах. Працюючи, постійно вдосконалюємося технічно. Мабуть, за сім років двох однакових виробів у нас не було, хіба що ЦКТ. Більшість прагне індивідуального підходу, хоч, звісно, ми чітко дотримуємося стандартів. Так само індивідуально здійснюємо технічне обслуговування. Скажімо, у нас є опція дистанційного обслуговування. Пивовар дає доступ, і наш технолог може дистанційно проводити діагностику, визначати проблеми, коригувати коди програм... Іноді отримуємо

дзвінки й серед ночі і реагуємо на них, бо розуміємо, що майбутня продукція – під загрозою, – розповідає **Ярослав Гевко**.

Не «живе», а «здорове»

Один з важливих принципів діяльності «Крафт Інновейшн» – не припиняти навчатися. Адже інноваційна діяльність неможлива без постійного вдосконалення.

– Ми свідомі того, що інновації – це ризик. Проте на них є попит серед замовників, які прагнуть випустити щось унікальне. Але у будь-якому разі першочергово важлива саме якість обладнання – це близько 50 % успіху справи. Інші 50 % приділив би якості сировини та майстерності пивовара. І хоч зараз доступне менш потужне устаткування для домашніх пивоварень, тим, хто прагне розбудовувати бізнес, необхідно встановлювати професійну лінію виробництва, – переконаний **Віталій Дідун**.

Ще один важливий аспект, який враховують під час виробництва устаткування, – мікробіологічний. Далеко не завжди на маленьких броварнях є пастеризатор. Проте технологія виробництва ліній «Крафт Інновейшн» дає змогу гарантувати, що виготовлене на них пиво зберігатиметься протягом кількох місяців.

До відомого слогана про «живе» пиво фахівці компанії ставляться скептично. Мовляв, якщо воно «живе» – отже, заражене. А от запорукою «здоров'я» пива є герметичність устаткування, що запобігає контакту вмісту з повітрям. Дуже важливо, щоб у системі не було так званих застійних зон, де може накопичуватися мікроорганізми, застоюватися рідина, яка згодом потрапляє в наступну порцію пива і псує його якість. Усунення застійних зон – один із тих проєктів, які фахівцям компанії не раз доводилося втілювати на великих пивзаводах. Для цього проводили ревізію всього обладнання й усували недоліки.

Втілюючи проєкти на пивоварнях, спеціалісти компанії дають рекомендації і щодо оптимальних місць встановлення елементів каналізації, витяжок, вузлів живлення. Адже правильно організований простір також визначає успіх подальшого виробництва.

У компанії пишаються багатьма вдалим проєктами, серед яких – крафтова пивоварня в Красові на Львівщині, ShoBrewery в Миколаєві, «Півне ремесло» у Харкові... Проте багато проєктів довелося відкласти через повномасштабне вторгнення.

Обладнання для дистиляторів і не тільки

Нещодавно на підприємстві взяли й до виробництва обладнання для популярних нині дистиляторів. Ідею «підхопили» від іноземних виробників, адже чимало з них зараз пропонують таке обладнання. В Україні компанія «Крафт Інновейшн» розпочала такий проєкт однією з перших.

– Дистиляти – новий для нас напрямок. Але таке устаткування зараз цікавить і пивоварів, і садівників та ягідників. Тому спочатку ми ретельно вивчили основи технології, розробили рецепти. Зараз у роботі невелика лінія для виготовлення дистиляту, яка забезпечить перегонку та відбір фракцій. Модульно до цієї лінії можна буде додавати інші елементи, – розповідає **Роман Волович**.

Обладнання для дистиляторів виготовляють із міді. Об'єми – від 200 л і до тих, що побажає замовник. Фахівці

продовжують вивчати тонкощі процесів, оскільки, як і в інших напрямках, прагнуть робити устаткування, що конкуруватиме з європейським.

У лінійці підприємства є й професійне оснащення для виноробства, перспективи попиту на яке в Україні також доволі обнадійливі. Також розробили доволі специфічне обладнання для столичного заводу з виробництва комбучі.

– Ми не стверджуємо, що пропонуємо дешеве, зате гарантуємо якість завдяки першокласному матеріалу, фаховим працівникам й відпрацьованому інженерному складнику. Пишаємося, що наші фахівці працювали за кордоном, на атомних станціях. Співпрацюємо з кафедрами наукових інститутів та пропонуємо роботу талановитим випускникам. І завдяки цьому розвиваємося, – каже Ярослав Гевко.

Співпраця з іноземними партнерами

ТОВ «Крафт Інновейшн» – офіційний представник в Україні багатьох провідних європейських компаній. Серед них – німецький виробник холодильного обладнання WTG-Quantor GmbH; англійська компанія-виробник ліній наливу напоїв у банку Micro Can Limited, італійська компанія Fratelli Laveggi S.N.C., що виробляє люки та кришки люків для різних секторів промисловості. «Крафт Інновейшн» – партнер ДП «Сіменс Україна» за такими напрямками: компоненти для систем автоматизації SIMATIC (FA), контрольно-вимірювальні прилади (PI), низьковольтна комутаційна апаратура SIRIUS, SIMOCODE (EP I).

Німецький виробник WTG-Quantor GmbH добре відомий у світі завдяки своїм брендам Quantor, Kreyer, Vininfo та FermLine. Компанія спеціалізується на виробництві широкого спектру холодильного обладнання. Тут є обладнання і для мікропивоварень, і для потужних промислових пивоварень, винзаводів та заводів з виробництва безалкогольних напоїв. Нещодавно компанія «Крафт Інновейшн» запустила пивоварні у Луцьку та Славуті, де встановила потужне холодильне енергоефективне обладнання Quantor за технологією фрікулінгу (природне охолодження), що дозволяє економити до 50 % електроенергії у холодний період року.

Компанія Fratelli Laveggi S.N.C. (Італія) – давній надійний партнер «Крафт Інновейшн». Fratelli Laveggi – це сімейна компанія, де традиції передаються з покоління в покоління. Люки Fratelli Laveggi – це традиційна якість, перевірена поколіннями.

Надійність та простота в обслуговуванні – кредо англійського партнера «Крафт Інновейшн» – компанії Micro Can Limited (Велика Британія). Підприємство виробляє надійні та ефективні лінії наливу напоїв у банку продуктивністю від 700 до 4 000 банок за год., які популярні серед крафтових пивоварів. Компанія «Крафт Інновейшн» пропонує на вибір прості лінії з атмосферним наливом, які може обслуговувати один оператор, лінії з обертальним обдувом та/або ополіскуванням банок та додаванням рідкого азоту. Обладнання Micro Can тепер стало доступнішим в Україні. Фахівці «Крафт Інновейшн» зорієнтують щодо розміщення лінії в цеху, дадуть поради щодо конфігурації, поставлять, змонтують, налаштуватимуть обладнання та проведуть навчання персоналу. ■



Тел. +38 097 418 64 54
www.craft.in.ua





9 років тому, у далекому 2014-му, в маленькому містечку Березне Рівненської області почала роботу пивоварня «Волинський Бровар». Її засновник Микола ІВАЩИШИН, не маючи великого досвіду в пивоварінні, всі знання здобував на власних помилках і вдалих рішеннях. А потім ще й закріпив набуті практичні навички, отримавши диплом магістра в університеті. «Коли ми починали працювати та були «чайниками», то не розуміли, що добре, а що погано, а просто робили свою справу. Тепер, набувши досвіду, ми вже добре знаємо, що ми можемо, чого хочемо і що для нас важливо», – каже засновник пивоварні «Волинський Бровар». Саме завдяки любові до своєї справи йому вдається не лише втримувати позиції пивоварні у такий складний для України час, а й розвивати її, розширювати асортимент і завойовувати нових споживачів. Як працює «Волинський Бровар» зараз, які новинки невдовзі з'являться на ринку і в чому секрет успішної пивної справи, читайте в репортажі проєкту «Напої & Пиво. Технології та Інновації».

«ВОЛИНСЬКИЙ БРОВАР»:

«МИ НЕ КОНКУРУЄМО З МАСОВИМ ПИВОМ, А ПРОСТО РОБИМО СВОЮ СПРАВУ»

| Розвиток попри все

За 9 років своєї роботи пивоварня «Волинський Бровар» пройшла досить великий шлях від старту до щоденного поповнення асортименту продукції, здобутого власного досвіду та знань. І нині, попри війну та складну економічну ситуацію в країні, «Волинський Бровар» активно працює щодня. Як тільки звільняються резервуари, їх слід негайно знову заповнити пивом, тому що історія «народження» пива (саме народженням Микола Іващин називає процес виготовлення продукту, – ред.) триває аж місяць.

З кожним роком обсяги виробництва «Волинського Броваря» збільшуються.

– Адже ми розширюємо нашу зону діяльності та кількість наших поціновувачів, які потребують «Волинського Броваря». А ми їм у цьому не відмовляємо, – посміхається засновник пивоварні.



| Власне, про сировину

Для створення свого пива «Волинський Бровар» активно використовує українську сировину – приблизно 80 %. Попри те, що левову частку сировини займає солод зі Славути, на пивоварні обов'язково використовують й імпортні солоди.

– Це, зокрема, карамельні чи інші кольорові солоди, які дають додаткові враження та смакові емоції для людей, – розповідає Микола Іващин.

Водночас географія походження хмелю, який використовують на пивоварні, дещо ширша. Тут використовують і український, і американський, і новозеландський, і німецький, і чеський хміль. Його наявність, як і запаси солоду, тут теж планують заздалегідь.

| З чого складається асортимент «Волинського Броваря»

Попри те, що на сайті пивоварні зазначається, що «Волинський Бровар» – це чудове пиво з маленької броварні, зараз це пиво представлене у 80 % супермаркетів України, а в постійній лінійці асортименту – майже 50 сортів пива.

– У кожного нашого клієнта свої вподобання, а ми хочемо задовольнити смаки кожного з них, і кожного з них ми прагнемо підкорити, – каже засновник пивоварні. – Тому нам зараз є чим похвалитися, адже ми даємо на полиці дуже широкий асортимент продукції. Причому в кожному супермаркеті можуть бути представлені різні сорти чи види продукції. Крім того, велику кількість продукції відправляємо клієнтам через логістичну компанію.

Водопідготовка для крафтових пивоварень



Наш широкий асортимент обладнання гарантує досягнення якості для всіх специфічних типів води у пивоварінні та виробництві напоїв.

За час своєї діяльності, починаючи з 1936 року, данська компанія EUROWATER здобула масштабні знання, досвід та технології для розробки оптимальних систем водопідготовки від крафтових до великих промислових пивоварень.

Зателефонуйте нам сьогодні і дізнайтеся про можливі варіанти рішень підготовки води для Ваших виробництв.



Пивоварня
«Волинський Бровар»



Пивоварня
«Бердичівський пивзавод»



Видалення лужності

Одна з головних особливостей води, яка впливає на якість пива. Установки Н-катионування та мембранної фільтрації – ефективне рішення для цього завдання.

Видалення заліза, марганцю та амонію

Компоненти, які впливають на технологію, смак та стабільність пива. Повністю екологічне рішення без використання будь-яких хімічних реагентів.

Компактні станції пивної води

До станції входить модуль зі зворотним осмосом разом з передочисткою на одній нержавіючій рамі. Станція готова до запуску. Тип «підключай та працюй» – ідеальне рішення для малої крафтової пивоварні.



www.eurowater.ua



EUROWATER
A GRUNDFOS COMPANY



Окрім, власне, пива, з якого все і починалося, в асортименті «Волинського Броваря» є ще й лінійка сидрів, а 2022 року підприємству вдалося запустити новий проєкт з виробництва енергетичних напоїв під назвою Geysler. Лінійка енергетиків активно розвивається та розширюється, і вже за кілька днів підприємство випустить новий енергетичний напій, у складі якого буде 9 % пюре манго.

Для того, щоб досягнути успіху, важливо вчасно реагувати на тенденції ринку. Саме тому «Волинський Бровар» нещодавно розширив свій асортимент ще одним цікавим продуктом, почавши виготовляти пробіотичний напій КОМБУЧА. А невдовзі підприємство представить на ринку ще один із своїх шедеврів – HARD KOMBUCHA з додаванням соків апельсина, рожевого грейпфрута та маракуй.

Експерименти – невід’ємна частина «Волинського Броваря». Так, в асортименті пивоварні впродовж 2 років є пиво барлівайн, яке витримують у французьких діжках з-під віскі.

Окрему лінійку асортименту займають безалкогольні напої, адже з кожним роком усе більше споживачів віддають перевагу саме такій категорії продукції.

– У нашому асортименті так багато безалкогольних напоїв, що можна подумати, наче ми змінили напрямок своєї діяльності, – жартує Микола Іващишин. – Наприклад, один із наших довгожителів, – пиво Zero з соком журавлини. А два місяці тому ми знайшли йому пару та зробили ще один безалкогольний напій – Ginger Beer з додаванням меленого імбиру.

За словами засновника пивоварні, основний споживач «Волинського Броваря» – молодь, яка втомилася він недорогого масового пива та хоче інших емоцій:

– Найпопулярнішим серед наших споживачів я сміливо можу назвати IPA – India Pale Ale. До речі, коли мені хочеться просто посмакувати пивом, то я теж обираю IPA, адже мої рецептори вже загартовані, і їм хочеться «лоскотання» хмелем. Адже всі наші сорти пива, від солодкого до гіркого, від світлого до темного, проходять через мене передусім як через дегустатора й експерта, з розуміння стилю, кольору, смаку, – каже засновник пивоварні Микола Іващишин.

Попри стрімкий розвиток крафтового пивоваріння, в Україні все одно багато споживачів його не розуміють і обирають на полицях магазинів масове недороге пиво, до якого звикли. Але, за словами Миколи Іващишина, «Волинський Бровар» не конкурує з таким пивом:

– Ми просто робимо свою справу, а споживач сам робить свій вибір на користь Броваря, оскільки очікує нову смачну емоцію в продукті.

Продукція «Волинського Броваря» розливається в різну тару: в жерстяну банку, в скло, в ПЕТ-тару і в кеги, – частина асортименту потрапляє в сегмент HoReCa. Попри те, скляна пляшка залишається у пріоритеті українських споживачів, жерстяна банка потроху витісняє її, тому що-року відсоток використання банки збільшується.

– Зі скляною пляшкою нам пощастило, тому що ми підтримуємо локального виробника, з Рівненщини. Завдяки партнерсько-дружнім відносинам з Рокитнівським склозаводом ми безперебійно отримуємо необхідну нам тару. До речі, вона ексклюзивна, адже поки що більше ніхто в Україні її не використовує. Між іншим, купуючи наше пиво, споживач отримує від «Волинського Броваря» бонус – 20 грамів подарункового пива, тому що об’єм нашої пляшки – 0,35 літра, – каже засновник пивоварні.

Якісне обладнання = якісне пиво

У пивоварінні, крім якісної сировини та творчості пивовара, важливу роль відіграє надійне обладнання. Тому «Волинський Бровар» віддає перевагу перевіреним виробникам пивного устаткування.

– Маючи досвід, ми розуміємо, на що треба звертати увагу, а також знаємо, що ми можемо і чого хочемо від обладнання. Ми знаємо, які саме показники для нас необхідні, і лише тоді обираємо виробника, – розповідає Микола Іващишин.

Зараз на підприємстві працює обладнання як українських, так і англійських, американських, італійських, німецьких та інших виробників.

– Так, раніше у нас було обладнання для холодного охмелення пива українського виробництва, але ми планово перейшли на вискоєфективне німецьке. Тому є кілька причин, і одна з них – аромат пива, яке ми варимо. При охмеленні на німецькому устаткуванні він набагато відчутніший, – каже засновник пивоварні.

Для виробництва пива «Волинський Бровар» використовує воду з власної свердловини завглибшки 128 метрів. А працюють з нею дві системи водопідготовки, які виконують різні функції. Одна з них готує воду для всього підприємства, пом’якшуючи її та знезалізнюючи, а інша готує воду лише для варниці.

– Це дорога система, але вона того варта, бо завдяки правильній воді та майстерності пивоварів споживачі отримують найкраще пиво чи інші напої, – зазначає Микола Іващишин.

На виробництві встановлений сепараторний модуль GEA Plug&Win. Обладнання дібрали з запасом продуктивності відповідно до планів розвитку і масштабування виробництва. Незважаючи на всі виклики та складнощі сьогодення, сепаратор зараз працює на свою проєктну потужність. Цьогоріч бренд GEA Westfalia Separator святкує своє 130-річчя, компанія постійно вдосконалює свої інженерні рішення та конструкцію обладнання, щоб допомагати замовникам досягти найвищої якості та продуктивності в пивоварінні. Так, зокрема, розширено лінійку сепараторних модулів, щоб задовольняти потреби всіх пивоварів — від камерних пабів-броварень до гігантів пивної промисловості. Про експорт до Європи

Пиво «Волинський Бровар» доступне не лише для українських споживачів, а й за кордоном. Зокрема, підприємство експортує свою продукцію до Польщі та країн Прибалтики. Але, за словами засновника підприємства, Європа дуже вибаглива, тому що розбалувана величезним асортиментом пивної продукції, яку створюють європейські та світові виробники.



– Тому, відверто кажучи, нас там не дуже чекають. Але все ж українському виробнику варто пробиватися на європейські ринки, щоб знайти для себе місце на полицях магазинів, – вважає Микола Іващишин. – Як цього досягти? Ми, наприклад, постійно беремо участь у різноманітних виставках, презентуючи себе як виробника і свої продукти. Крім того, так ми автоматично отримуємо фідбек від відвідувачів цих заходів. І, спілкуючись з ними, ми пізнаємо їхні вподобання та визначаємо пріоритети інших ринків.

І ще, саме завдяки участі в міжнародних виставках «Волинський Бровар» переймає досвід пивоваріння інших країн, а згодом втілює його в життя, створюючи власну найсмачнішу інтерпретацію пива чи напою, докорінно вичивши очікування українського споживача – саме тебе!

У чому секрет успіху?

Як уже зазначалося, попри складний для України період, «Волинський Бровар» впевнено торує свій шлях і активно розвивається. Підприємство є одним із зразкових платників податків на Рівненщині. За нинішніх умов, каже Микола Іващишин, будувати великі плани неможливо, але натомість короткострокові реалізуються постійно та стабільно. А секрет цього – команда, яка спільно працює на майбутній результат:

– Зараз я приділяю пивоварні набагато менше часу, ніж раніше, адже в нас дуже потужна команда фахівців. Наші працівники знають свою роботу, люблять її і ефективно працюють. Тому наша основна фішка – команда односторонців, що знайшли один одного за цей період часу, стали чудовими фахівцями своєї справи, і ми спільно створюємо диво під назвою «продукція «Волинського Броваря».

Активно розвиваючи пивоварну справу, Микола Іващишин водночас переконаний: що більше в Україні буде пивоварень, то краще споживачу, адже він матиме більше можливостей для вибору:

– З кожним роком кількість споживачів, які хочуть саме крафтове пиво, збільшується. Але, на жаль, важка ситуація в Україні зменшує пропозицію та кількість пивоварень, які готові боротися за своє місце на полиці. Я вважаю, що тим, у кого є можливість працювати, треба це робити, не чекаючи закінчення складного періоду. Треба жити зараз і працювати на майбутнє, – переконаний засновник пивоварні «Волинський Бровар» Микола Іващишин. – Смачному українському пиву бути!

ВИ ЗАХОПЛЕНІ ПІВОВАРІННЯМ І МРІЄТЕ ПРО ВИСОКИЙ ВИХІД ПРОДУКТУ?

Втілити ваші креативні ідеї допоможуть сепаратори GEA Plug&Win для крафтових пивоварень.



Зверніться за консультацією до фахівців GEA Україна: GEA.com/ukraine

GEA Engineering for a better world.



ПИВО ЯК ГОРДІСТЬ, БІЗНЕС ЯК РАДІСТЬ



ЯК НА ЗАКАРПАТСЬКІЙ ПИВОВАРНІ JOHN GASPAR ЗУМІЛИ ОРГАНІЗУВАТИ УСПІШНЕ ВИРОБНИЦТВО, ПРИДБАВШИ ПИВЗАВОД У РИЗИКОВАНІ ЧАСИ

Якщо продукція – то максимально якісна, якщо бренд – то такий, що матиме гідну історію та залишатиметься популярним протягом тривалого періоду. Саме цей девіз свого часу став відправною точкою для власників пивоварні John Gaspar Яноша ШІПОША та його партнера Варга ГАШПАРА. Майже десять років тому двоє друзів, угорців за походженням, взялися до спільної справи, придбавши на аукціоні пивзавод, на базі якого створили сімейну пивоварню. Пивоварню назвали за іменами її засновників Яноша і Гашпара. Вклавши чимало зусиль зуміли вивести свій бізнес на рівень, що дає змогу варити пиво європейської якості, яке популярне серед споживачів. Зараз партнери працюють над подальшим розвитком і мріють, щоб їхнє пиво знали та любили в кожному куточку Закарпаття. «Сьогодні бренд є, а завтра про нього забудуть – таке нас не влаштовує. Ми створили бренд John Gaspar і сподіваємося, що він буде популярним навіть через багато років, коли нас уже не буде», – каже Янош Шіпош. Про історію відновлення пивоварні, створення популярних сортів пива та їх особливості закарпатський пивовар розповів засновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерині КОНЕВІЙ, яка побувала на пивоварні John Gaspar.

Від «кота в мішку» до сучасного підприємства

Свого часу пан Янош займався сільським господарством, утримуючи свиноферму та обробляючи близько 800 гектарів землі. Тому пивний бізнес був для нього далеким і незрозумілим. Натомість його партнер, Варга Гашпар, раніше маючи всебічний досвід роботи в сфері торгівлі та ресторанного бізнесу, все ж таки переконав ризикнути і купити пивне виробництво.

Тож історія бренду John Gaspar розпочалася у 2014-му, коли партнери на аукціоні придбали пивзавод у місті Берегове, збудований у 1997 році.

– Епопея з придбанням потужностей розпочалася взимку 2014-го, якраз у розпал подій Революції Гідності. Пригадую, тоді дружина мені казала, що я з'їхав з глузду, вирішивши придбати пивзавод. І справді, в ті непрості часи, коли в Україні вже розпочалася війна, було зовсім незрозуміло, що на нас чекає згодом. Тож сплачувати кошти за придбання підприємства до банку ми йшли з думкою: «Пан або пропав», – розповідає Янош Шіпош.

До початку нової історії підприємства завод не працював близько трьох років. Тож придбання пивзаводу дещо нагадувало славнозвісного «кота в мішку». Після укладання угоди партнери приїхали на підприємство, де на них чекало чимало «сюрпризів»: відрізані комунікації, поламане обладнання. Практично повністю були розкрадені варильний та розливний цехи, половина ЦКТ потребувало негайної заміни... Незважаючи на всі ці недоліки, партнери все ж таки взялися до роботи.

– Я на той час мало що розумів у пивному бізнесі. Однак ми доклали неабияких зусиль, щоб почати працювати. Лад на виробництві ми наводили десь близько



року. Майже пів року знадобилося на те, щоб укласти угоди та відновити всі комунікації – водопостачання, газ, електропостачання. У все це довелося вкладати чималі кошти. Наступним етапом були сертифікати, дозволи. Ну, й, звісно, обладнання. Його купували вживане, але якісне – європейського виробництва, з Італії та Німеччини. Також придбали 16 нових ЦКТ, – пригадає співвласник пивоварні.

Тоді новоспечені партнери тільки почали замислюватися над пошуком власного стилю пива. Проте, дегустуючи продукцію інших виробників, відзначали для себе те, що подобалося найбільше. Адже прагнули зрештою створити «щось якісне» – таке, що сподобається прихильникам цього напою і водночас буде самобутнім продуктом, а не копією чогось вже створеного раніше. У пошуку власного концепту допомагали й двоє синів Яноша Шіпоша, які живуть в Угорщині, але часто приїжджають і багато допомагають на пивоварні. Обидва сини працювали поруч з батьком. Янош дуже хотів, щоб діти добре розумілися на його справі й у будь-яку мить могли її продовжити.

Найперше пиво John Gaspar зварили влітку 2014-го, коли вже частково придбали обладнання для виробництва. Це було пиво двох видів – світле та темне.

– Розпочинаючи працювати, ми не мали жодної готової рецептури. Завдяки співвласнику пану Гашпару, який мав налагоджені зв'язки з фахівцями, котрі свого часу брали участь у технологічних процесах на попередньому підприємстві, ми розпочали роботу. Вони також приєдналися до нашого колективу. Пиво створювалося поступово. Почавши фактично «з нуля», протягом трьох років вдосконалювали стиль нашого світлого пива. Спочатку воно мало яскраво виражений солодкий смак, але завдяки удосконаленням на сьогодні він не настільки яскравий. Наразі рецепт цього напою передбачає додавання чотирьох видів солоду та трьох різновидів хмелю. На відміну від світлого, для темного пива самі виготовляємо один з найважливіших інгредієнтів – карамель. Зрештою виходить саме той смак і стиль, над яким ми так довго працювали, – зазначає Янош Шіпош.

Воду для виробництва на підприємстві беруть зі свердловини. На Березівщині вода «жорстка», має високий вміст солей кальцію, магнію, заліза. Саме тому на підприємстві встановили потужну водоочисну споруду. Вода потрапляє до устаткування пом'якшувальної безперервної дії, очищається через мембральний фільтр, потім потрапляє до резервуару, згодом — на виробництво. Однак тим, у кого поруч з виробничими потужностями є річки, працювати значно простіше, зауважує пивовар. Адже у країнах з давніми пивними традиціями

ми – Чехії, Німеччині – броварні зазвичай будують поблизу річок, звідки й беруть воду, яку попередньо фільтрують на якісному устаткуванні.

Зараз пивоварня випускає десять різновидів пива John Gaspar. У лінійці підприємства є беззаперечні фаворити – світле та темне John Gaspar, а також світле Casting. Останнім часом зріс попит і на IPA – легкий світлий ель з нотками фруктових ароматів, а також на світле нефільтроване Marida. У теплий сезон року суттєво зростають продажі вишневого пива King Cherry.

Окрім того, у лінійці є напівтемне Belgian, що має солодово-карамельний смак з вираженою гіркотою, та темне пиво Zorro з солодким кавовим смаком та гіркуватими відтінками. Торік асортимент доповнило Rakoczi – нове пиво, зварене у чеському стилі.

– Для нас дуже важливо, щоб пиво John Gaspar подобалося любителям цього напою. Звісно, в кожного є власні «фаворити». Я часто відвідую місця, де продається наша продукція, і з задоволенням слухаю враження людей. Скажімо, на Закарпатті найбільш популярні наші світле та Casting. Причому, такому пиву надають перевагу чоловіки. Якщо розглянути Україну загалом, можемо зробити висновок, що вищий попит є на темне пиво. Його більше полюбують жінки за солодово-карамельним смаком. Сезонними фаворитами є також King Cherry (з вишневим присмаком) та IPA (з нотками фруктових ароматів). Утім, з продажами зараз все досить непросто. Адже наші конкуренти – це масові виробники, у яких з огляду на великі обсяги реалізації постійно відбуваються якісь акції. Саме вони займають найкращі полиці у великих маркетах та торгових мережах. І якщо ми намагатимемося знижувати ціни до їхнього рівня, то працювати просто не буде сенсу, – вважає співвласник підприємства.

Без ретельного контролю якості доброго пива не зварити

На підприємстві діє власна лабораторія. Лабораторному контролю підлягає весь процес виробництва, починаючи від отримання вхідної сировини до відвантаження готової продукції. Перед початком варіння чергової партії пива фахівці ретельно перевіряють солод, хміль, дріжджі. Показники якості солоду та хмелю ретельно перевіряються при отриманні органолептично, тобто оцінюється зовнішній вигляд, колір, запах, смак. Наприклад, солод не повинен містити пліснявих чи пошкоджених зерен. Обов'язковим етапом є проведення мікроскопічного дослідження дріжджів для



підтвердження відсутності сторонньої мікрофлори, яка здатна негативно вплинути на процес бродіння пива.

Після зброджування пива його аналізують на наявність бактерій, зокрема молочнокислих. Кожна партія готової продукції перевіряється як органолептично, так і за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками. Визначається відповідність кольору, карбонізації, кислотності встановленим вимогам ДСТУ 3888. Дистиляційним методом визначається об'ємна частка спирту та масова частка сухих речовин у початковому суслі.

Також вимірюється висота пінки та час її утримування. Якщо нормальний показник висоти пінки становить 20 мм і вище, то у John Gaspar прагнуть, аби пінка була заввишки не менше 40 мм. Вміст спирту для кожного різновиду пива відрізняється та становить 4,5 % і вище. Залежно від тари, різняться і термін зберігання: у ПЕТ-пляшках пиво зберігається до 60 діб, в скляних – до 90 діб.

Щомісячно підприємство надає готову продукцію для перевірки і підтвердження якості в незалежні державні лабораторії (Держпродспоживслужби та ДУ «ЗО ЦКПХ МОЗ України»).

На підприємстві сертифіковано систему менеджменту безпеки харчових продуктів відповідно до вимог ISO22000:2018.

Бізнес – це не лише про гроші

Свого часу пивовари мали намір реалізувати свою продукцію в кегах. Однак згодом придбали обладнання для розливу у ПЕТ-пляшки.

Нині найкраще продається пиво в ПЕТ-пляшках. На підприємстві також розливають пиво у скляні пляшки. Експериментували й з банками, орендуючи обладнання для розливу. І навіть зараз, майже через десять років після початку діяльності, на підприємстві продовжують вкладати кошти в обладнання. Зараз на черзі – придбання пивного сепаратора, використання якого зможе ще більше вдосконалити смак напою.

– Повномасштабна війна багато змінила, зокрема й у свідомості людей, і нині вони ставляться до всього значно простіше. У ресторанах та барах також поменшало відвідувачів, але незважаючи на це, ми постаємо пиво і в такі заклади. Загалом воєнний рік став

дуже складним для виробництва. Суттєво вдарила по нашому бізнесу заборона продажу алкоголю, яку запровадили після вторгнення. У лютому-березні 2022-го підприємство призупинило виробництво. Ми не уявляли, що на нас чекає в найближчому майбутньому. Тож коли продажі спиртного відновилися, продукції в нас не було, адже на його виробництво потрібен час. Також можемо відмітити, що на сьогоднішній день значно зросли й витрати на логістику.

Ще одним потрясінням для нас стала криза з електропостачанням. Як ми тоді тільки не викручувалися... Та все одно зима була дуже важкою, і зрештою ми зазнали збитків, яких не бачили ще жодного року від початку бізнесу. Але незважаючи на всі негативні обставини, ми дивимося в майбутнє з оптимізмом. Тож сподіваємося на краще, – каже Янош Шіпош

Цікавий факт, що сам пан Янош взагалі не вживає алкоголю, але у процесі варіння куштує продукцію. Для поглибленого вивчення смакових якостей та дегустації пива, у квітні 2019 року Янош Шіпош організував практичний та теоретичний дводенний курс від експертів «Пивний Сомельє», запросивши київських експертів з Українського об'єднання пивних сомельє «Київської пивної ліги».

– Під час курсів ми отримали чимало знань з питань пивоваріння, дегустації, класифікації пива, а також продегукували 120 видів пива. Це було надзвичайно цікаво та надало нам можливість використання цих знань та вмінь для подальшого розвитку нашої справи. Мені дуже подобається аромат та смак пива і сам процес пивоваріння загалом. А для того, щоб сповна отримати задоволення від цього, багато пити не обов'язково, – зазначає Янош Шіпош.

Своє виробництво Янош Шіпош та Варга Гашпар вважають крафтовим. Мовляв, якщо своїми руками засипати солод у дробарку, додавати всі компоненти, продумувати всі деталі етикетки – то це і є крафт. Ну а для успіху цієї справи дуже важливі прагнення та мотивація. Бо одне діло досягти успіху та зупинитися на здобутому, й зовсім інше – прагнути рости та діяти далі.

– Плани зварити щось нове у нас завжди є. Наразі плануємо виготовлення нової унікальної одиниці в лінійці нашої локальної продукції ProFeSsör – пиво, назване в честь відомого «Професора з окопу» – закарпатського педагога, доктора філософських наук, туристознавця, професора Шандора Федора Федоровича, який з першого дня на війні захищає цілісність і свободу України. Також обговорювали сучасний тренд – пиво з канабісом, однак тут думки розділилися. Зрештою моя робота – це передусім логістика, продажі, забезпечення функціонування підприємства. Я вважаю, що як керівник не маю знати все про варіння і технології. Та з іншого боку, пивний снобізм завершується, коли сам починаєш варити пиво. Тоді ти усвідомлюєш, наскільки це непроста і специфічна справа, і вже не вказуєш іншим, що треба робити, – переконаний співвласник пивоварні.

Експортувати власну продукцію пивовари з Берегова поки що не мають наміру. Попри те, що Янош Шіпош впевнений в успіху потенційного експорту закарпатського пива на терени Угорщини, його мрія залишається незмінною – зробити продукцію John Gaspar максимально пізнаваною та запотребованою на Закарпатті. Адже бізнес – це не тільки про гроші, комерцію та прибутки. Це ще й про цінність продукції, схвалення споживачів та істинне задоволення від досягнутого.

– Якщо вже людина обрала якусь справу, то робити варто щось таке, про що будуть добре відгукуватися, – резюмує Янош Шіпош.



«СВІТЛЕ»

Світле
фільтроване

Легке і питке пиво, світло-солом'яного блискучого кольору. Має чистий аромат, верхня нота солодова, що переходить у ноти кірочок білого хліба. Смак збалансований, м'який солодовий. У післясмаку – помірна хмільна гіркота з сухим фінішем.

ALCOHOL
4,7%

PLATO
12°



JOHN GASPAR

«ТЕМНЕ»

Темне фільтроване

Пиво мідно-червоного матового кольору. Має витончений аромат гречаного меду та солодких фруктів, у фінальних нотах якого відчувається маслянистий винний аромат, аромат карельського солодкого хліба, ізюмність. Смак досить маслянистий, солодкий, карамельний.

ALCOHOL
4,6%

PLATO
12°



JOHN GASPAR

«II.RÁKÓCZI FERENC»

Світле фільтроване

Пиво золотавого кольору, з блиском, консистенція прозора. Аромат – солодовий, чистий, без сторонніх запахів. Смак і смакові відчуття – збалансоване, солодове з помірною хмелевою гіркотою, карбонізація висока. Легке і питке.

ALCOHOL
4,6%

PLATO
12°



JOHN GASPAR

«BELGIAN»

Напівтемне
фільтроване

Пиво темно-янтарного кольору. Має солодовий аромат з легкими нотками карамелі. Смак чистий, зброджений, солодовий, з присмаком карамельного солоду, з вираженою хмелевою гіркотою.

ALCOHOL
5%

PLATO
13°



JOHN GASPAR

«CASTING»

Світле фільтроване

Має хмелевий аромат з квітково-трав'яними відтінками. У смаку в основному відчуються солодові тони. Післясмак з легкою хмелевою гіркотою. Сорт добре поєднується з м'ясними снеками, сирами, горіхами.

ALCOHOL
4,7%

PLATO
12°



JOHN GASPAR

«KING CHERRY»

Пиво червоного кольору з яскравим ароматом вишневого мармеладу та варення. На смак помірно солодке, що балансує з гіркотою від вишневої кісточки. Має присмак мигдального амаретто.

ALCOHOL
4,8%

PLATO
14°



JOHN GASPAR

«MARIDA»

Пшеничне нефільтроване

Пиво блідо-солом'яного кольору з приたまним невеликим осадом. Аромат: перші ноти яскраво вираженого імбиру, задні ноти – скоринки білого хліба, перехідні в цедру лимона. Серединні ноти: освіжаючий зелений чай з лимоном. Фінальний акорд – аромат коріандру та пшеничного солоду. Має легкий освіжаючий цитрусовий смак, з традиційною для цього стилю кислинкою та льодяниковістю.

ALCOHOL
4,7%

PLATO
12°



JOHN GASPAR

«IPA»

Темне
нефільтроване

Пиво мідно-червоного матового кольору. Верхні ноти аромату: карамель, сироп. Фінальні ноти: ледь відчутний евкаліпт, нотки винності. Смак досить солодкий, що асоціюється з цукерками тоффі і карамеллю, який переходить у тривалу гіркоту підсмаженої скоринки чорного хліба. Хмелева гіркота відсутня.

ALCOHOL
5,2%

PLATO
16°



Адреса: 90202, Закарпатська область,
м. Берегове, вул. Мачолівська, 124
Тел: 050 678 67 83

Ми є в Facebook,
Instagram, TikTok



EASYDENS: ВАШЕ ПИВО НА ЦЕ ЗАСЛУГОВУЄ

Зробити пиво саме таким, як його задумано, прагне кожен пивовар. І досягнути цього допоможе пристрій EasyDens, розроблений компанією Anton Paar, який визначає вміст екстракту в суслі, цукру в домашніх фруктових соках, вміст алкоголю в дистилатах. Він розраховує спирт, що утворюється під час ферментації та формує графік ферментації, допомагаючи контролювати процес, забезпечивши його сталість. EasyDens – це розумний густиномір для домашніх і крафтових пивоварів, а також для початківців, які займаються дистилляцією та виноробством для власного задоволення.

Вимірювач густини й екстракту EasyDens розроблений для домашніх пивоварів, які хочуть перейти на цифрові технології та припинити клопоти з ареометром. Він просто, швидко та надійно визначає екстракт суслу, контролює процес бродіння шляхом щоденного вимірювання видимого екстракту та надає інформацію, яка потрібна для того, щоб вирішити, коли ж настане час для розливу.

– Цей прилад – чудовий подарунок для пивовара, винороба, або людини, яка захоплюється виготовленням міцних напоїв, адже результат вимірювання готовий менше, ніж за 5 секунд, тобто він працює значно швидше, ніж традиційний ареометр, – кажуть у компанії «Донау

Лаб Україна». – EasyDens допоможе кожному крафтовому чи домашньому пивовару досягти того, щоб напій став саме таким, як його задумано. Адже прилад чітко відслідковує процес ферментації, який відбувається у пиві.

Що важливо, EasyDens можна використовувати не лише у крафтовому, але й у домашньому пивоварінні. Завдяки застосуванню цього приладу, кажуть його розробники, пивовар краще зрозуміє процес пивоваріння і вдосконалив свої виробничі навички, фіксуючи й аналізуючи вплив сировини та перебігу виробничого процесу на виміряні результати.

– За допомогою одного пристрою пивовар має можливість покрити весь діапазон вимірювань спирту та екстракту, необхідний для виробництва крафтових продуктів, – зазначають у компанії «Донау Лаб Україна».

Переваги EasyDens порівняно з аналогами

Варто зазначити, що цей пристрій можна використовувати для виготовлення всіх напоїв. На відміну від ареометра, EasyDens визначає густину та температуру й одночасно за допомогою програмного забезпечення на смартфоні перераховує уявний вміст спирту, екстракту/цукру в напої. Програмне забезпечення цього пристрою дозволяє відслідковувати процес ферментації пива на смартфоні з операційною системою iOS або Android. Завдяки цьому пивовар чи винороб отримує у своєму телефоні результат в одиницях °Plato/SG, % об. алкоголю, °Brix або % екстракту.

– Тому прощайте, ручні розрахунки та корегування у таблицях! За вас це зробить EasyDens, – кажуть фахівці «Донау Лаб Україна». – EasyDens має безкоштовний застосунок до смартфонів для домашніх і крафтових пивоварів. Він з'єднує телефон з приладом через Bluetooth та дозволяє виконувати швидкі вимірювання у всіх доступних одиницях. Пивовар може відслідковувати ферментацію графічно, провести окремі вимірювання в процесі зброджування тощо. Крім того, всі дані й інформацію, які зберігаються у застосунку Brew Meister для EasyDens app, можна експортувати зі свого телефону колегам.

Ще однією важливою перевагою цього пристрою є швидкість його роботи. Адже менш ніж за 5 секунд EasyDens видає пивовару потрібну інформацію. А основою приладу є осцилююча U-подібна вимірювальна трубка – стійкий елемент, який забезпечує швидкі, точні та надійні результати вимірювання. Ця високоточна скляна деталь виготовляється вручну та забезпечує найточніші результати. Так, вона також застосовується у найточнішому у світі густинимірі DMA 5001.

EasyDens здатний визначити екстракт суслу зі зразка об'ємом лише 2 мілілітри, адже кожна краплина пива – дорогоцінна. Що важливо, значення концентрації, які отримує пивовар, вже скориговані за температурою, тому не потрібно проводити подальші розрахунки або використовувати таблиці з поправками. Вимірювання триматимуть менше однієї хвилини (з урахуванням введення зразка й очищення).

– Ви можете чистити, калібрувати та знову налаштовувати EasyDens самостійно. Для його використання вам просто потрібна деіонізована вода. Важливо, що нова конструкція приладу забезпечує рівень захисту IP65, що захищає його від потрапляння рідини, – кажуть у компанії «Донау Лаб Україна». – EasyDens розроблено для роботи саме у виробничих умовах. 



Як працює EasyDens

EasyDens відповідає своїй назві, адже працювати з ним справді легко. Для вимірювання суслу треба підготувати зразок пива: дегазувати його, трохи струшуючи, та пропустити через паперовий фільтр. Після цього прилад необхідно з'єднати з контейнером для відходів за допомогою шланга та відкрити програму EasyDens на своєму смартфоні.

– Все, що вам потрібно, – це 2 мілілітри підготовленого зразка. Залийте їх безпосередньо у прилад EasyDens за допомогою шприца і ваш телефон автоматично покаже вміст екстракту вашого напою, – кажуть у компанії «Донау Лаб Україна».



Anton Paar

Authorized Distributor

АРЕОМЕТР ДЛЯ ПИВА **EASYDENS**

Визначає:

екстракт в суслі;
цукор в соках;
алкоголь в дистилатах.

Розраховує:

вміст спирту;
графік ферментації.



- Швидке вимірювання – результати менш ніж за 5 секунд
- Висока точність для всіх алкогольних напоїв
- Потрібно лише 2 мл зразка
- Безкоштовна програма для iOS/Android – відстежуйте ферментацію на своєму смартфоні
- Компактний дизайн



Шукайте нас:

www.anton-paar.com

www.dlu.com.ua



ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ФЕРМЕНТАЦІЇ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ СТІЙКОСТІ ПИВА

Романова З. М., Карпутіна М. В., Олійник С. І.,
Національний університет харчових технологій

Одним із основних споживчих показників готового пива є його стійкість. Під час зберігання пива з часом у ньому відбуваються окисні процеси. Завдяки кисню, який вступає в хімічні реакції з жирними кислотами, вітамінами, амінокислотами та ароматичними речовинами, утворюються сполуки, що змінюють колір, смак і фізико-хімічні показники. Одночасно з фізико-хімічними процесами, що відбуваються під час зберігання пива, можуть протікати і мікробіологічні процеси, які сприяють мікробіологічному забрудненню готового пива.



У готовому пиві може залишитися багато збродженого екстракту. Що менша різниця між ступенем збродження готового пива і кінцевим ступенем збродження, то вища його біологічна стійкість.

Мета: для уникнення колоїдних помутнень та для підвищення колоїдної стійкості пива було проведено дослідницьку роботу, що складалась із таких завдань:

- визначення основних показників сировини (води, солоду, хмелю) та приготовленого пивного сула (світлого та темного) і порівняння отриманих значень із нормативними;
- підбір концентрацій відповідних речовин (ферментів, галотанінів), що дають змогу уникнути колоїдних помутнень у пиві;
- дослідження динаміки збродження зразків (з ФП Viscoferm та галотанінами Brewtan C); від початку бродіння відслідковували динаміку збродження;
- відслідковування динаміки зміни сухих речовин у готовому пиві, вмісту поліфенольних речовин, активної кислотності при витримці за температури 20 °С протягом 21 доби (примусове зістарювання);
- органолептичне оцінювання пива з додаванням стабілізуючих засобів.

В охмелене суло задавали дріжджі, ферментні препарати та галотаніни (С), далі ставили на бродіння та доброджування (ферментацію). Від початку бродіння відслідковували динаміку збродження. Також спостерігали за динамікою зміни сухих речовин, активної кислотності (рН) при 20 °С. Протягом витримки

(21 доби) готове пиво дегустували. Наприкінці роботи було проведено опрацювання результатів і зроблені відповідні висновки.

У **таблиці 1** наведено порівняння основних показників сировини з нормативно-технічною документацією.

В охмеленому суслі було також визначено вміст мальтози (в межах 6,01–6,08 мг/дм³) та вміст амінного азоту (35,5–36,2 мг/дм³). Досліджено, що вміст азоту та мальтози мають незначний вплив на стійкість пива в усіх дослідних зразках.

Ферментні препарати (ФП) використовували у вигляді водних розчинів, які готували з урахуванням активності відповідного ФП.

Мета додавання ферментів та галотаніну: руйнування взаємозв'язку частки білка та високомолекулярних фенольних сполук – таноїдів, які зв'язуються з білками не тільки за допомогою водневих зв'язків, а й з допомогою гідрофобних та йонних зв'язків, що не руйнуються під час нагрівання. Ми розглянули динаміку зміни сухих речовин в суслі на стадії бродіння та в молодому пиві за температури 20 °С.

На **рисунку 1** наведено динаміку зміни сухих речовин у світлому суслі при ферментації та у період примусового старіння з додаванням ФП та Brewtan.

Як видно з **рисунку 1**, під час збродження сула зміни екстрак-

Таблиця 1. Порівняння основних показників сировини, що використовували в експерименті

Найменування показника	Дослідні значення	Нормативні вимоги
Вода питна:		
водневий показник (рН)	6,5	6,0–9,0
жорсткість води загальна, ммоль/дм ³	4,0	≤7,0
лужність загальна, ммоль/дм ³	1,7	0,5–6,5
хлориди, мг/дм ³	80	≤150
сульфати, мг/дм ³	170	≤200
Солод:		
масова частка вологи, %	5	4,0–5,8
масова частка екстракту у сухій речовині солоду тонкого помелу, %	78	76–80
масова частка білкових речовин у сухій речовині солоду, %	11,5	10,5–11,5
тривалість оцукрювання, хв.	12	10–15
Хміль:		
кондуктометричний показник гіркоти (масова частка альфа-кислот), % у сухій речовині	3,5	2,5–3,5
вологість, %	12,1	12–13

тивних речовин в дослідному зразку з галотаніном в порівнянні з контролем не спостерігається. Більший вплив на динаміку зброджування, як очікувалось, показали зразки з ФП.

У тестовий період витримки пива (за температури 20 °С, протягом 21 доби), сухі речовини спочатку витримуються і не змінюються близько 7 діб. Після чого починається плавне зниження показника сухих речовин через закисання продукту.

Отже, динаміка зміни екстрактивних речовин під час витримки за температури 20 °С порівняно з контролем спостерігається тільки в зразках з концентрацією ферментного препарату 0,02–0,04 г/дал (рис. 1). Це свідчить про те, що концентрації 0,02 г/дал достатньо для руйнування білково-фенольних комплексів, що сприяють колоїдним помутнінням.

На **рисунку 2** наведено динаміку зміни сухих речовин у темному суслі внаслідок ферментації та у період примусового старіння. З **рисунку 2** видно, що динаміка зміни екстрактивних речовин під час витримки за температури 20 °С в порівнянні з контролем спостерігається також в зразках з концентрацією ферментного препарату 0,02–0,04 г/дал.

Ці дослідні зразки бродили дещо інтенсивніше порівняно з іншими. Зразок з Brewtan С продемонстрував дещо більшу динаміку бродіння порівняно з контролем. Найгірший результат показав контроль і зразок з ФП (Viscoferm) концентрацією 0,01 г/дал.

Отже, робимо висновок, що додавання ФП (Viscoferm) в концентраціях 0,02–0,04 г/дал на стадії ферментації позитивно впливає на динаміку зброджування. За результатами експериментальних даних бачимо, що кількості ФП 0,02 г/дал достатньо, тому що зброджування відбувається інтенсивно, і в цілях економії ферментного препарату достатньо такої кількості.

Активна кислотність (рН) показує ступінь дисоціації органічних кислот. Активна кислотність має важливе технологічне значення. Вона характеризує ступінь вираженості смаку, за нею визначають температуру зберігання пива, параметри стерилізації чи пастеризації.

На **рисунку 3** показана зміна активної кислотності (рН) у світлому пиві при додаванні стабілізуючих речовин різної концентрації.

З **рисунку 3** спостерігаємо, що зразки з Viscoferm (0,02–0,04 г/дал) скисали дещо повільніше, ніж інші. Контроль та зразок з Brewtan С закисли найбільше.

Рис. 1. Динаміка зброджування сухих речовин у світлому досліджуваному суслі при додаванні стабілізуючих речовин різної концентрації (Viscoferm та Brewtan С)

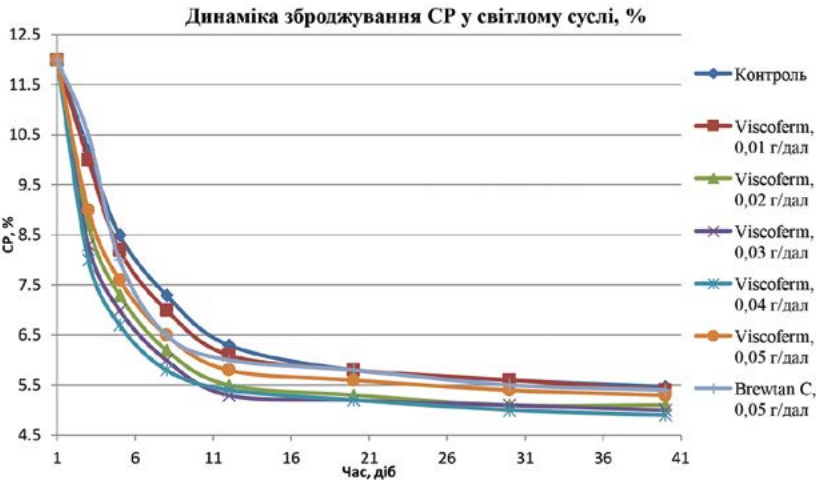


Рис. 2. Динаміка зброджування сухих речовин в темному суслі при додаванні стабілізуючих речовин різної концентрації (Viscoferm та Brewtan С)

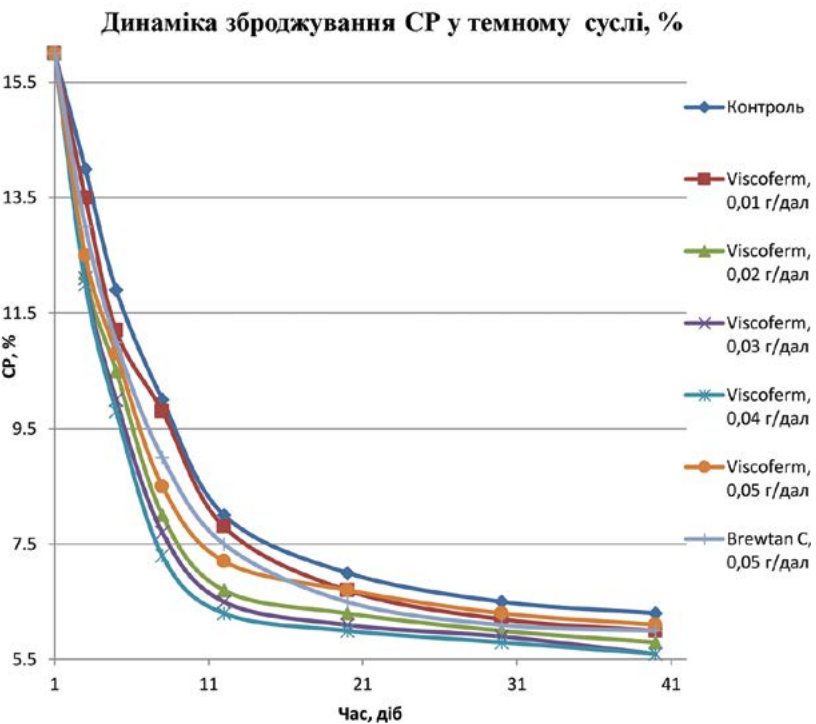


Рис. 3. Зміна рН у світлому пиві за температури 20 °С протягом 21 доби

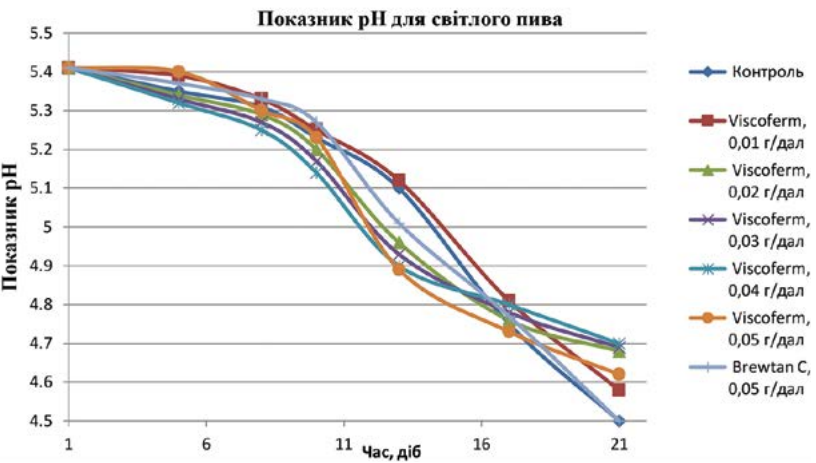
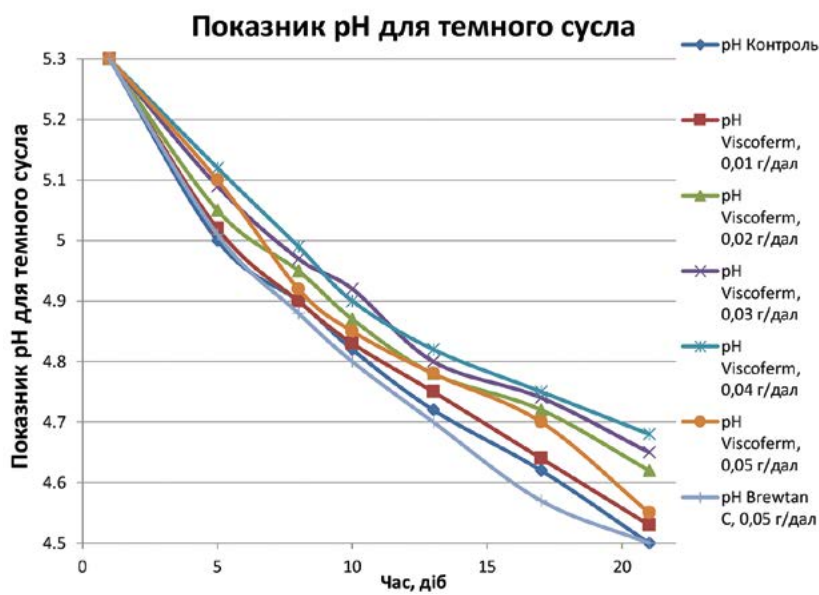


Рис. 4. Зміна рН в темному пиві за температури 20 °С протягом 21 доби



На **рисунку 4** показана зміна активної кислотності в темному пиві при додаванні стабілізуючих речовин різної концентрації.

Аналогічна ситуація і для темного пива. Як і у світлому, у темному пиві зразки з Viscoferm (0,02–0,04 г/дал) закисають повільніше, ніж інші. Зразки з Brewtan С і контролем закисли найбільше.

Концентрації ФП Viscoferm 0,02 г/дал достатньо, зразок показав гарний результат, порівняно з іншими.

**ОРГАНОЛЕПТИЧНА
ОЦІНКА ПИВА**

У **таблиці 2** наведена органолептична оцінка зразків світлого пива: 22–25 – відмінно, 19–21 – добре, 13–18 – задовільно, 12 і менше – незадовільно.

Партія дослідних зразків вийшла однорідною і заслуговує на високу оцінку. Зразки з Brewtan С відрізнялися м'якшим смаком, порівняно з іншими.

Зразки з ферментними препаратами мали більш яскраво виражену

прозорість порівняно з Brewtan С і контролем.

Зразок із використанням Brewtan С має найнижчі органолептичні характеристики, окрім контролю. Пиво, виготовлене з використанням ФП у кількості 0,02 г/дал та 0,03 г/дал має найвищу оцінку. Контрольний зразок має дещо пустуватий смак. Інші зразки з Viscoferm (0,01 г/дал, 0,04 г/дал і 0,05 г/дал) мали дещо гірші результати.

У **таблиці 3** наведена органолептична оцінка темного пива, отриманого після внесення стабілізуючих речовин на стадії ферментації.

У випадку з темним пивом всі зразки показали високі результати, проте зразок із контролем мав найнижчу оцінку.

І у світлому, і у темному суслі всі зразки були прозорі, з блиском, без домішок; колір відповідав типу пива; піна дрібнодисперсна, компактна, висотою не менше 40 мм, стійкістю не менше 4 хв; відмінний аромат, що відповідає сорту пива; смак відмінний, без сторонніх присмаків,

гармонійний, відповідає даному сорту пива; хмелева гіркота не дуже злагоджена, злегка залишкова, грубувата (табл. 2; 3).

Протягом 21 доби в зразках спостерігалось поступове виникнення легкої опалесценції. Усі дослідні зразки довгий час зберігали свою здатність до утворення піни. Пиво з такою щільною піною має повноту смаку і довго зберігає свіжість. За зовнішнім виглядом піна була компактна, дрібна, щільна. Це вдалось досягти через такі речовини як пептони, поліпептиди, гіркотні речовини хмелю, деякі гуми і барвні речовини тощо.

Найкращі показники за органолептичною оцінкою були в зразках із концентрацією Viscoferm 0,02 та 0,03 г/дал. У цих зразках було відмічено приємний медовий та м'який смак порівняно з іншими зразками.

З вищесказаного робимо висновок, що 0,02 г/дал – достатня кількість ФП Viscoferm (у цілях економії ФП). Було відмічено, що через 7 діб зразки з Brewtan С, Viscoferm (0,01 г/дал) і контроль почали скисати (нотки квашених яблук). Зразки з Viscoferm вищих концентрацій скисали поступово.

Через 14 діб у зразку з Brewtan С, Viscoferm (0,01 г/дал) і контроль було відмічено кислий аромат, але водночас у зразках з Viscoferm (0,02–0,05 г/дал) був приємний запах, висока дрібнодисперсна піна та прозорий колір.

Через 21 добу було відмічено початок скисання зразків з ферментними препаратами Viscoferm (0,02–0,05 г/дал).

У **таблиці 4** наведена органолептична оцінка зразків світлого пива з ферментними препаратами Viscoferm (0,02–0,05 г/дал) на 21 добу витримки за температури 20 °С.

Таблицю з органолептичними показниками для темного пива не наводили через те, що результати не відрізнялись (в межах похибки).

Таблиця 2. Органолептична оцінка зразків світлого пива, отриманого після внесення стабілізуючих речовин на стадії ферментації

Зразок	Прозорість 0–3	Колір 0–3	Піноутворення 2–5	Аромат 1–4	Смак 2–5	Хмелева гіркота 2–5	Загальний бал оцінювання
Контроль	2	3	5	3	3	5	21
Viscoferm 0,01 г/дал	3	3	5	3	4	4	22
Viscoferm 0,02 г/дал	3	3	4	4	5	5	24
Viscoferm 0,03 г/дал	3	3	4	4	5	5	24
Viscoferm 0,04 г/дал	3	3	4	4	5	4	23
Viscoferm 0,05 г/дал	3	3	4	3	5	4	22
Brewtan С 0,05 г/дал	2	3	5	3	5	4	22

Таблиця 3. Органолептична оцінка зразків темного пива, отриманого після внесення стабілізуючих речовин на стадії ферментації

Зразок	Прозорість 0-3	Колір 0-3	Піноутворення 2-5	Аромат 1-4	Смак 2-5	Хмелева гіркота 2-5	Загальний бал оцінювання
Контроль	2	3	3	4	4	4	20
Viscoferm 0,01 г/дал	2	3	4	4	4	4	21
Viscoferm 0,02 г/дал	3	3	4	4	5	5	24
Viscoferm 0,03 г/дал	3	3	4	4	5	5	24
Viscoferm 0,04 г/дал	3	3	4	4	4	4	22
Viscoferm 0,05 г/дал	3	2	5	4	4	4	22
Brewtan C 0,05 г/дал	3	3	5	3	5	4	23

Таблиця 4. Органолептична оцінка світлого пива на 21 добу витримки за температури 20 °С

Зразок	Прозорість 0-3	Колір 0-3	Піноутворення 2-5	Аромат 1-4	Смак 2-5	Хмелева гіркота 2-5	Загальний бал оцінювання
Контроль	1	1	2	1	2	3	10
Viscoferm 0,02 г/дал	2	2	3	2	2	4	15
Viscoferm 0,03 г/дал	2	2	3	2	3	3	15
Viscoferm 0,04 г/дал	2	2	2	3	2	3	14
Viscoferm 0,05 г/дал	2	2	2	2	2	2	12

На **рисунку 5** показано графічно органолептична оцінка пива станом на 21 добу.

Діаграма побудована з урахуванням підібраних концентрацій відповідних стабілізуючих речовин. На 21 добу Brewtan C, Viscoferm (0,01 г/дал) і контроль вже закисли, тому на діаграмі для порівняння ми показали лише контроль.

На основі результатів проведеної дегустації третього тижня можна зробити висновок, що пиво, виготовлене із застосуванням Viscoferm у кількості 0,02–0,04 г/дал найдовше зберігало високі органолептичні характеристики. Пиво, виготовлене із застосуванням Viscoferm 0,05 г/дал має нижчу оцінку. Контрольний зразок заслуговує на найнижчий бал.

Після завершення тестового періоду всі зразки втратили початкові властивості. У зразках пропадав типовий для пива аромат, але не одразу виникав неприємний запах зістареного пива.

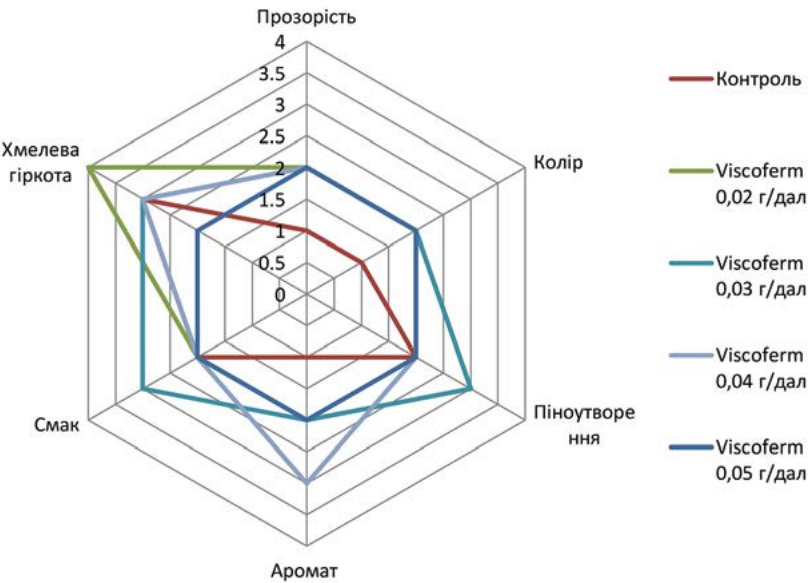
На **рисунку 6** показана діаграма стійкості зразків пива.

З **рисунка 6** видно, що пиво, виготовлене із застосуванням Viscoferm у кількості 0,02–0,04 г/дал найдовше зберігало свою стійкість. Ми бачимо, що достатньо кількості ферменту 0,02 г/дал.

ВИСНОВКИ

Примусове зістарювання зразків з додаванням стабілізуючих компонентів протягом 21 доби за температури 20 °С виявило доцільність вико-

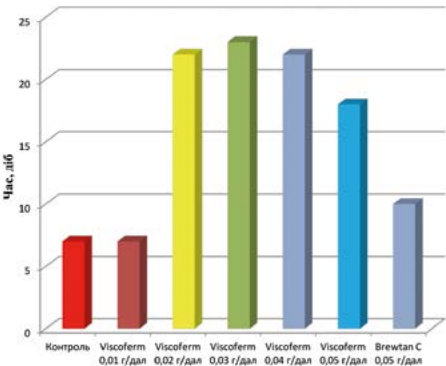
Рис. 5. Профіль-діаграма пива станом на 21 добу витримки



ристання препарату Viscoferm для продовження терміну зберігання пива, найбільш стійкими зразками є Viscoferm 0,02–0,04 г/дал, Brewtan C 0,05 г/дал.

Зменшення кількості поліфенолів, таких як флавоноїди, катехіни та антоціаногени, позитивно впливає на органолептичні властивості та зменшує ризик помутніти. Проведені дослідження показали, що доцільно використовувати ФП Viscoferm в кількості 0,02 г /дал (підвищує стійкість пива; зберігає органолептичні показники; в цілях економії ферменту).

Рис. 6. Діаграма стійкості зразків пива





КАСТА БРОВАРІВ: УСЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО БРОВАРСТВА

Філософія виробників домашнього пива поєднує мотивацію для творчого вираження, бажання покращити свої навички відповідно до особистих та комерційних цілей, а також використання сучасних технологій та матеріалів для досягнення найкращих результатів. Цей підхід сприяє розвитку домашнього пивоваріння та розширенню меж можливостей у цій цікавій галузі.



Насамперед виробники домашнього пива мають сильну мотивацію, щоб розвивати це хобі. Для багатьох із них приготування пива – це справжнє мистецтво, яке дозволяє їм виражати свою творчість та експериментувати зі смаками й ароматами. Вони прагнуть досягти найвищої якості продукту та задовольнити власні вимоги щодо смаку та стилю пива.

Домашні виробники також мають бажання покращити свої навички та знання в цій галузі. Вони вивчають різноманітні техніки варіння, контролю процесу бродіння та використання різних інгредієнтів. Це дає їм можливість експериментувати з рецептами та створювати унікальні сорти пива відповідно до своїх власних смакових уподобань.

Цілі домашніх виробників пива можуть варіюватися від особистих до комерційних. Для деяких це просто задоволення – виготовляти власне пиво для себе, родини

та друзів. Інші можуть бачити в цьому можливість створити власний бізнес, продавати свої унікальні сорти пива або заснувати пивоварню.

Виробники домашнього пива також бачать великий потенціал у розвитку технологій та матеріалів. Сучасні інновації дозволяють їм поліпшити якість та ефективність процесу варіння, контролювати температуру, автоматизувати деякі етапи та забезпечити кращу стабільність у результаті. Використання нових типів дріжджів, хмелю, солоду та фільтраційних матеріалів також розширює можливості створення унікальних смакових профілів та текстур пива.

Саме для цього «Каста Броварів» має гордість презентувати на ринку нові лінійки продукції від італійського виробника для виготовлення найкращого пива за сучасними технологіями.

| Набори для пивоваріння

У наших наборах ви знайдете все необхідне (за винятком солоду) для початку цієї нової пригоди.

Існує широкий асортимент наборів: є набори MINI для виготовлення 8,5 літрів або класичні набори ECO, LUX, SUPER LUX для виготовлення 23 або 28 літрів. Є набори з одним бродильним баком або набори з бродильним баком і другим контейнером для переливання для виробництва прозорого напою. Крім того, є набори з включеним молотковим капсулятором або двофазною машинкою закорковування.



Серія Brew it yourself MINI

У серію входить:

- ферментатор з кришкою на 8,5 л;
- мірна етикетка для вимірювання літрів;
- термометр, що наклеюється;
- кран з антиосадою;
- мініферментатор;
- сифон проти піни;
- дозатор цукру;
- циліндр;
- густиномір;
- молотковий капсулятор;
- лопатка;
- миючий засіб 100 г;
- 100 кронен-ковпачків Ø 26 мм;
- інструкція з експлуатації.



Серія Black Rock SUPER LUX

У серію входить:

- ферментатор із кришкою на 23 л;
- термометр, що наклеюється;
- кран з антиосадою;
- мініферментатор;
- сифон проти піни;
- дозатор цукру;
- циліндр і денсиметр;
- лопатка;
- щітка для миття пляшок;
- 250 г метабісульфіту калію;
- двоважільна машина для закорковування;
- 100 кронен-ковпачків Ø 26 мм;
- інструкція з експлуатації.

Містить: 1,7 кг світлого солоду,
7 г порошкових дріжджів
та Spin стерилізатор-сульфітер.



| Солодові екстракти

Brew it yourself із дріжджами

Створюють пиво від солом'яного кольору з легким та гіркуватим смаком – до опалесцентного золотистого напою з пшеничним смаком, найпопулярніший у світі ігристий золотисто-солом'яного кольору з помірною гіркотою та середньою міцністю, а також напій з інтенсивним кольором, від золотистого до мідного з квітковими та цитрусовими нотками та легким солодкуватим солодовим післясмаком.





■ Сооперс з дріжджами

Нададуть напою смак від австралійського лагера з солом'яним кольором, золотистими відтінками, щільною піною та злегка хмільним смаком, з тонкими квітковими ароматами та дуже сильним характером, до напою з золотистим кольором, щільною піною, приємним квітковим ароматом та солодовим присмаком, середньою щільністю, делікатним хмільним і злегка гіркуватим смаком, який оцінять навіть найвибагливіші гурмани.



■ Black Rocks із дріжджами

Його використовують для приготування пива широкого діапазону стилів, включаючи бурштиновий колір, середнє тіло та злегка гіркий смак австралійського світлого елю, класичний новозеландський темний стиль із каштановими відтінками, середньотілесний з сильним солодовим ароматом і помірно гіркістю, з сирий, легкий стиль Колонь з сухим і гірким смаком, а також класичний європейський Pilsner з солом'яним кольором, кремовою піною і делікатним сухим смаком.

■ Mr. Malt з дріжджами

Це серія для приготування пива пропонує широкі можливості та включає такі смакові діапазони: від класичного солом'яного кольору з легким та приємним післясмаком, який особливо втамовує спрагу завдяки використанню хмелю, – до прозорого солом'яного кольору з кремовою піною, хмелевою гіркотою, тривалим та збалансованим солодовим післясмаком. Також ці солодові екстракти надають блідо-солом'яний колір зі стійкою піною та злегка кислуватим, освіжаючим смаком, а також йоркширський стиль із бурштиновим кольором, кремовою піною, насиченим і солодким характером для вашого пива.

Секрет приготування якісного напою також полягає у зосередженні на гігієні обладнання. Необхідно очищати і стерилізувати обладнання одразу після використання, уникати висихання бруду. Особливу увагу слід приділити чищенню кранів і різьби, які є проблемними ділянками. Після очищення обладнання необхідно його стерилізувати і знищити всі бактерії. Простерилізувати слід кожен елемент, який торкається суслу, включаючи тести, гідрометри, термометри і ложки. Очищення пляшок може бути складним завданням, особливо якщо дріжджі висохли на дні. Рекомендується промивати пляшки відразу після спорожнення, а якщо вони дуже брудні, можна їх замочити у розчині води і відбілювача, видалити бруд за допомогою щітки для пляшок і провести дезінфекцію та промивання.

«Каста Броварів» пропонує подібну продукцію та інше обладнання для стерилізації і гігієни.



Сушарка для пляшок Quick drainer практична, легка та зручна для штабелювання (3 рівні), ідеальна для зливання та зберігання до 9-18-27 пляшок по 330 або 500 мл.

Сушарка для пляшок Bottle drainer з болтовими тримачами для максимальної безпеки та стабільності й ручкою для перенесення. Сумісна з усіма сульфатами. Її можна обертати, застосувавши основу з коліщатами.

Стерилізатор «Сульфітер» для швидкого ополіскування та стерилізації стандартних і великих пляшок швидко і максимально комфортно. Сумісний із деякими сушарками для пляшок Bottle drainer.



З будь-яких питань, консультацій та придбання усіх вищезазначених матеріалів та засобів, компанія «Каста Броварів» запрошує до магазину за адресою:

Україна, м. Одеса, 65496
селище Мізікевича, вул. Будівельна, буд. 35
Моб.: 050 392 11 92. Роб.: 048 797 22 72
info@casta-of-brewers.com

Також можна скористатись посиланням для вибору необхідної продукції та консультації з онлайн-асистентом: www.casta-of-brewers.com

casta-of-brewers.com

Все для домашнього броварства



Найкращі
європейські товари
для українських
домашніх броварів



**Ємності • Центральні-конічні танки • Розлив
Пляшки • Закупорювання • Кронен-пробка
Фільтрація • Солодові екстракти
Набори для пивоваріння • Дріжджі • Інгредієнти**

Україна, Одеса,
с. Лиманка,
вул. Будівельна, 35

+38 048 797 2271
info@casta-of-brewers.com

БОКАЛ ПИВА МОЖЕ БУТИ ЗБРОЄЮ, ЩО ВБИВАЄ ОКУПАНТА

З ДОСВІДУ ТЕАТРУ ПИВА «ПРАВДА»

Оксана МАРЧУК

Театр пива «Правда» – один із першопрохідців крафтового пивоваріння в Україні, який почав свій шлях тоді, коли люди знали лише світле, темне та нефільтроване пиво. Але, попри це, саме завдяки таким пивоварням, як «Правда», культура споживання крафтового пива в Україні почала стрімко розвиватися. Зараз, щоб спробувати «правдиве» пиво в центрі Львова, іноді утворюються черги, зайняти вільний столик у закладі не завжди можливо, а понад 800 пивоварень та й домашніх пивоварів з різних країн світу зараз варять пиво Putin Huulo, Frau Ribbentrop, «Від Сяну до Дону» тощо. І завдяки такій співпраці зі світовим крафтом вдалося зібрати більш ніж 3 мільйони доларів на допомогу Збройним силам України та різним благодійним фондам, які допомагають тим, хто постраждав унаслідок війни. Про те, як працює Театр пива «Правда» зараз, як змінився напрямок діяльності пивоварні, у що трансформувався усім відомий Craft Beer & Vinyl Music Festival і все ж таки чому у світі почали варити «правдиві» сорти пива, журналу «Напої. Технології та Інновації» розповів співзасновник Театру пива «Правда» Юрій ЗАСТАВНИЙ.



2022-й: не лише вижити, а й підтримати

Початок 2022 року ознаменувався для пивоварної галузі не лише воєнною агресією росії, а й заборонаю продажу алкоголю навесні минулого року. Відповідно, пивоварні та пивні заклади не могли повноцінно працювати. Незважаючи на це, після першого шоку треба було відновлювати свою роботу.

– 2022 року крафтове пивоваріння, як і всі галузі України, трансформувалося в такі, що генерують максимальну можливість для своїх працівників бути зайнятими. Окрім того, пивоварні у своїх сортах і етикетках відображають ту історію, яка твориться на наших очах, а також намагаються всілякими креативними шляхами долучитися до збору коштів на волонтерські та військові цілі. Тобто всі намагаються не лише вижити, а ще й підтримати інших, – розповів Юрій Заставний.

Оскільки восени 2022 року з'явилися проблеми з електропостачанням, спочатку (поки не було генератора) це неабияк вплинуло на діяльність пивоварні «Правда». Так, довелося вносити певні зміни у технології варки деяких сортів. І наразі вже з'явилося 3 сорти пива, які задумувалися одними, але вийшли трохи іншими. Їх усі об'єднали у загальну назву «Вітівка».

– Ми їх так і називаємо: «Вітівка № 1», «Вітівка № 2», а також міцний світлий ель «Вітівка № 3», яка з'явилася нещодавно. По суті, ми варили наше пиво «Сила» – класичний бельгійський трипель, але в результаті воно вийшло іншим. І багатьом нашим клієнтам воно сподобалося більше, ніж «Сила», адже «Вітівка № 3» – дещо солодша, – зазначив співзасновник «Правди».

Загалом, за його словами, підсумувати 2022 рік для Театру пива «Правда» можна коротко – вижили:

– Ми вижили, залишаємося на ринку та продовжуємо варити пиво. Зараз ми вбачаємо свою місію в тому, щоб підтримувати українських пивоварів, яким пощастило менше, ніж нам, а також, використовуючи

зв'язки з колегами в інших країнах, агітувати їх варити наші рецепти та донатити для України. Нам, усім українським пивоварам, треба намагатися шукати креативні методи, щоб через пиво, свій продукт, свою стилістику й етикетки показувати усьому світу, що Україна переможе! Нам усім треба зараз, у тих умовах, що склалися, не просто виживати, а виживати з гордо піднятою головою, з новими проектами та цікавими колабораціями, можливо, поки що і дистанційними.

До речі, про нові проекти. Взимку цього року Театр пива «Правда» розпочав реалізацію нового проекту з бельгійськими колегами. Він полягає в тому, що пивовари з Бельгії збирають своє зварене пиво або якісь цікаві вінтажні зразки, які в подальшому будуть продаватися на пивних аукціонах в Україні.

– Коли назбирається партія пива, ми його привеземо в Україну й організуємо спільно з проектом «BEERGИЧКА» аукціон певних раритетів. Я сподіваюся, що бельгійські пивовари і любителі нас у цьому активно підтримають, – розповів Юрій Заставний.

Що нового на кранах?

Незважаючи на складний 2022 рік, Театр пива «Правда» продовжує створювати та варити нові сорти пива. Зокрема, минулоріч відбулася цікава колаборація з лісабонською пивоварнею Dois Corvos.

– З нашим інтелектуальним внеском вони зварили пиво Water Your Freedom, назва якого походить від Шевченківських «вражою злою кров'ю волю окропіте». Кошти від продажу цього пива пивоварня спрямувала на покупку машин швидкої допомоги для України, – розповів Юрій Заставний. – Ми плануємо повторити це пиво тут, у Львові, коли зробимо ремонт на пивоварні, адже зараз замінюємо там підлогу. Окрім того, ми зварили велику кількість нових сортів, і через те, що в Україні можливості на ринку обмежені, то ми активізуємо нашу експортну програму, для якої виділили 7 сортів пива.

Передусім це сорт «Зеник зі Львова», зварений повністю з українських складників. За словами Юрія Заставного, це базовий ель, для створення якого використовується солод і хміль лише українського виробництва.

– Ще одні сорти пива, які увійшли до цієї програми, – буряково-вишневий сауер «100 років УНР» з чорносливом і копченою грушею, а також вишневе пиво в стилі бельгійський дуббель. Також ми пробували зварити бланш з традиційною карпатською українською спецією



Такі випадки, коли пиво планувалося одним, а вийшло іншим, у «Правди» траплялися і раніше. Так, відомий сорт **Putin Huylo** з'явився саме з такої варки.

– Ми тоді теж варили «Силу» – бельгійсько-го типу трипель з коріандром і чорним перцем, але у нас на тривалий час вимкнулась електрика. Кінцеве пиво вийшло класним, але ми зрозуміли, що воно буде відрізнятися від «Сили», тому вирішили змінити його ще кардинальніше. Ми пішли у холодильник і побачили, що в нас залишилося 6 кілограмів хмелю Сапфір, який додали під час сухого охмеління. В результаті вийшов теж бельгійський світлий 8-градусний трипель, але з кардинально іншими параметрами. І якщо «Сила» акцентується на бельгійських дріжджах і трохи на спеціях, то Putin Huylo – на ароматі хмелю сапфір, – каже співзасновник «Правди» Юрій Заставний.



чебрецем. Зараз працюємо над гречано-медовим браун елем, щоб відобразити в ньому українську гречку, а також над пілснером, для створення якого будемо використовувати, можливо, копчену грушу. Загалом це буде досить українізована лінійка, яку ми хочемо розвивати і в Україні, і за кордоном, – зазначив співвласник «Правди».

Punisher Beer Weekend

Важливо, що всі учасники крафтової пивоварної спільноти України не конкурують між собою, а навпаки – намагаються підтримати, чим можуть. Так, навесні минулого року у Львові, на базі Театру пива «Правда», відбулася спільна варка пива за участю чотирьох пивоварень, які втратили доступ до своїх потужностей через тимчасову окупацію чи воєнні дії. Зокрема, учасниками цієї колаборації стали пивоварні «Дідько» (Київ), Mateich (Ірпін), Ten Men (Вовчанськ) і Zen (Харків). Усі виручені кошти з реалізації цього пива були розділені порівну між цими пивоварнями.



ДО РЕЧІ, ПРО ЕКСПОРТ

За словами Юрія Заставного, ринок крафтового пива у світі розконсолідований, тому там немає великих гравців, які централізовано купують крафтове пиво на всю країну. Натомість є ентузіасти, дрібні імпортери або власники декількох пабів, які купують це пиво для власних потреб.

– Загалом за нашу історію ми відправляли пиво до **22–24 країн** світу, але зараз пиво «Правда» зараз можна в 10 країнах, зокрема у Польщі, Норвегії, Фінляндії, Німеччині, Австрії тощо. Також у нас був цікавий досвід відправки пива в Японію через Таллінський порт, а наразі ми ведемо переговори з Канадою та іншими країнами. Проте 2022 року частка експорту в нас не сягнула навіть 5 %. Загалом через те, що Україна – не член Європейського Союзу і в нас триває війна, логістика звідси дуже ускладнена, – зазначив співвласник Театру пива «Правда».

Водночас Театр пива «Правда» поставив перед собою амбітну мету – через 1–2 роки бути присутнім на всіх п'яти континентах, а через 5 років – майже в кожній країні світу. І ми щиро віримо, що так і буде.

– Крім того, ми вже вчетверте провели Punisher Beer Weekend, до участі у якому кожного разу запрошуємо 22 пивоварні з усієї України. Ми не даємо їм майданчик для продажу свого пива, а купуємо в них їхнє пиво на свій страх і ризик. І кожного разу ми пропонуємо відвідувачам 100 сортів українського крафту, – каже співзасновник «Правди».

Усі вони ротуються, тобто одночасно відвідувачі мають можливість спробувати до 20 сортів, але кожні 15–20 хвилин на крани ставиться нове пиво. Мета цього заходу полягає у зборі коштів на покупку ударного-розвідувального дрону Punisher. Загалом упродовж чотирьох Punisher Beer Weekend вдалося зібрати близько 17 тисяч доларів.

– Наша мета – зібрати як мінімум 50 тисяч доларів, саме стільки коштує дрон і станція управління. І поки ми не зберемо цю суму, будемо організовувати Punisher Beer Weekend. Ідея цього заходу з'явилася тоді, коли ми зрозуміли що в умовах війни ми не зможемо організувати такий фестиваль, як Craft Beer & Vinyl Music Festival. Але при цьому ми маємо підвальне приміщення, яке водночас є укриттям. І, по суті, ми організували найбільший бар крафтового пива в Україні, так званий мікро Craft Beer & Vinyl Music Festival у підвалі на Площі Ринок у нинішніх умовах, – зазначив Юрій Заставний.

Кожній пивоварні – по «Правді»

У перші тижні війни, коли продаж алкоголю в Україні був заборонений і робота пивоварень і пивних закладів була заблокована, у «Правді» розуміли, що війна зачепить кожного, тому треба налагоджувати умову в нинішніх умовах, аби генерувати кошти на допомогу Збройним силам України.

– Тоді ми робили так званий «коктейль молотова», тобто Bandera Smoothie, зображення якого відразу потрапило у всі світові ЗМІ. Попри це, ми не могли варити пиво, платити податки та зарплату працівникам. Тому в умовах, коли ми навіть не мали можливості поїхати кудись і зробити колаборацію, ми вирішили аутсорсити, надавши права іншим пивоварням варити наші сорти, – розповів Юрій Заставний.

У результаті Театр пива «Правда» відкрив рецепти 5 сортів пива, які або відомі громадянською позицією пивоварні (приміром, Putin Huulo та Frau Ribbentrop), або посідали призові місця на різних змаганнях (наприклад, «Червоні очі» та «Від Сяну до Дону»).

– Ми попросили пивоварні варити пиво і надсилати кошти на наші рахунки або на рахунки інших благодійних фондів. Ми думали, що цю ідею підхопить не біль-





ше 10–15 пивоварень, наших друзів і колег, – зазначив співвласник «Правди». – Але неочікувано для нас це стало у всесвітнім флешмобом. І станом на осінь до нього долучилося близько 800 пивоварень з Нової Зеландії, Австралії, Гонконгу, Малайзії, В'єтнаму, Південної Америки, Ізраїлю, США, Канади, Бразилії, а також майже з усіх країн Європи! Завдяки цьому вдалося зібрати понад 3 мільйони доларів.

Brussels Beer Challenge-2022

Восени 2022 року Театр пива «Правда» здобув 2 нагороди у конкурсі Brussels Beer Challenge, який відбувся у бельгійському Ганті.

– Ми традиційно беремо участь у цьому конкурсі, починаючи з 2015 року. До речі, саме там ми здобули свою першу медаль – бронзу за український імперський стаут «Від Сяну до Дону», – пригадує Юрій Заставний.

Так, одну з медалей, золоту, восени 2022 року здобуло пиво з яблуком. Воно входить до серії What The Fruit, яка складається з напоїв, для варки яких використовуються фрукти чи ягоди.

– І ось перше місце в категорії Fruit Beers вибороло пиво, яке, по суті, є нашим експериментом на межі пива та сидру. Ми розраховували, щоб 50 % цукру в початковому суслі було від зерна і 50 % – від яблучного соку. І так у нас вийшло пивосидр або сидропиво, бо, власне, точно і не скажеш, що це саме таке, адже це і пиво, і сидр, – розповів співзасновник Театру пива «Правда». – Другу нагороду, бронзову медаль на Brussels Beer Challenge у категорії копчених пив, здобуло пиво «Чорнобаївка». Це один з нових сортів, на етикетці якого зображений задоволений пес, який доїдає кістки чергового мертвого москаля.

За словами Юрія Заставного, це досить складне пиво – допельбок, тобто подвійний темний лагер, зварений з додаванням копченого торф'яного та копченого солодів. Має виражений копчений смак та аромат, які доповнені вираженими нотами торфу.

«Пивоваріння – заняття, яке не дозволить вигоріти»

Без сумніву, крафтове пивоваріння – це мистецтво. Тому співзасновник Театру пива «Правда» Юрій Заставний переконаний, професія крафтового пивовара – це найкраща професія у світі, займаючись якою, неможливо вигоріти:



У ЧОМУ УСПІХ «ПРАВДИ»?

Ті, хто був у Львові та відвідував заклад «Правди» на Площі Ринок, знає, що зайняти там вільний столик буває досить-таки складно.

– Насправді, коли ви орендуєте один з найдорожчих будинків, але у самісінькому центрі Львова, це вже забезпечує половину успіху. А якщо ви ще запрошуєте туди дуже професійний оркестр, то це вже друга половина успіху, – жартома розповідає співзасновник Театру пива «Правда» Юрій Заставний. – Але, чесно кажучи, «Правда» в центрі Львова – це «Правда» не заради пива. Бо іноді пиво можна занадто перегладуризувати та переоцінити, занадто самозакохано ставитися до того. І це, я вважаю, неправильно. На мою думку, пиво має бути оздобленням до людського спілкування. І тому в нашому закладі ми все-таки хочемо забезпечити людям зручне та веселе спілкування, а наше пиво просто супроводжує його.

– Тому що ти завжди стоїш біля 36 чанів, як у нашому випадку, й існує велика ймовірність, того, що в одному з них є саме те, що допоможе тобі не вигоріти в цей конкретний момент. Окрім того, я вважаю, що як крафтова пивоварня ми зробили свою частинку роботи, щоб показати українцям, що пивний світ може бути дуже різноманітним. А це було непросто, бо ми почали працювати 2014 року, коли в Україні панувала тріада зі світлого, темного та не фільтрованого пива. Але попри все, ми з усіма колегами показали, що пиво може бути цікавим, креативним і зовсім іншим.

За словами Юрія Заставного, одна з основних цілей його як пивовара та керівника Театру пива «Правда» – ще більше показувати світові, що в Україні можуть бути круте, креативне та класне пивоваріння:

– Що Україна – це не лише стара пам'ять про Чорнобиль чи президента-втікача, не тільки асоціація з корупцією чи війною... Треба показати всьому світу, що ми – свободолюбивий народ, який захищає свою незалежність, що українці – активні та сильні люди, які можуть створювати і якісний одяг, і якісну їжу, і якісне пиво, і якісні інтелектуальні продукти тощо. І це, зокрема, те, що за час діяльності Театру пива «Правда» ми недостатньо втілили в життя.

МІСЦЕ ДОБРОГО ПИВА І ЩИРИХ ЗАБАВ

Попри те, що означення «крафтове пиво» можна нині зустріти у більшості броварень, далеко не кожен поціновувач цього напою здатен його правильно зрозуміти та пояснити. Позатим крафтове пиво – це напій, виготовлений без використання промислово-індустріальних засобів виробництва і локально створений саме там, де його вживають. Таким визначенням оперують у мережі чеських броварень «Старгород». «Наше пиво – то справжній чеський крафт преміальної якості», – наголошує директор з маркетингу мережі чеських броварень «Старгород» Денис КРАТТ. Утім, «Старгород» – це те тільки добре пиво, а й смачна фірмова їжа та загальна атмосфера щирого піднесення. Саме тому концепт мережі вдало демонструє її гасло – «Місце щирих забав».



ЯК У МЕРЕЖІ ЧЕСЬКИХ БРОВАРЕНЬ «СТАРГОРОД» ПОЄДНАЛИСЯ ДАВНІ ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНИЙ СТИЛЬ

З пивоварні – одразу до кухлів

Бренд «Старгород» з'явився на світ у Харкові в 2005-му: саме тоді в місті відкрили, першу в Україні, чеську пивоварню з рестораном. Однак згодом концепцію закладу розширили, запропонувавши відвідувачам ще й різноплановий розважальний контент. Бізнес розвивався, відкривалися нові заклади. Та протягом сімнадцяти років існування бренду запорукою його сталого розвитку залишалася незмінна якість продукції, зауважує Денис Кратт.

– За цей час ми ніколи не змінювали ні постачальників якісної чеської сировини, ні рецептури пива. Так само сталою постійно лишалася і якість продукції. Виготовляємо пиво на обладнанні італійської компанії VELO, яку справедливо вважають лідером у європейському кластері виробників устаткування для крафтових пивоварень. До того ж протягом всього часу роботи запорукою нашого сталого розвитку є справжні чеські рецепти пива. Вони відповідають відомому Німецькому закону про чистоту пива, який визначає, що в цьому напої не може міститися нічого, крім чотирьох інгредієнтів. Ми використовуємо лише чеський солод, жатецький хміль, пивні дріжджі та воду. До речі, унікальну культуру дріжджів для нашого пива також спеціально підібрали у Празі. Технологічно все відбувається відповідно до традицій, які передавалися з покоління в покоління. Тож усі процеси під час варіння практично такі ж, як і в п'ятнадцятому столітті, – розповідає Денис Кратт.



Пиво у «Старгороді» варять за класичною технологією з роздільним бродінням і доброджуванням. Напій не фільтрують та не пастеризують, оскільки класична чеська технологія цього не передбачає з огляду на негативний вплив цих процесів на смак пива. Проміжну тару для напою також не використовують: одразу з пивоварні пиво транспортують на бар, де його розливають до кухлів.

Як народжується пиво

Процес пивоваріння у «Старгороді» розпочинається з варильного котла. Подрібноють солод механічно, намагаючись зберегти оболонки, які згодом використовують у процесі фільтрації сусла. Наступний етап – змішування подрібненого солоду з попередньо підготованою водою у варильному котлі. Витримувати паузи в процесі нагрівання важливо, щоб поживні речовини з солоду максимально виокремилися та розчинилися у воді.

Після освітлення сусло надходить до теплообмінника, де з використанням холодної фільтрованої води охолоджується до 8–12 °C. Вже охолоджене сусло транспортують до бродильного відділення, і на цьому етапі до нього додають дріжджі. Власне, саме мить потрапляння до сусла пивних дріжджів можна вважати народженням молодого пива.

Подальший процес бродіння триває від 7 до 10 діб за температури 8–12 °C. Коли зброджування завершується, температуру на кілька секунд різко знижують, щоб забезпечити осідання та подальший збір дріжджової маси.

Молоде – так зване «зелене» пиво перекачують до лагерних апаратів для дозрівання, яке, залежно від різновиду пива, триває 14–25 діб. Протягом цього періоду напій повністю дозріває, насичується натуральною вуглекислотою та набуває смаку справжнього чеського старгородського пива.

Якісне та різне

Броварня «Старгород» традиційно пропонує кілька основних сортів пива.

«Десятка» – пиво типу Хілс. Належить до легких сортів, зважаючи на низький вміст алкоголю та екстрактивних речовин. Напій соломяно-золотавого кольору з легкою хмелевою гіркістю та ароматом. Посмак майже відсутній.

«Лагер» – пиво типу Pils. Йому притаманний глибокий та унікальний смак солодового пива. Пиво з помірною гіркістю, солодовим смаком, запахом хмелю та відчутним тонким квітковим ароматом.

«Чорне» – пиво типу Dunk. Благородний напій чорного кольору з рубіновим відтінком та густою кремовою пінною шапкою. Притаманний карамельний смак та унікальна суха гіркуватість.

«Пшеничне» – пиво типу Weissbier. Напій золотаво-помаранчевого кольору з приємним пшеничним смаком, легкою гіркуватістю та густою пінною шапкою.

«Вайс» – пиво типу Blanche. Напою притаманний золотаво-соломяний колір та комфортний пшеничний смак з нотками коріандру та апельсина.

Зберігається чеське пиво від «Старгорода» за температури 2 °C та під тиском 2,5 атмосфер. За таких умов воно здатне зберігатися 3 місяці.

У ході виробництва ретельно відстежується якість сировини та продукції. Головні органолептичні показники якості пива – його смак, аромат, колір, прозорість, пінистість та піностійкість. Позатим якість напою передусім визначають основні продукти спиртового зброджування – етиловий спирт та вуглекислий газ. Натомість навіть помітний вплив нормальних побічних продуктів зброджування ніколи не є істотним. Певному типу пива повинні відповідати залишки незбродженого екстракту. Суттєва різниця цього показника негативно позначається на якості пива.

Оскільки мікробіологічний контроль є найважливішою ділянкою роботи з оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції, то здійснюється він на кожному з етапів виробництва. Зокрема суворо контролюються найголовніші показники – загальна бактеріальна забрудненість і наявність бактерій групи кишкової палички.



Пиво, їжа й особлива атмосфера

Розповідаючи про роботу мережі «Старгород» після повномасштабного вторгнення, Денис Кратт зауважує, що війна на їхній бізнес суттєво вплинула ще у 2014-му. На той час один із закладів мережі працював за системою франшизи у Донецьку. Як і всі інші ресторани мережі «Старгород», тамтешню пивоварню-ресторан облаштували з місцевим колоритом, відобразивши в закладі інтер'єр вугільної шахти. Однак після приходу до міста окупантів ті очікувано окупували й пивоварню. А згодом відкрили там свій заклад, який нині начебто вже занепав...



Натомість з початком повномасштабної війни заклади мережі одразу зачинили, а їхні колективи взялися до найважливішої на той час справи – підтримки своєї країни.

– Тоді ресторан у Львові одразу зачинили й почали приймати біженців. Ми готували гарячі обіди для центру підтримки біженців, займалися гуманітаркою. Також згодом підрахували, що в перші місяці допомогли безплатно евакуюватися до Польщі 350 людям за допомогою польської волонтерської ініціативи Едити Барташевич і ще 175 людей влаштували у Німеччині. У Львові відкрилися вже наприкінці квітня, а заклад у Дніпрі почав працювати торік у вересні. А от харківський ресторан-пивоварню ми відчинили для відвідувачів лише 9 червня цього року. Цей заклад дуже енергомісткий, тож через ситуацію в країні довелося зачекати, – зазначає директор з маркетингу.

**КОНТРОЛЬ ЗА ПРИГОТУВАННЯМ ПИВА
У МЕРЕЖІ ЗДІЙСНЮЄ ГОЛОВНИЙ
ПІВОВАР МЕРЕЖІ, ПІВОВАР ІЗ ЧЕХІЇ
ФРАНТИШЕК ШВЕЦЬ.
А ФОРМУВАННЯ МЕНЮ МЕРЕЖІ
БРОВАРЕНЬ-РЕСТОРАНІВ ВИЗНАЧАЄ
БРЕНД-ШЕФ МАРТИН ШВЕЦЬ, ЯКИЙ
УВІВ ДО МЕНЮ НАЙКРАЩІ СТРАВИ
ТРАДИЦІЙНОЇ ЧЕСЬКОЇ КУХНІ,
ЩО ЧУДОВО ПОЄДНУЮТЬСЯ З ТЕМНИМ
І СВІТЛИМ ПИВОМ.**

На жаль, з повномасштабною війною в Україні пішла на спад і динаміка розвитку пивної культури, вважає Денис Кратт. Однак він впевнений, що з перемогою пивоваріння у країні почне розвиватися з новою силою. Тим паче що сучасна крафтова броварня – це не лише якісне пиво, а й зазвичай смачна їжа та цікавий креатив, як це притаманно для «Старгорода».

– До бази ресторану – смачного та якісного пива – потрібно додати ще й концепт. Якісним повинне бути не лише пиво, а й все інше – розважальна програма, супровід гостей, просування в соцмережах... Усе це має відповідати загальному стилю і стратегії розвитку. Ми – не лише броварня, а й ресторан, тому професійно ставимось й до їжі. Базова кухня у нас – чеська, німецька і безумовно авторська українська. Маємо піч, що дає змогу протягом року готувати страви на вугіллі. Також у львівському закладі є кулінарна атракція: найбільший у місті гриль, на якому можна запікати цілі туші вагою до 120 кілограмів, – розповідає Денис Кратт.

У «Старгороді» гостям пропонують фірмові страви. Там полюбують замовляти Старгородське коліно (гомілка свині) – одну з найпопулярніших страв чеської кухні. До пива можна замовити різноманітні ковбаски, реберця, традиційні для Чехії кнедлики, тушковану капусту та чимало інших смачних страв. Та водночас зі смачним та хмільним найголовнішою привабою «Старгорода» є його атмосфера.

– Наші заклади полюбують ті, кому подобається добре пиво та приязне «живе» спілкування. «Старгород» – це ресторан, де добре проводити час з друзями. Тому наше місце щирих забав завжди відкрите для щирих людей, – каже директор з маркетингу.

НА ЧАСІ

Катерина ОЛАР

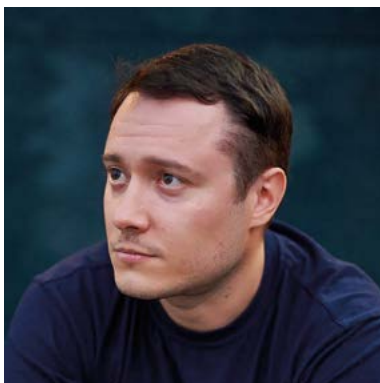
Початок повномасштабної війни не тільки перевернув життя кожного з нас, а й змусив переоцінити наявні цінності. Українці більше згуртовуються, демонструють незламність на всіх фронтах. Не стоїть осторонь і галузь пивоваріння. Доводиться інколи дивуватися тому, наскільки креативні проекти виникають у пивоварів, мета яких – зібрати кошти на підтримку армії. Попри все, на полицях супермаркетів з'являються нові сорти пива, засновники і керівники пивоварень намагаються зберегти робочі місця, знаходять можливості для вдосконалення виробництва, для розвитку, – вони впевнено рухаються вперед, підтримуючи українську економіку. Як українські пивоварні й технологічні компанії з різних регіонів працюють в умовах воєнного стану, дізнавався журнал «Напої & Пиво. Технології та Інновації».



ГАЛУЗЬ УКРАЇНСЬКОГО ПИВОВАРІННЯ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

Пивоварня **Underwood** розташована у селі Старі Петрівці Вишгородського району на Київщині. Тому з перших годин військового вторгнення там було дуже гаряче. За словами маркетинг-директора компанії **Павла ЛІНЕВИЧА**, подумки всі вже попрощалися з пивоварнею, але завдяки успішним діям ЗСУ виробництво таки вціліло. Хоча кілька російських ракет та авіабомб прилетіли зовсім поруч, будівля майже не постраждала.

– Наприкінці 2022 року, як і всюди, в нас була гостра нестача електроенергії. Пивоварня потребує багато електрики для повноцінної роботи, тож більшу частину часу все працювало не генераторі, що позначилося на собівартості. Наприклад, одна варка пива – це близько 8 годин. Генератор «споживає» до 20 літрів дизпалива на годину, тож знаючи вартість пального, можна підрахувати, наскільки це дороге. Зараз трішки легше, ми працюємо на повну потужність і намагаємося підтримувати якість та стабільність. Також суттєво здорожчала сировина. Для такого маленького виробництва, як у нас, сировина становить велику частину собівартості пива. Тому нам довелося підвищити ціни на продукцію. Але ми все ж намагаємося залишати київське крафтове пиво доступним. Доступним також і з погляду легкого доступу до нього: розширюється представленість наших напоїв у магазинах, барах та ресторанах, активно працює інтернет-магазин. На щастя, нам вдалося зберегти команду. Пивоварня також



UNDERWOOD BRWR.

потроху розширюється – поступово впродовж 2022 року та на початку 2023-го в нас з'явилося кілька нових ЦКТ, тож об'єми теж ростуть, – каже Павло Ліневич.

В цілому ж, основна лінійка Underwood залишилася без змін. Це візитівка столиці KYIV LAGER, MILKY MANGO, охмелені та фруктові зразки тощо. Також пивоварня регулярно випускає новинки. Деякі настільки подобаються людям, що їх вводять в основну лінійку. Також тут часто проводять колабораційні варки та створюють цікаві проекти з пошуку нових смаків – лимонадів, кавових напоїв тощо.

Головний технолог лабораторної пивоварні компанії **UniTec**, офіційного дистриб'ютора соло-

ду **Weyermann** в Україні, **Сергій НАЗАРЕНКО** розповідає, що проблем із сировиною не було, оскільки виробник є імпортером сировини.

– ПЕТ-тара на початку війни була недоступна. Тому після того, як перестала діяти заборона на продаж алкоголю, довелося більше розливати в кеги. Загалом варимо 6–8 сортів пива на місяць. 2 з них стандартні (М-лагер, пшеничне пиво), а інші – експерименти. Інколи варимо наші стандартні сорти, але з новими хмелями чи комбінацією солодів, інколи додаємо спеції, трави, замутнювачі, варимо сиропи тощо. Нещодавно пропрацьовували 2 експериментальні пива для великих пивзаводів. Понад 50 % звареного пива продаємо в О-маркетах, є ще декілька барів, піцерій та більярдних, де можна спробувати наш продукт, – ділиться Сергій Назаренко.



UNITEC



Київська пивоварня **Andersen Brand Pubs**, як і до війни, нині пропонує споживачам традиційну лінійку пива, що складається з 6 сортів. Влітку тут також варять сезонні сорти. За словами головного технолога пивоварні **Олександра ПОЛІЩУКА**, нині на пивоварні працює 2 працівників. 1 працівник служить у Нацгвардії України.

Виробництво пивоварні **Rebrew** розташоване в Броварах, тому війну тут також зустріли одразу з ракетними обстрілами вночі 24 лютого 2022 року. Під звуки обстрілів і минув лютий та березень 2022. Бою, що мав ключове значення в битві за Бровари, виробники навіть присвятили пиво — Skybyn Killbox, адже селище Скибин, де це відбувалося, розташоване менш ніж за 10 км від броварні. На щастя, пивоварня залишилася неушкодженою, хоча кілька разів вибухи лунали доволі близько.

— Частина команди на чолі з головним пивоваром **Євгеном СМУРИГИНИМ** залишилася в місті та підтримувала поточні процеси в броварні. Вони ж змогли в середині березня завантажити та відправити велику кількість нашого пива до Європи. Найскладніше в цьому було знайти машину, яка погодиться приїхати в Бровари. Коли стало зрозумі-



міло, що деокупація Київщини вже близько, то броварня почала варити пиво, можна навіть сказати, під обстрілами. Це стало конкурентною перевагою на ринку, коли згодом почалося послаблення заборони на продаж алкоголю в різних регіонах України, а далеко не всі наші колеги мали готову продукцію. Власне, обмеження на продаж алкоголю, графіки роботи закладів, зменшення кількості самих закладів та людей у них і були головними проблемами для пивоварні минулого року. Частково це вдалося вирішити через побудову своїх точок продажу, — діляться представники компанії.

Проблем із сировиною пивоварня **Rebrew** не зазнала. Вже з середини квітня 2022 року основні українські виробники солоду відновили роботу. Також з квітня-травня запрацювали й імпортери солоду та хмелю, виробники пет-кег для пива з Харкова.

— Кардинальних змін у лінійці пива за останній час не відбулося. Асортимент нашого пива широкий — від класичних традиційних сортів до різноманітних експериментів з фруктами та овочами, дикими та кислими сортами, витримкою пива в бочках тощо. Наші флагманські сорти — це варіації IPA (APA, Sessions IPA, New England IPA, Double-Triple IPA тощо). Власне, знаючи, що пиво піде на експорт, ми намагаємося через концепції (ідеї, назви, етикетки, описи) пива, що виробляється, розповідати європейцям про нашу війну та ситуацію в Україні. Такий спосіб комунікації та донесення інформації є дуже ефективним. Тому продовжуємо поставки та збільшуємо експорт нашого пива в країни ЄС. Хвиля інтересу до всього українського не минула і пиво від незалежних броварень, — зазначають виробники.

Практично без зупинок працює і харківський виробник пива **«Пивна легенда»**.

— В Харкові до червня 2022 року діяла заборона на продаж алкоголю, тому ми постачали пиво в інші області України. Більшість наших працівників виїхали з міста, і наш колектив скоротився від 12 працівників до 4. Але ці четверо доклали всіх зусиль, щоб врятувати виробництво. Практично, завдяки команді нам удалось втриматися на ринку. З червня ми відновили роботу наших фірмових крамниць. Ціле літо ми працювали під обстрілами. Значно легше стало після контрнаступу, коли в місто почали повертатися люди, — тоді ми збільшили

виробництво та кількість фірмових крамниць. Їх тепер у Харкові 8. А працівників у нас тепер майже вдвічі більше, ніж до повномасштабного вторгнення, — аж 25, — ділиться директор броварні **«Пивна легенда» Роман УНРАУ**.



За словами директора пивоварні, на початку повномасштабної війни були значні труднощі з сировиною:

— Дистриб'ютори солоду **Weyermann** та **BESTMALZ** у Києві призупинили роботу. Перестала працювати і Куп'янська солодовня «Бел-Гер». Сподіваємося, вона відновить роботу. Випадково, коли вивозив родину на Черкащину, познайомився з власником компанії «Канів-солод», з яким ми почали співпрацювати та продовжуємо працювати й зараз. Хоча стикнулися з іншою проблемою — від Канева до Харкова дуже важко знайти вантажівку, яка б привезла сировину, тому транспортуємо через Кропивницький. Згодом компанії **Weyermann** та **BESTMALZ** теж відновили роботу. З ними ми також співпрацюємо й далі. Компанія «Віапласт», де ми закуповували тару, призупинила роботу. Працювали з чернігівською компанією «Пет-технологізі». Пізніше відновили співпрацю з харківським виробником «Пет-трейд», де нам виготовляють брендovanу пляшку. Загалом, ціни на пиво зросли на 30–40 %, якщо порівнювати з довоєнним періодом. Але кількість клієнтів у нас не зменшилася. Адже постачаємо пиво в 10 областей України, серед яких — Київська, Дніпропетровська, Рівненська, Волинська, Хмельницька, Львівська, Чернівецька тощо.

Двоє працівників «Пивної легенди» нині служать у лавах ЗСУ. Пивоварня підтримує їх та їхні бригади. Із початку війни група компаній «Балекс», до складу якої належить «Пивна легенда», постачає дріжджі й борошно пекарням, які зіткнулися з нестачею сировини.



Харківська пивоварня **Beery Bench**, попри всі труднощі, нещодавно відкрила новий магазин-бар крафтового пива «Пивальня». За словами директора пивоварні **Дмитра ШАШКОВА**, фактор війни, звісно, позначився і на цінах на продукцію, і на попиті. Проте асортимент сортів, які варять у пивоварні, не зменшився – як і раніше, тут пропонують споживачам близько 16 сортів, флагманами серед яких є IPA, APA, гозе. У новому магазині-барі, окрім крафтового пива, пропонуватимуть стріт-фуд, також є фудкорт на вулиці з комфортною зоною для спілкування.

З перших годин повномасштабного вторгнення країни-агресора була паралізована робота **Red Cat Brewery** у Харкові.

– Харків зазнав тривалих бомбардувань, суттєвих руйнувань і міських боїв. Поки наші захисники не звільнили нашу область від за-

гарбника і не відкинули його від кордонів міста на достатню відстань, про роботу підприємства не йшлося взагалі, адже бомбардування не спинялось ні на мить. Як тільки з'явилася можливість дістатися броварні, стало очевидним, що ми втратили всю продукцію, всі культури дріжджів, які вирощував наш технолог. Адже на тривалий час броварня залишилася без енергоносіїв. Ситуація ускладнилася тим, що ще довго наші комунальники не могли полагодити суттєві пошкодження інженерних споруд передмістя, адже регулярні бомбардування не вщухали до вересня. Попри це, вже у квітні 2022-го ми почали потроху відкривати вцілілі магазини нашої мережі «ПивоБанк». Поступово зробили кілька контрактних варок у партнерів. Про повноцінну роботу не йшлося. Адже в місті було ще досить мало людей, також були обмеження на продаж алкоголю. Попри це, нам вдалося витримати цей складний період насамперед завдяки мужній, сміливій і відданій роботі нашого колективу: від директора і головного технолога – до бухгалтера і кожного продавця та водія. Коли прийшла нова біда – руйнування інфраструктурних об'єктів



– довелося купувати генератори. Попри постійну боротьбу за виживання, ми продовжуємо стратегію постійних змін. Зараз ми активно змінюємо формат нашої торговельної мережі «ПивоБанк» і пропонуємо шанувальникам нашого пива RedCat додатково смачну гарячу їжу, приготовану безпосередньо в магазині. Відкрили вже другий паб у новому форматі – RedCat pub. Розширюємо лінійку наших сортів, збільшили відсоток пива в пляшці та розширюємо асортимент саєрів, – ділиться засновниця **Red Cat Brewery**, ресторану «Пробка» і торговельної мережі «ПивоБанк» **Олександра РУДЬ**.



БЕЛЬГІЙСЬКИЙ СОЛОД ДЛЯ ОСОБЛИВОГО ПИВА



Понад 100 типів базового
та спеціального солоду



200+ типів хмелю



Широкий асортимент сертифікованого
органічного солоду і хмелю



Придбати наш солод в Україні
ви можете у ТОВ «Монукр»

www.monukr.com
info@monukr.com
+38 050 330 97 78



Через здорожчання та складності з логістикою виробники почали продавати пиво переважно в скляній тарі та в ПЕТ-кегах, оскільки робота з оборотною тарою (металеві кеги) дуже ускладнилась та стала низькорентабельною.

На екстрений випадок ще в січні зробили запаси сировини й матеріалів в Ізмаїльській пивоварні на Одещині. Працівників відпустили: хтось пішов у ЗСУ, хтось виїхав за кордон, хтось хотів звільнитися... На заводі лишилися тільки керівництво.

– Пауза в роботі тривала десь 2 тижні. Далі ми вирішили працювати. Хто з працівників лишився в місті – вийшов на роботу. Хтось не зміг вийти і працював віддалено. Але питання з кадрами вирішили. Коли запаси сировини почали закінчуватися, зіткнулися з іншою проблемою: закритими солодовими заводами, непомірно високими цінами на солод у трейдерів та високою вартістю доставки через відсутність палива на АЗС. Для нас це значні витрати, адже наша пивоварня розміщена на відстані 950 км від найближчої солодовні. Відповідно, ми вимушено підняли ціни на пиво. Але асортимент пива лишився незмінний. Легше стало з появою «Зернового коридору», бо він проходить через наш порт. З'явився і вільний транспорт, і паливо, і ціна на перевезення зменшилася. Змінилися канали продажу. Якщо раніше ми продавали пиво в Запорізькій, Херсонській, Миколаївській, Київській, Черкаській областях, то після початку повномасштабної війни ми стали локальною броварнею, продаємо пиво лише в Одеській області. Нещодавно відновили продаж у Миколаєві. Сьогодні працюємо у звичайному режимі завдяки ЗСУ, – ділиться начальник відділу маркетингу Ізмаїльської пивоварні **Тетяна ПОНОМАРЬОВА**.



Для броварні «**Гуцульське**», що в Івано-Франківській області, 2022 рік минув у боротьбі з викликами обставин війни. На початку повномасштабної війни декілька кращих працівників компанії вступили до лав ЗСУ, персоналу лишилося наполовину менше. Вирішили тримати робочі місця для тих, хто повернеться, каже власник броварні **Василь МОТРУК**.

– На початку повномасштабного вторгнення ми призупинили виробництво. Добре, що пиво можна зберігати за певних температурних режимів. Тому виробництво перевели на зберігання. У нас паралельно є виробничі потужності сиро-молочної та м'ясної продукції, і ми акцентували на збільшенні виробництва харчових продуктів. Це був правильний крок. Адже кількість жителів у нашій області збільшилася втричі через тимчасово переміщених осіб, – каже Василь Мотрук. – Ще одним викликом для виробництва стали атаки росії на енергетичну систему. На початку війни ми передали свою електростанцію для потреб ЗСУ. А в жовтні в нас самих виникла потреба в автономному джерелі живлення. Тому ми прийняли рішення змонтувати автономну електростанцію, враховуючи усі потужності виробництв. Також провели реконструкцію котельні, забезпечивши додатковими автономними модулями опалення.

У 2022 році у броварні «Гуцульське» планували збільшити виробництво, але кошти, призначені для цього, натомість вирішили спрямувати для допомоги ЗСУ. Також закупляють спорядження та



обладнання для наших захисників, в тому числі й своїм мобілізованим працівникам.

На початку війни збільшили виробництво львівської пивоварні «**Шифр**», яке планували здійснити до повномасштабного вторгнення. Відповідно, з'явилася нова лінійка сортів. За словами власника пивоварні **Юрія ЧАЙКОВСЬКОГО**, нова лінійка спрямована для масмаркету. Її формує легке й питке пиво. Пивоварня нещодавно почала співпрацювати з новим постачальником свіжих ягід. Тому в новій лінійці також будуть ягідні сорти пива.



Із проблемою нестачі працівників зіткнулися у пивоварні «**Хмільний Лев**», що у Львові. Комерційний директор і співвласник броварні **Юрій ПАВЛЮХ** каже, що до лав ЗСУ вступили спочатку 3 працівників, а потім ще один. Тому в період збільшення виробництва пива після зняття заборони на продаж алкоголю довелося шукати нових працівників. Ціни на пиво від 24 лютого 2022 року довелося підняти втричі. Проте це не вплинуло на кількість клієнтів пивоварні «Хмільний Лев». Зокрема, у 2023

ПІВОВАРНІ ПІД КЛЮЧ

ВИРОБНИК №1 В УКРАЇНІ

- Від Івано-Франківська до Одеси
- 10 років на ринку України
- Надійний партнер та самобутній бренд
- Інноваційні проекти
- Відкритість на всіх етапах реалізації задуму замовника



STAINLESS TECHNOLOGIES LLC



с. Мошни,
Черкаська обл.
Пивоварня на 500 л,
у комплекті ЦКТ 1000 л



с. Глібів,
Глібівський пивзавод
6-посудний варильний порядок,
5000 л/варка.
Класичний метод бродіння



м. Івано-Франківськ
Пивоварня на 3000 л,
укомплектована ЦКТ
на 6000 л



с.мт Вишково
Пивоварня ресторанного
типу на 1000 л,
укомплектована ЦКТ на 2000 л



м. Черкаси
Пивоварня на 1000 л,
укомплектована ЦКТ
на 2000 л



м. Одеса
Пивоварня на 500 л,
укомплектована ЦКТ
на 1500 л та на 2000 л

Stainless Steel Technologies: забезпечимо кожне українське місто можливістю варити і пити смачний крафт

ТЗОВ «Нержавіючі технології», Львівська обл., с. Чолгині, вул. Центральна, 106, +38 068 305 83 75, +38 098 802 11 78

brewerysst@ukr.net | stainless-technologies.biz | @sst.ua

році тут вирішили розширювати виробництво та встановили додатково ЦКТ на 4 тис. літрів пива. Також закупили два дизельні генератори для безперебійної роботи пивоварні під час аварійних відключень електроенергії.

24 лютого 2022 року на пивзаводі «Рівень», що в Рівному, ще закінчували розпочаті напередодні варки. Близько місяця виробництво пива було на паузі. Після того реалізовували залишки на складі. А пиво, розлите в пляшки, термін придатності якого закінчився, довелося вилити, пригадує головний пивовар «Рівня» **Пршемисл БРОЖ**. Коли відновили виробництво, були проблеми з сировиною. Поставок з-за кордону не було, а пізніше вони були проблематичні через великі черги на кордоні. Значно зросла ціна на тару та всі інгредієнти.



– Після вимушеної паузи на виробництві продажі пива зросли вдвічі. Ми навіть не встигали варити пиво. Зараз ситуація гірша, ніж у минулому сезоні. Об'єм пива, який варимо, менший. Проте в пивній ресторації «Кант», де варимо крафтове пиво, ситуація стабільніша. Варимо улюблені сорт, робимо новинки. Наприклад, зварили пшеничне пиво IPA, до Нового року вже варимо портер, – каже Пршемисл Брож.

Проте найголовніша проблема, за словами головного пивовара, – брак працівників, яких забирають на фронт і яких важко замінити. Так, наприклад, раніше на пивзаводі працювало 4 фільтрувальники. Трьох із них забрали до лав ЗСУ. Доводиться шукати нових працівників, навчати їх.

Як працюють виробники обладнання та сировини для пивоваріння?

Керівник київської компанії «Термо-Паб» **Олександр БАТАШОВ** розповідає, що з початку повномасштабного вторгнення в Україну підприємство не припинило діяльності. Більше того, окрім продовження роботи за основним напрямком, компанія розпочала виготовляти продукцію для потреб ЗСУ – металеві «їжаки». На виконання цього замовлення за короткий термін було переоблено 40 тонн металу.

– На 24 лютого 2022 року в компанії було заплановане відвантаження обладнання до Фінляндії. Звісно, що війна одразу внесла корективи в питання логістики, але компанія «Термо-Паб» доклала всіх зусиль, щоб якнайшвидше виконати зобов'язання перед замовником, який був повністю задоволений результатом. Вже на початку квітня 2022 року робота в компанії поживалася: ми отримали замовлення на обладнання для пивоварні в Мукачеві, потім – для Івано-Франківська. Так, ми мали труднощі з електропостачанням, з окремими комплектуючими. Але робочий процес був побудований так, що фахівці компанії жодного дня не були без роботи. Аналізуючи запити на пивоварне обладнання, зазначу, що є чимало замовників, які планують відкривати нові пивоварні проекти. Якщо раніше в нас більше замовляли обладнання броварні, які вже працюють, з метою розширення бізнесу, то нині звертаються замовники, які розглядають пивоваріння як новий перспективний бізнес, часто не маючи ґрунтовних професійних знань у пивоварінні. А це означає, що люди вірять у нашу країну, у ЗСУ, хочуть освоювати нові напрямки діяльності, розвивати їх, робити свій внесок у зміцнення економіки України.

На глибоке переконання Олександра Баташова, пивоваріння було і лишається дуже привабливим високорентабельним бізнесом, який дозволяє за короткий термін окупити інвестиції.

– Минулого літа склалася ситуація, коли через обмеження на продаж алкоголю був дефіцит продукції великих виробників, і попит на крафтове пиво невеликих броварень суттєво збільшився. Також



зазначу, що зростає кількість виробників пива, які відкривають або планують відкривати другу броварню, оскільки виробничі потужності першого проекту досягли свого максимуму і не можуть бути збільшені через обмежену площу виробництва. Тому, виходячи з досвіду нашої роботи, – бізнес із виробництва пива в Україні зростатиме, – каже керівник компанії «Термо-Паб».

2022 рік став роком трансформації для компанії «Монукр»: там змінили організаційну структуру, призупинили діяльність на декількох напрямках, залишили тільки ті, в яких можна бути конкурентними та надавати найкращі сервіс і підтримку клієнтам.

– Наша робота зараз полягає в поєднанні двох напрямків діяльності: допомога ЗСУ, волонтерам та лікарням і безпосередня підприємницька діяльність. Щомісяця наша компанія передає частину прибутку на допомогу ЗСУ, лікарні Мечникова та іншим медичним закладам, розташованим на першій лінії оборони, і волонтерським організаціям, що допомагають ЗСУ. Також ми намагаємось підтримувати ефективну діяльність нашого підприємства та додавати нові продукти й рішення. Понад рік нашим основним напрямком є забезпечення українських пивоварень дріжджами виробництва компанії LALLEMAND. Ми бачимо постійне зростання інтересу до цієї групи наших товарів і дуже цим задоволені, бо якісні дріжджі мають не менший вплив на якість кінцевого продукту (пива, сидру, квасу, віскі тощо), ніж інша сировина, з якої ці продукти виготовляють, – ділиться своєю думкою директор компанії «Монукр» **Антон ГУЛИЙ**.

Нещодавно в асортименті компанії «Монукр» з'явилися нові гібридні дріжджі, які можна використовувати для виробництва безалкогольного пива або фермерських та кислих

ПРОДАЄТЬСЯ ідеальне приміщення
для крафтової пивоварні**КОМПЛЕКС ПРИМІЩЕНЬ КОРОЛІВСЬКОГО
ПИВЗАВОДУ «ПАРОВИЙ БРОВАР»,
ЗАСНОВАНОГО 1854 Р.**

Площа всіх приміщень – понад 3 тис. м².

Площа земельної ділянки – 2,24 га.

На території є власна артезіанська свердловина з високим дебітом води, електрична підстанція і газопровід. Зараз на заводі працює хлібопекарня, цех розливу бутильованої води, майстерня з реставрації ретроавтомобілів, різні склади, офіси, великі підвали з постійною температурою повітря.

Адреса: с. Королівка, Коломийський район,
Івано-Франківська область.

Детальніше – Андрій, тел.: + 38 063 72 22 737

RIVNE BEER FEST**29–30 ВЕРЕСНЯ**

**ЗАПРОШУЄМО ВЗАТИ УЧАСТЬ
У ФЕСТИВАЛІ
КРАФТОВОГО ПИВА
У РІВНОМУ**

За підтримки пивзаводу «Рівень»

м. Рівне
Майдан Бергшлосс,
вулиця Петра Могили, 14

сортів пива. Перед цим розпочато продаж в Україні нових дріжджів LALLEMAND для лагера. Треба також відзначити нові розробки бельгійської солодовні CASTLE MALTING, яка постійно працює над розширенням свого асортименту (зокрема карамельного солоду), впроваджує інноваційні технології на своєму виробництві. Цього року крафтові пивоварні стали активніше використовувати натуральні стабілізатори Брютан В/С виробництва компанії AjinomotoOmniChem, давнього партнера ТОВ «Монукр» (до 2022 року – ТОВ «Новоконтакт»).

– Конкуренція виробників та «дорослішання» кінцевого споживача – це дві важливі тенденції, які ми зараз спостерігаємо. В цих складних умовах наші люди стали ще більше цінувати якісні українські продукти, зокрема пиво, тому наше спільне завдання – забезпечувати його якість і доступність, – каже Антон Гулий.

Без зупинок працює компанія SST, що на Львівщині. Власник компанії **Роман МЕЛЬНИК** розповідає, що, попри труднощі різного характеру, тут почали розвивати нові напрямки діяльності. Зокрема, почали працювати з фармацевтичними заводами, а також іншими заводами харчової промисловості. Нині, за словами Романа Мельника, компанія SST модернізує Славутський пивзавод, виготовляє обладнання для Глібівського пивзаводу, допрацьовує проект у Чехії, а також працює над обладнанням нового проек-



ту пивоварні у Волинській області. А незабаром компанія анонсує новинки в асортименті обладнання.

Із запізненням почали сезон у компанії «Хміль України», де вирощують 20 сортів хмелю. Серед них є німецькі, американські та українські сорти.

– Цього року головна проблема для нас – нестача працівників. Адже багато наших співробітників пішло на фронт. Трапляється так, що залучаємо до роботи, наприклад, трактористів пенсійного віку, і всі разом працюємо. Про збільшення площ ми навіть не думаємо. Натомість нині триває планова сортозаміна: старі насадження викорчовуємо, а садимо нові. Але поки не закінчилася війна, наше завдання – підтримати компанію в тому стані, в якому вона була до війни, – розповідає заступник директора компанії «Хміль України» **Микола МИХАЙЛОВ**.

Ціна на хміль, за словами заступ-



ника директора, знизилася на 15 %, якщо порівнювати з довоєнним періодом. Загалом виробники кажуть, що є стабільний попит на такі українські сорти хмелю, як Заграва, Слов'янка, Золото Полісся, Промінь.

Аналізуючи думки представників галузі пивоваріння, бачимо, що, попри нелегкий час, пивовари та технологічні компанії демонструють стійкість та незламність, розвиваючи свою справу.

Про тенденції в розвитку українського пивоваріння будуть говорити учасники XI Міжнародного Форуму пивоварів, дистиляторів та виробників напоїв, що відбудеться 7-8 вересня у Львові, в ресторані-пивоварні «Старгород». Для реєстрації звертайтеся за тел.: +38 097 759 25 83, +38 097 968 95 16, +38 096 491 66 92.