

BEER

№ 3-4 (28-29) 2023 –
1 (30) 2024

Technologies
Innovations

journal

ПИВО. ТЕХНОЛОГІЇ & ІННОВАЦІЇ ЖУРНАЛ

beertechdrinks.com

ТЕРМО-ПАБ: ЗРОБИМО НАЙКРАЩЕ ПИВО

разом



+38 (067) 409 91 61 | +38 (050) 845 80 90

www.termopab.com • www.instagram.com/termopab • www.facebook.com/termopab

casta-of-brewers.com

Усе для крафтового та домашнього броварства



Найкращі європейські
матеріали та обладнання
для крафтових
і домашніх броварів



Солод • Хміль • Дріжджі • Солодові екстракти
Набори для пивоваріння • Фільтрація
Інгредієнти • Їмності • Центрально-конічні танки
Домашні пивоварні • Ферментери • Розлив • Пляшки
Закупорювання • Кронен-пробка

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

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



SafAle™

K-97

ПИВНІ ДРІЖДЖІ ДЛЯ
ДЕЛІКАТНОГО ТА
ОХМЕЛЕНОГО ПИВА

- Чудовий вибір для Neipas, ці дріжджі допоможуть вам розкрити зелені, трав'яні та лимонні нотки у вашому пиві.
- Крім того, маючи витончений характер бродіння, вони ідеальні для делікатного пива, такого як Kölschs і Altbiers.



Потрібна додаткова інформація?
Відвідайте наш додаток
або [fermentis.com](https://www.fermentis.com)



Fermentis
by Lesaffre

МИРНОГО, ПЛІДНОГО РОКУ ВАМ, ШАНОВНІ ВИНОРОБИ, ПИВОВАРИ ТА ВИРОБНИКИ ІНШИХ НАПОЇВ!

Що б ми не робили нині, які б справи не вирішували, в думках лише одне: якнайшвидше закінчення війни, з Перемогою!.. От тільки думками та сподіваннями ні себе, ні свою країну не нагодуєш. Саме тому читачі видань медіагрупи «Технології та Інновації» від самого початку воєнних дій в Україні не зупиняються в розвитку, продовжуючи виготовляти вино, пиво, різні напої, в основному, з інгредієнтів українського виробництва. Водночас вони просувають культуру споживання напоїв і пропагують українське, якісне не лише в себе вдома, а й за кордоном. Словом, вони, не сподіваючись на сторонню допомогу, продовжують працювати заради добробуту своїх родин і усієї країни.

Медіагрупа «Технології та Інновації», хоча й скоротилася кількісно, та не зменшила своїх потужностей: видаємо й далі 5 журнальних проєктів, найстарішим і найшанованішим з яких є журнал «Напої. Технології та Інновації», який народився 13 років тому. Проєкт «Пиво. Т. І.» був створений значно пізніше, але може похвалитися багатьма досягненнями, адже, крокуючи в ногу зі своєю добою, журнал сприяє розвитку крафтового пивоваріння в Україні. Ми вже не вперше практикуємо формат «перевертайко». Ви тримаєте в руках саме такий зразок журналу, який вмістив цього разу велике різноманіття тем і жанрів. Зверніть увагу, шановні читачі, що ми намагаємося друкувати наш журнал на папері, а це ой як непросто в нинішніх умовах. Робимо все, щоб слово про нові технології та інноваційні рішення, про те, що створене руками українських пивоварів і виноробів, дійшло до читачів. Триває передплата на наш видання, які, як і раніше, – це практичні енциклопедії з тієї чи тієї галузі.

Як і завжди, ми у своїх журналах надаємо слово лише фахівцям, людям із певним досвідом, які мають що розповісти читачам: починаючи від ідеї створення того чи іншого бізнесу до розробки бізнес-плану, його втілення, і подальших кроків із вдосконалення підприємства, організації продажів, виходу на світовий ринок тощо. В нашій тематичній палітрі – виноробство, виготовлення дистилатів, медових напоїв, слабоалкогольних і безалкогольних, а також садівництво, виноградарство, овочівництво, ягідництво, горіхівництво та ін.

Як і в минулі роки, читачі й партнери наших видань періодично збираються на наших фахових науково-практичних конференціях. Цього року їх заплановано 5, вже традиційної для читачів тематики – із садівництва (кісточкові, зерняткові, горіхоплідні), з перероблення, з ягідництва. А 18–19 квітня ми разом з усіма зацікавленими людьми проведемо черговий міжнародний Форум пивоварів і дистилаторів. Захід адресований тим людям, які не заспокоюються на досягнутому і бажають розширити, вдосконалити, розвинути свій бізнес, – або й створити новий.

Саме потяг до нового, на наше переконання, є рушійною силою в середовищі справжніх спеціалістів. І такі люди є базисом для суспільства, котре, на жаль, сьогодні бореться з ворогом на всіх фронтах. Бажаємо вам, шановні читачі й партнери, витримки, мужності духу, стійкості й віри, – у світле майбуття для нашої рідної України!

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

Beer. Technologies&Innovations
№ 3–4 (28–29) 2023 – 1 (30) 2024
Спеціалізований журнал для пивоварів,
рестораторів і любителів пива
techdrinks.infobeertechdrinks.com



Журнал рекомендований спеціалістам пивоварного бізнесу – власникам, директорам, технологам 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, організованих медіагрупою «Технології та Інновації», а також на галузевих виставкових заходах, пивних фестивалях, презентаціях пива в Україні та за кордоном. Проєкт пропагує помірне споживання пива як алкогольного напою.

Засновник: Конєва К.В.

Видавець: ФОП Ящук Н.І.

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

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

Директор – Надія Ящук: gnadia@ukr.net

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

Сторінка в Фейсбук: facebook.com/techdrinks.info

Журналісти: Марина Степанюк, Оксана Марчук, Катерина Олар, Світлана Мельник

Літературний редактор, коректор – Дар'я Аулова

Переклад – Олена Турчик

Дизайн, верстка – Олександра Григор'єва

Реклама: Анна Панкратенкова, +38 097 759 25 83, reklama.nti@gmail.com

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

Ірина Петронюк, +38 096 491 66 92, oksana.buh.ti@gmail.com

Назва, концепція, зміст і дизайн журналу Beer.

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

За зміст рекламних оголошень редакція відповідальності не несе.

Думка редакції може не співпадати з точкою зору авторів публікацій.

Передрук 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: підрядник ФОП Вдовенко М. М. на типографії ТОВ «АРТ СТУДІЯ ДРУКУ». Замовлення № 9 від 22 лютого 2024 р. Наклад 1 000 прим.

«BEER. Technologies&Innovations» № 3–4 (28–29) 2023 – 1 (30) 2024

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.)

gnadia@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 magazine:

Anna Pankratenkova, +38 097 759 25 83,

reklama.nti@gmail.com

Larysa Tovkach, +38 097 968 95 16, sad.nti@ukr.net

Iryna Petroniuk, +38 096 491 66 92,

oksana.buh.ti@gmail.com

Web-portal: beertechdrinks.com, techdrinks.info

facebook.com/techdrinks.info



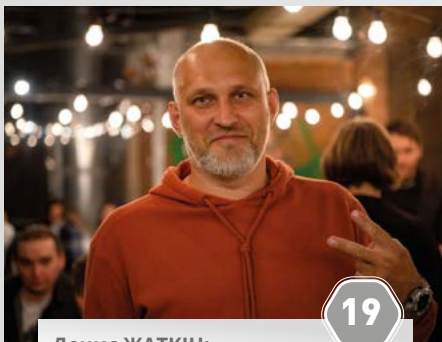
OUTLET та вживані чиллери



- 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





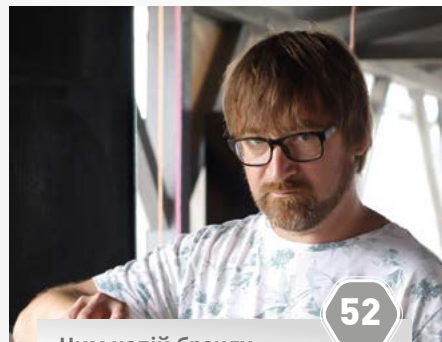
19

Денис ЖАТКІН:
«Крафт в Україні – це вже не тренд, а стандарт»



32

Malle Brewery:
бельгійське пиво,
зварене в Україні



52

Чим напій бренду
«Рогатий заєць» підкорює
поціновувачів
українського крафту

ПОДІЇ

6 XI Благодійний Форум пивоварів, дистильаторів та виробників напоїв: у полі зору – технологічне вдосконалення, підвищення якості та вдалі продажі

ЛІДЕРИ РИНКУ

16 Компанія SALM: ідеальне обладнання для виробництва бездоганного пива

З ПЕРШИХ УСТ

19 Денис ЖАТКІН: «Крафт в Україні – це вже не тренд, а стандарт»

ПИВНИЙ МАРКЕТИНГ

22 Чи достатньо мати гарний продукт, щоб привернути увагу до свого бренду? *Юлія Васильчук, CEO компанії Concept Glass*

ПИВОВАРІННЯ

24 Добре пиво для добрих людей. Щоб постійно вдосконалюватися, потрібно обов'язково дослухатися до споживачів та незмінно дбати про якість, вважають у пивоварні Bartik Beer

28 Мікроброварні: варто чи ні? Думки засновника «Козівської Ремісничої броварні» Володимира Яреми

32 Malle Brewery: бельгійське пиво, зварене в Україні. *Оксана Марчук*

ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ

35 «Термо-Паб» – технологічне мистецтво, виготовлене руками та серцем українців

ПИВОВАРІННЯ: НАУКА

38 «Кислі» сорти пива: розвиток та перспективи виготовлення. *З. М. Романова, доценти кафедри НУХТ; Л. О. Косоголова, доцент кафедри НАУ; М. М. Желлінська, доцент НУБіП*

ПИВОВАРІННЯ

42 Давні традиції та сучасні технології ПП «Перша Подільська Парова Броварня» – це поєднання дає змогу варити пиво, смак якого вражає навіть європейців

46 Пивоварня YUBER: місце, де на Закарпатті народжується справжній крафт

ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ

50 Відкрийте для себе новий вимір вашого новоанглійського IPA з дріжджами Fermentis® SafAle™ K-97

ВИРОБНИЦТВО СІДРІВ

52 Чесний сидр з українським акцентом. Чим напій бренду «Рогатий заєць» підкорює поціновувачів українського крафту

EVENTS

6 XI Charitable Forum for brewers, distillers, and beverage producers: in the focus – technological and quality improvement, successful sales

MARKET LEADERS

16 SALM company: ideal equipment for the perfect beer production

AT FIRST HAND

19 Denys ZHATKIN: Craft in Ukraine is no longer a trend, but a standard

BEER MARKETING

22 Is it enough to have a good product for attracting attention to your brand? *Yulia Vasylchuk, CEO of Concept Glass company*

BREWING

24 Good beer for good people. Bartik Beer brewery is convinced that listening to consumers and always taking care of product quality may lead the company to constantly growth and improvement.

28 Microbreweries: worth it or not? *Volodymyr Yarema's opinions, the founder of Kozivsk Craft Brewery*

32 Malle Brewery: Belgian beer that is brewed in Ukraine. *Oksana Marchuk*

BREWING TECHNOLOGIES

35 Termo-Pab is technological art made by the hands and hearts of Ukrainians.

BREWING: SCIENCE

38 Sour beer varieties: development and production prospects. *Z. M. Romanova, associate professors of the Department of National Technical University; L. O. Kosogolova, associate professor of the NAU department; M. M. Zheplinska, associate professor of NUBiP*

BREWING

42 Ancient traditions and modern technologies of Persha Podilska Steam Brewery – this combination makes it possible to brew beer, the taste of which impresses even Europeans

46 YUBER Brewery: the place where real craft is born in Transcarpathia

BREWING TECHNOLOGIES

50 Let's discover whole new dimension New England IPA with Fermentis® SafAle™ K-97 yeast

CIDER PRODUCTION

52 Honest cider with a Ukrainian accent. How does the ROGATYY ZAYETS beverage conquer Ukrainian craft connoisseurs

Flex-Blend 3000:

розкрийте свій творчий потенціал



Authorized Distributor

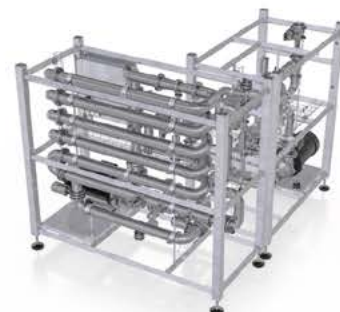


НОВА ПРОМИСЛОВА СИСТЕМА
**КУПАЖУВАННЯ, КАРБОНІЗАЦІЇ
ТА ДОЗУВАННЯ** ВІД ANTON PAAR,
СПЕЦІАЛЬНО РОЗРОБЛЕНА
ДЛЯ КРАФТОВИХ ПИВОВАРІВ

Нове комплексне рішення забезпечує
найшвидший і найточніший моніторинг алкоголю,
екстракту та CO_2/O_2 в напоях на виробництві.

Особливості Flex-Blend 3000

- **Високотехнологічні датчики** Anton Paar забезпечують безперервні точні вимірювання для неперервного контролю якості (наприклад, точність вимірювання спирту – до 0,02 %, а CO_2 – 0,05 г/л).
- **Інтелектуальне керування** рецептами за допомогою інтегрованого промислового комп'ютера з сенсорним екраном для спрощення виробництва різних продуктів і виробничих партій.
- **Автоматична система змішування та карбонізації**, що монтується на рамі, спеціально розроблена для крафтових виробників: невеликий об'єм і компактні розміри, конструкція, що не потребує технічного обслуговування, та налаштування після постачання.
- Заводські приймальні випробування (FAT), проведені в Австрії, охоплюють **весь спектр виробничих рецептів замовника**.



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



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



ХІ БЛАГОДІЙНИЙ ФОРУМ ПІВОВАРІВ, ДИСТИЛЯТОРІВ ТА ВИРОБНИКІВ НАПОЇВ:

У ПОЛІ ЗОРУ – ТЕХНОЛОГІЧНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ,
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА ВДАЛІ ПРОДАЖІ

7-8 вересня відбувся неймовірно успішний XI Благодійний Форум пивоварів, дистиляторів та виробників напоїв. Це був перший масштабний захід такого тематичного спрямування від початку повномасштабної війни в Україні. Гостей приймав львівський ресторан-пивоварня «Старгород». Загалом, зібралося понад 140 учасників з різних куточків України. Форум став майданчиком для знайомств, зустрічей і налагодження діалогу між усіма ланками пивоварного бізнесу та бізнесу із виготовлення напоїв. Під час Форуму відбувся Благодійний аукціон, на якому зібрали 81950 грн на підтримку підрозділу ЗСУ, де служить колишній пивовар Сергій КОВТУНЕНКО. Традиційно, організаторами події стала медіагрупа «Технології та Інновації», Головним Інформаційним партнером – журнал «Пиво. Технології та Інновації».

Відкрили захід співзасновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина КОНЕВА та Надія ЯЦУК.

– Наш Форум планувався в квітні 2022 року у Дніпрі, але не відбувся через війну. І ми щасливі нарешті зустрітись тут із пивоварами й виробниками напоїв з усієї України. У цій просторій залі ресторану-пивоварні «Старгород» нас сьогодні зібралося понад 140 людей. Це потужна цифра як на нинішні важкі часи. Будемо говорити про бізнес, про те, як вдалося втриматися на плаву у воєнний час, про нові технології і актуальний

досвід. А щоб розширити тематичну палітру можливостей виробників на шляху до успіху в бізнесі, ми вирішили об'єднати на цьому форумі теми пивоваріння та виробництва дистилятів. Загалом, ми проводимо форуми з 2016 року. За цей час українське пивоваріння зробило якісний крок уперед, розширився асортимент пива, географія продажів, наше пиво знають у світі. І нині, попри воєнний стан, українські пивоварні працюють і розвиваються. А ідея нашого Форуму незмінна – впровадження інновацій у технологічні аспекти пивоваріння, – зазначили засновниці медіагрупи «Технології та Інновації», побажавши всім присутнім продуктивного та насиченого дня.

Привітав учасників також директор пивоварні «Кумпель» Тарас ФАЛИК, партнер бізнес-туру форуму, який запросив присутніх на свою пивоварню на наступний день форуму.

**Українське пивоваріння
в умовах воєнного часу: нові
виклики та перспективи розвитку**

Нині українське пивоваріння, як і інші галузі економіки, переживає складні часи. Саме про роботу пивоварень в умовах воєнного стану говорили під час дискусії, модератором якої був виконавчий директор Асоціації «Незалежні Броварні України» Дмитро НЕКРАСОВ. За словами Дмитра Некрасова, розвиток пивоварень зараз, в умовах воєнного часу, досить повільний, і всі націлені на те, щоб зберегти свої виробництва, професійні кадри, стабілізувати виробничі процеси. Минулий сезон для First Dnipro Brewery був,



звісно, дуже складним. Адже Дніпро постійно перебуває під обстрілами окупантів. Як розповів Дмитро Некрасов, ситуація на пивоварні почала потроху покращуватися, а продажі – рости завдяки клієнтам, які самі приїжджають закупити пиво.

Про роботу пивоварні в умовах окупації і після звільнення розповів представник херсонської пивоварні «Дрофа» (на той час) **Сергій РАДЧЕНКО**:

– Одразу з початком повномасштабної війни в Херсоні нам, як і більшості українцям, було трохи не зрозуміло, що робити та куди бігти. Магазины зачинили хоч до якогось прояснення ситуації. Побокочись мародерства, вирішили для початку евакуювати з магазинів матеріальні цінності. Якраз 8 березня ми в тестовому режимі спробували відновити роботу одного магазину. Виник неймовірний ажіотаж. Трохи згодом, коли відновили роботу й інші магазини мережі, довелось навіть встановлювати ліміти на об'єм пива «в одні руки». Ще один цікавий та, без зайвої скромності, унікальний на теренах України кейс – надати херсонцям доступ для молока. Сам Молокозавод працював, але пунктів для реалізації по місту катастрофічно не вистачало. Тож виникло рішення розлити молоко в кеги та реалізувати через потужності нашої мережі. Це був абсолютно некомерційний, я б навіть сказав соціальний проект з мінімальною маржею, яка покривала тільки вартість логістики. А черги біля магазинів поділилися на пивну та молочну, з пріоритетом молочної. Звісно, через дуже короткий час після окупації міста постала ще одна проблема для населення. Особливо це стосується працівників бюджетної сфери, пенсіонерів, яким кошти від держави надходили на картку. Готівка в банкоматах закінчилася доволі швидко. Для розуміння ситуації, комісія під час зняття коштів з карти безпосередньо через термінал в окремих «бізнесменів» інколи доходила до 25%. Через додаток було трохи менше. Як тільки ми реалізували технічну можливість зняття готівки через термінали нашої торговельної мережі, то почали це робити без будь-яких відсотків.

Керівник пивоварні **MALLE** (м. Обухів, Київська область) **Світлана ДУБИНЮК** розповіла про пережите під час наступу ворога, про те, як вдалося вберегтися самим і зберегти виробництво:

– Наша пивоварня брала участь у благодійних ініціативах з перших днів війни. Зокрема, ми готували їжу для військових в ресторані при пивоварні та закуповували медикаменти, збирали теплий одяг, каремати та спальники. А десь через тиждень знову почали варити пиво. Це було як ковток свіжого повітря. Коли ж у нас закінчився солод, військові допомогли нам, вони допомагали з супроводжуванням і надали машину, на якій ми





оперативно з'їздили в Канів та закупили необхідну кількість солоду. Зараз ми проводимо благодійні аукціони. Так, уже придбали 3 автомобілі для військових та один реанімобіль. А на останньому аукціоні зібрали 165 тис. грн на потреби ЗСУ.

Так, попри всі труднощі, більшість українських пивоварень працює, дбає про якість пива і його різноманітність. За дуже приблизними розрахунками, нині в Україні є 240 крафтових броварень, – і навіть в умовах війни відкриваються нові виробництва!.. Прикладом успішного мінівиробництва власним практичним досвідом створення і розвитку мікропивоварні поділився засновник **Козівської ремісничої броварні** (Тернопільська область) **Володимир ЯРЕМА**. Детальніше про особливості роботи в форматі мікропивоварні читайте на с. 28.

Головний пивовар одеського ресторану-броварні **«Люстдорф»** **Лілія КОЛЕСНИК** розповіла, що між варіантом сидіти й чекати чи працювати далі вони обрали другий – і закупили ще більше сировини, ніж зазвичай закуповували до повномасштабного вторгнення:

– До початку повномасштабного вторгнення пиво наварили вдосталь, але не встигли закупити солод. Як базову сировину ми використовуємо канівський солод – підтримуємо вітчизняного виробника. Незважаючи на складну ситуацію, в травні вдалося відновити варки. До речі, якраз на початку березня планували дати на кран пиво в стилі West Coast IPA, яке ми зварили в колаборації з відомою одеською пивоварнею «Нізащо, мила». Тож після відновлення роботи ресторану порадували відвідувачів новинкою. Скажу відверто, що після прильоту ракети неподалік від «Люстдорфу» опустились руки. Але ненадовго, бо маємо працювати на



Перемогу. Стабільності й досі немає, проте це не заважає очам горіти і творити. Експериментуємо з новинками та, звичайно, найпопулярнішими сортами в асортименті є класичний світлий лагер і пшеничне пиво в стилі Weissbier.

Вперше Форум відвідали представники компанії **«Полтавпиво»**, де варять близько 30 сортів пива, а також безалкогольні та енергетичні напої. Пиво експортують у Німеччину, Сполучені Штати Америки, Канаду, Польщу тощо. В Україні найбільш популярний сорт – світлий лагер, який минулого року становив половину від усього продажу підприємства.

Дніпровський виробник сидрів **APPLE SUN** на Форумі презентував широку лінійку сидрів. Попри те, що компанія почала продавати напої тільки в 2021 році, зараз у постійній лінійці – 12–13 сортів, поділився власник бізнесу **Віталій САЗОНОВ**. Це такі смаки, як яблука, лісова ягода, смородина, м'ята, кавун тощо. За словами виробника, з початком повномасштабної війни ринок збуту скоротився. Попри це, сидри Urple sun нещодавно почали постачати в Івано-Франківську область, а також вони є в Дніпровській, Полтавській, Черкаській областях.

Співзасновник львівської невеликої компанії **«Шкварка. Лєґуміни до пива»** **Михайло ГУЗАРЕВИЧ**, який уже багато років поспіль виготовляє м'ясні делікатеси та закуски до пива, розповів, що з початком війни почали робити простішу лінійку продукції – пивні снеки з конини, яловичини, курятини, свинини тощо. На Форумі виробник презентував ексклюзивні джерки зі спеціями, які додають до хліба, та зі смаженим солодом. На початку війни компанія весь свій склад віддала на потреби армії, а потім кілька місяців працювала на потреби фронту – збирали донати й робили снеки для військових. Зараз виробник, як і всі інші, прилаштовується до потреб ринку та шукає шляхи розвитку для бізнесу.

А ще один відвідувач форуму, засновник львівського магазину **«Пивовар і винокур»** **Володимир ШАПРАН**, переїхав у Львів із сім'єю з Дніпра, коли розпочалася повномасштабна війна. У Дніпрі був інший бізнес. У Львові Володимир відкрив свій магазин, у якому зараз є обладнання для пивоваріння та виробництва дистильатів, сировина, сувенірна продукція тощо, адже вважає, що виробництво пива та дистильатів нині – перспективний напрямок роботи.

Тому, попри виклики воєнного часу, українські виробники не тільки не опускають руки, а й розширюються, засновують новий бізнес, працюють на благо держави.



Крафт – це постійні експерименти та інноваційні технології

Професійне вдосконалення пивоварів, вершини їх майстерності, нові й традиційні стилі пива – все це було темою жвавої дискусії, яку вів відомий український пивовар, володар Гран-прі дегустаційних конкурсів (насамперед, Міжнародного Дегустаційного конкурсу East European Beer Award, що його впродовж 5 років проводила медіагрупа «Технології та Інновації» спільно з Київською Пивною лігою) **Віктор ВАЩУК**. За його словами, пивовари варять сьогодні багато цікавих сортів пива, зокрема загальноновизнаних у світі. І якість українського пива за останні 3 роки відчутно зросла. А такі спеціалізовані форуми, наголосив модератор дискусії, суттєво сприяють технологічному і якісному вдосконаленню продукції виробників.

Пивовари – учасники дискусії, а це були **Валерій ВІНОГРАДОВ**, головний пивовар обухівської броварні Malle, **Юрій ЗАБОЛТНІЙ** з харківської пивоварні Red Cat і директор пивоварні «Волинський бровар» **Микола ІВАЩИШИН**, – поділилися власним досвідом виготовлення пива найрізноманітніших стилів – з фруктовими і ягідними добавками, з прянощами і травами, навіть таких унікальних, як томатне пиво і пиво-борщ. Головна ідея полягає в тому, щоб створювати оригінальні, автентичні напої зі складників, що виростили на рідній українській землі. Лише цей шлях приведе до успіху на внутрішньому ринку і за кордоном.

На порядку денному в пивоварів, як і раніше, – технологічне вдосконалення виробництва. Тому багато виступів на форумі були присвячені саме цій темі. Так, у виступі директора компанії «Донау Лаб Україна», Головного Технологічного партнера Форуму, **Володимира ПАШКА**, йшлося про те, навіщо потрібен контроль навіть на мікропивоварні, які інструменти контролю і для яких об'ємів виробництва існують. Зокрема, спікер презентував вимірювач густини й екстракту EasyDens, 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.

– Цей прилад показує результат менше ніж за 5 секунд, тобто він працює значно швидше, ніж традиційний ареометр. EasyDens допоможе кожному крафтовому чи домашньому пивовару досягти того, щоб напій став саме таким, як його задумано. Адже прилад чітко відстежує процес ферментації у пиві. Що важливо, EasyDens можна використовувати не лише у крафтовому, але й у домашньому пивоварінні. Завдяки застосуванню цього





приладу пивовар краще зрозуміє процес пивоваріння і вдосконалив свої виробничі навички, фіксуючи й аналізуючи вплив сировини та перебігу виробничого процесу на вимірні результати, – розповів Володимир Пашко.

Також спікер презентував системи АЛКОЛАЙЗЕР та РВА-В, які раніше вважали придатними лише для великих заводів, бо їхня вартість була майже неопукною для малих підприємств. Проте нова серія АЛКОЛАЙЗЕР та РВА-В на базі Алколайзер 1001 дає можливість великим крафтовим виробникам розглядати такі системи. Вони мають незначне зменшення точності, проте більш гнучкі, якщо порівнювати з АЛЕКС 500. Нові конфігурації BEER MONITOR дають можливість швидко та економно перенести вимірювання прямо в потік та забезпечити визначення спирту й екстракту 24/7, додаткові датчики CO₂ та O₂ роблять контроль безкомпромісним за всіма важливими показниками.

Комплексні рішення для пивоваріння проаналізував представник компанії «ГЕА ВЕСТФАЛІЯ СЕПАРАТОР Україна» **Юрій ВОЙТЮК**. GEA є одним з найбільших у світі виробників обладнання та технологій для харчової та переробної промисловості, а також широкого спектра обладнання для інших промислових галузей. Юрій Войтюк презентував систему CRAFT-STAR™. Це заздалегідь змонтований варильний порядок продуктивністю до 40 Гл по гарячому суслу. Створений він для задоволення потреб майстрів-пивоварів. Є декілька варіантів варниці з продуктивністю від 3 до 7 варок на день.

Також спікер презентував інтегровану систему вбудованої карбонізації:

– У нашій системі ми додаємо CO₂ у вхідний отвір сепаратора. Циркуляційний контур можливий з вимірювальним пристроєм Anton Paar на виході для контролю необхідного рівня вуглекислого газу в пиві. CO₂ розчиняється в пиві завдяки постійному тиску та закритій системі сепаратора. Масовий витратомір використовується для того, щоб бути незалежним від тиску та для вимірювання потоку вуглекислого газу. Можливе поєднання з вимірюванням CO₂ на виході сепаратора для автоматичного регулювання. Для функції дозування вуглекислого газу обов'язковим є забезпечення тиску подачі щонайменше 3 бар протягом усього циклу процесу. Сепаратор може додатково комплектуватись: охолоджувачем пива та солоду, карбонізатором.

Не минули й тему сировини для пивоваріння. Так, представник компанії «Солод України», **ТМ Fermentis, Богдан ДЕМЧЕНКО** розповів про унікальні рецепти, які можна створювати за допомогою дріжджів SafBrew™ BR-8 – перший сухий Brett для вторинного бродіння в пляшках або бочках. Також темою промови спікера став новий вимір новоанглійського IPA з дріжджами



Fermentis® SafAle™ K-97. Більш детально про це читайте на с. 50.

Про розкриття потенціалу базових і спеціальних солодів, нові технічні рішення для крафтових пивоварів під час онлайн-виступу розповів експерт відділу R&D (Research and Development) компанії **Castle Malting Жиль ЛЕКЛЕРК**. А старший науковий співробітник Інституту Продовольчих ресурсів УАН Костянтин КОРОЛЮК проаналізував особливості використання копченого солоду в пиві та дистиллятах.

Castle Malting – найстаріша солодовня Бельгії та одна з найстаріших сімейних солодовень у світі. Понад 2100 пивоварень із 122 країн світу обирають солод, вироблений у Castle Malting. Компанія виробляє повний асортимент базових і спеціальних типів солоду для будь-якого пива: від пільзенського і пшеничного – до найтемніших абатський і траппістських сортів, а також для органічного пива. Castle Malting славиться тим, що може задовольнити вимоги всіх клієнтів: від домашніх пивоварів – до крафтових і великих пивоварних компаній. Castle Malting застосовує революційні технології у виробництві обсмаженого і карамельного солоду, пропонує широкий асортимент спеціальних типів із винятковими смаковими й ароматичними властивостями. В Україні компанію Castle Malting представляє ТОВ «Монукр».

Спікери розкрили також тему тари і технологій розливу пива. Так, керівник напрямку ПЕТ-кег компанії **PET Technologies Юрій ГОРБЕНКО** охарактеризував ПЕТ-кег як оптимальне й економне пакування для пива та інших напоїв.

– Ми привезли на форум зразок нашого ПЕТ-кега – 30-літровий Classic, який використовують для транспортування та зберігання різних напоїв: пива, сидру, вина. Його знають пивовари в Україні, також є запити з європейських країн. Попит на ПЕТ-кег зростає, адже він легкий та дозволяє економити на логістиці. Зараз працюємо над розширенням лінійки форматів – скоро її презентуємо! Крім того, PET Technologies продовжує гідно представляти Україну і на світових ринках видувного обладнання та прес-форм. Лише цього року відвантажили високотехнологічні рішення для виготовлення ПЕТ-пляшок у країні Європи, Америки та Близького Сходу. Серед них – Гавайські острови та Канарські острови, Ємен та Саудівська Аравія!

Чи варто робити POS-матеріали в сучасних умовах, – розповіла керівник і співзасновник компанії **Concept Glass Юлія ВАСИЛЬЧУК**. Заснована 1999 року і відома першими постачаннями пивних бокалів в Україні, компанія Concept Glass сьогодні реалізує креативні рішення в склі. Партнерство з європейськими виробниками скла та фарб, власні потужності з декорування,



професійні сомельє в склі дозволяють щодня наповнювати життя фарбами і розвивати пивну культуру. У своїй роботі Concept Glass використовує найсучасніші методи нанесення малюнка. Завдяки багатому досвіду і правильному розумінню сучасних тенденцій, компанія також допомагає клієнту знаходити індивідуальний вид скла для напою і торговельної марки.

– Нам 18 років, свого часу ми привезли пивну культуру в Україну. З 2015 року співпрацюємо з крафтовим ринком, розвиваємо його. Те, що роблять крафтовики, – це емоція смаку, аромату. І мені дуже хочеться, щоб якомога більше населення України знали про це. Адже люди повинні пити якісні напої. Різноманіття бокалів у нас стало більше. Йдеться не просто про культуру споживання напою, а про арткультуру, – розповіла Юлія Васильчук.

Однією з надважливих стадій пивоваріння є розлив пива, адже від правильності його проведення буде залежати стійкість продукту і строк зберігання. Комплексні рішення розливу для збереження якості пива та підвищення ефективності бізнесу учасникам Форуму презентував прогресивний український виробник обладнання для розливу, етикетування, пакування та конвеєрних систем – «Завод пакувального обладнання «Термо-Пак»». Представник компанії **Вадим УСЕНКО** розповів, що зараз більшість клієнтів компанії – це українські компанії, які переїхали або відновлюють втрачене майно. А загалом, обладнання «Термо-Пак» успішно працює на таких підприємствах України, як «Перша приватна броварня», NEMIROFF, Coca-Cola, «Оболонь» тощо, а також за кордоном.



Castle Making®

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



Колекцію пробок «Крафт» для дистилатів та пива презентував на форумі представник італійської компанії TAPI В'ячеслав ШИШ. Цього року компанія запустила кілька продуктів, а деякі з наявних в асортименті позицій оновила. Зокрема, одним з продуктів TAPI, який цьогогоріч удосконалила компанія, стала пробка Starlight. Starlight – це перша T-видна пробка, виготовлена з використанням технології ультразвукового зварювання. Завдяки тому, що для з'єднання елементів головки та ніжки, з яких складається пробка, не застосовується клей, ризик, що ці частини відокремляться одна від одної, взагалі відсутній. Abog – пробка, виготовлена на основі повторного використання залишкового матеріалу з процесу дистилляції. Також спікер презентував пробки Neos, T-cask, Varnishless, Vintage effect. Кожен учасник конференції міг ознайомитися з ними на стенді компанії, адже В'ячеслав Шиш презентував їх на виставці технології, що тривала під час форуму.

Також у програмі першого дня Форуму була екскурсія на виробництво ресторану-пивоварні «Старгород», який приймав учасників заходу. Представник закладу продемонстрував виробництво та розповів про технологічні аспекти виробництва пива, яке стало візитівкою «Старгороду».

Благодійний аукціон для підтримки пивовара Сергія Ковтуненка

Наприкінці Форуму відбувся Благодійний аукціон, зібрані на якому кошти спрямували на підтримку військового підрозділу, в якому служить пивовар Сергій Ковтуненко. Щоб придбати автомобіль для підрозділу, потрібно 200 000 грн. Збір коштів з цією метою тривав упродовж усього дня. Ведучими благодійного аукціону були пивовари Віктор Ващук та Дмитро Некрасов, які неодноразово наголошували на важливості підтримки ЗСУ.

Лоти для аукціону надали партнери та учасники форуму: «100 сервіс», «Донау Лаб Україна», GEA Україна, «ПЕТ Технологізі», Castle Malting, «Семенівська броварня», «Хотянівська пивоварня», Concept Glass, «Микулинецький бровар», «Імпресс ЛКБ», Castlehill Brewery, «Шкварка. Легуміни до пива», «Теплі моря», Strong Distillery, «Рогатий заєць». Серед лотів, які надали компанії, – брендovanі футболки, жилетки, чашки, годинники, ручки, сухі дріжджі, солод, аерометр для пива, органайзер для пива в машину, пиво, міцні напої, сидри, снеки до пива тощо.

Загальна сума, зібрана на аукціоні, сягнула майже 82 тис. грн – це рекордна сума за всі 5 благодійних аукціонів, що їх проводила на своїх заходах медіагрупа «Технології та Інновації».



– Дуже дякуємо всім учасникам за активну участь в аукціоні, за боротьбу за бажані лоти. Дякуємо всім, хто надав свої лоти. Працюємо разом для наближення Перемоги та підтримуємо ЗСУ далі, – зазначила засновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина Конєва.

Форум маркетингу і продажів

Тематика конференц-дня охопила всі ланки пивоварного бізнесу – від ідеї варити пиво до створення власної броварні та дистилерії. Та все ж номер один при створенні будь-якого виробництва є тема майбутніх продажів. Саме про це йшлося під час дискусії, яку організатори назвали Форум маркетингу і продажів. Провели її засновник Театру пива «Правда» Юрій ЗАСТАВНИЙ та засновник пивоварні «Волинський бровар» Микола ІВАЩИШИН. Учасники поділились унікальним досвідом виходу на український та іноземні ринки й розповіли про розвиток власних торговельних мереж.

Виступ Юрія Заставного був присвячений експорту пива. За словами фахівця, не зовсім правильно, коли пивоварня сприймає експорт так само як стандартний відділ продажів, спрямований на український ринок. Адже експорт передбачає інші правила, умови, стилі пива, знання та вміння продажів, інші стилі комунікації тощо. Тому експорт варто розвивати окремо. Як розповів Юрій Заставний зі свого досвіду, специфіка експорту полягає в тому, що, на відміну від менш зрілих ринків крафтового пива, в Європі спеціалістом у цьому напрямку є кожен 20-річний бармен. Тобто більшість лю-

Протягом усього конференц-дня працювала традиційна виставка обладнання, технологій, сировини, пакування, розливу, закорковування та супутніх товарів. Свої продукти та рішення, нові розробки на стендах презентували компанії-виробники й імпортери: Castle Malting, «Дьолер Україна», TAPI, Fermentis, «Донау Лаб Україна», Concept Glass, «ПЕТ Технологізі», GEA Україна, Завод пакувального обладнання «Термо-Пак», «ЕЛТЕСТ», «М.С.Т.ГРУП», «Імпресс ЛКБ», KOVODĚL JANČA, The beer.

Свої напої – сидр, квас, безалкогольні енергетичні та міцні напої – презентували такі виробники: Strong Distillery, «Бахус», «Рогатий заєць», Асканія Beverages, APPLE SUN, «Файна Фляшка». Смаколиками, що прикрасять будь-який асортимент пивного магазину чи бару, пригощали фуд-партнери: «Теплі моря», «ШКВАРКА. Легуміни до пива».



дей, дотичних до крафтового пива, вміють розрізнити зіпсоване пиво від нормального, а також вони розрізняють базові дефекти пива.

– Експорт – тривалий процес, у якому, здавалося б, просто відправлення за кордон зразків пива займає багато часу. Відрізняються й регіони. Наприклад, такі країни, як Норвегія, Швеція, Фінляндія беруть наше пиво набагато більше, якщо порівнювати з іншими країнами. Бельгійці мають дуже багато знань у темі пива, там є дуже багато стилів, і тому в Бельгію зайти зі своїм пивом важко. Зі свого досвіду скажу, що варто остерігатися дистриб'юторів, які працюють з масовим пивом і не повністю осягають сутність крафтового пива, а також мікромагазинчиків або непрофесійних баєрів-ентузіастів. Часто вони не розуміють, що таке сертифікати, документи, що стосуються імпорту, скіль-

– КОМПАНІЯ «ДЬОЛЕР УКРАЇНА» ЩОРІЧНО БЕРЕ УЧАСТЬ У ФОРУМАХ МЕДІАГРУПИ «ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ». МИ ПРИЇЖДАЄМО СЮДИ ДЛЯ БЕЗПОСЕРЕДЬОГО СПІЛКУВАННЯ З ВИРОБНИКАМИ ТА ОБГОВОРЕННЯ СПІЛЬНИХ ПРОЄКТІВ. НА ФОРУМІ МИ ПРЕЗЕНТУЄМО НАШІ ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПИВА, БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ТА СИДРУ, ЗОКРЕМА – АРОМАТИЧНІ ЕКСТРАКТИ ФРУКТОВІ ТА ТРАВ'ЯНІ, СОКИ Й ПЮРЕ ТА ДОПОМІЖНІ ФЕРМЕНТНІ ПРЕПАРАТИ, – РОЗПОВІЛА ТЕХНОЛОГ КОМПАНІЇ «ДЬОЛЕР УКРАЇНА» ГАЛИНА ПРИХОДЬКО.



Гарне пиво потребує найкращих інгредієнтів

ФЕРМЕНТИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПИВА

Beerzym® Amyl HT
Термостабільна бактеріальна α -амілаза для розрідження крохмалю в пивоварінні.

Beerzym® CRYSTAL
Спеціальний фермент для виділення крохмальної муті в зеленому пиві.

EnerZyme® HT
Оптимізація фізико-хімічного терміну придатності.

Beerzym® Brilliance
Протеаза рослинного походження для холодної білкової стабілізації та оптимізації фільтрації.

Beerzym® Brilliance
Новий метод стабілізації.



Beerzym® Brilliance
Протеазний препарат, що запобігає помутнінню пива, викликаного реакцією білків із поліфенолами під час зберігання. Його використовують і для поліпшення фільтрації. Beerzym® Brilliance демонструє хорошу стійкість до піноутворення, а також може дезактивуватися під дією тепла.



Progress is our future

ДП «Дьолер Україна» – офіційний представник ERBSLÖH в Україні

02230, Київ, вул. Радосинська, 2
тел.: (044) 534 35 40, e-mail: mailbox@doehler.ua



ки коштує логістика... Вони займуть купу вашого часу, а потім відмовляться працювати з вами, – розповів Юрій Заставний.

Також засновник Театру пива «Правда» розповів, що під час експорту велику частину фінансів поглинає логістика. Зокрема, він навіть приклад, що 40 % вартості пляшки, яка стоїть на полиці в Португалії, може коштувати логістика.

– Є 2 нюанси, які впливають на ціну: регіон та розмір транспорту. Вплив регіону на ціну менший. А от розмір транспорту значно впливає на ціну. Так, у мініавтобус поміщається 2 палети, а фуру на 20 тонн – 33 палети. Тому різниця в ціні за одну пляшку чи банку пива може становити від 8 до 55 євроцентів за одну пляшку.

Юрій Заставний порекомендував купувати якісну сировину для пива, слідкувати за чистотою на виробництві, зокрема в залі ферментації, де найчастіше в пиві виникають дефекти, а також за чистотою кег, пляшок для розливу тощо.

Думку про те, що вихід на експорт – дуже тривалий процес, який потребує багато зусиль, підтримав і Микола Іващишин:

– Процес виходу на експорт потребує багато терпіння та відчуття ринку. Адже охочих потрапити на полиці торговельних мереж за кордоном дуже багато. Притому кожна країна має свої улюблені бренди пива чи інших напоїв. Хочеш, щоб тебе помітили, – працюй над якістю продукту, над привабливим дизайном. Не маючи досвіду продажу пива на українському ринку, особливо в мережних магазинах, зрозуміти вимоги іноземців вдвічі складніше. Та головне – бажання знайти нового поціновувача. Ми самі вчимося йти цим шляхом і не націлені зупинятись. Тож єдина порада – шукати свого поціновувача в Україні та світі. Хай нагородою кожному будуть усміхнені очі тих, хто смакує продукт саме вашого бренду.

Виробництво дистиллятів: курс на розвиток та легалізацію малих виробників

Важливим тематичним блоком під час роботи Форуму було виробництво крафтових спиртових дистиллятів. Нещодавно в Україні прийнято закон, який легалізує роботу малих виробників міцних напоїв. Цій темі було присвячена дискусія на чолі з головою ГС Ukrainian Craft Distillers Association Катериною КАМИШЕВОЮ. Так, зокрема, у форматі онлайн виступила заступник директора департаменту продовольства – начальник відділу підкацизної продукції Міністерства аграрної політики та продовольства України Людмила Хомічак. Вона розповіла про спрощення умов виробництва дистиллятів суб'єктами малого підприємництва і подальші кроки виробників. Учасники форуму отримали покрокову інструкцію, як малому виробнику дистиллятів легалізувати своє виробництво, які труднощі можуть спіткати малого виробника під час цього та як їх вирішити.

Катерина Камишева проаналізувала перспективи та можливості розвитку галузі крафтових міцних напоїв після прийняття Законопроекту № 5762. Йшлося також про шляхи популяризації крафтових дистиллятів в Україні і за її межами. Зокрема, це тематичні дегустаційні конкурси, тематичні дегустаційні заходи, спрямовані на розвиток культури споживання крафтових міцних напоїв, співпраця з торговельними мережами, постійне представництво стенда міцного крафту UKRAINIAN CRAFT SPIRITS SPACE на виставці Wine&Spirits Ukraine, збільшення присутності в інформаційному просторі країни тощо.

– Ми йшли до прийняття цього закону цілих 4 роки, від заснування Ukrainian Craft Distillers Association. І надалі будемо сприяти розвитку галузі всіма доступними нам методами. Зокрема, ми допомагатимемо дистилерам організувати виробництво та отримати ліцензії. Для цього будемо, наприклад, проводити практичні вебінари. Також плануємо співпрацювати з податковою, профільними міністерствами й за необхідності готувати проекти змін до нормативних документів, – зазначила Катерина Камишева.

Наприкінці форуму в неформальній атмосфері відбулася дегустація пива і сидрів, яке надали учасники форуму: пивоварня «Кант», пивзавод «Рівень», «Волинський бровар», RED CAT brewery, ресторан-пивоварня «Люстдорф», John Barleycorn, «Канівське пиво», LUCHAN BROTHER'S BREWERY, Brew ELIT, ALE POINT, ASCANIA BEVERAGES, APPLE SUN, Strong Distillery, Plandzhiyev Craft spirits, Верховинка, «Рогатий заєць», «Файна Фляшка», «Бахус», SEMBREW, Malle Brewery, Хотянівська Броварня HOTT'S, «Микулинецький бровар», «ЯГЕР ІФ», CASTLEHILL Brewery, «Три Слона», «Бузецький бровар», First Dnipro Brewery, «Полтавпиво», «Подільський Бровар», Козівська Реміснична Броварня. Практично, на Форумі було представлено продукція з усіх куточків України – і найрізноманітніших стилів.

Організатори Форуму медіагрупа «Технології та Інновації» висловлюють величезну подяку партнерам і спонсорам дегустації. Наприкінці Форуму відбулася святкова церемонія нагородження партнерів дегустації пам'ятними дипломами.

НА ДРУГИЙ ДЕНЬ ФОРУМУ, 8 ВЕРЕСНЯ, ВСІ ОХОЧІ ВІДВІДАЛИ ПИВОВАРНІ «КУМПЕЛЬ», «КОРОЛІВСЬКА ПИВОВАРНЯ» І ТЕАТР ПИВА «ПРАВДА», ДЕ ВОНИ НЕ ЛИШЕ ДІЗНАЛИСЯ ПРО ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА, А Й ВІДЧУЛИ НЕПОВТОРНИЙ ДУХ ЦИХ ПОПУЛЯРНИХ ЗАКЛАДІВ.

В обговоренні за круглим столом взяли участь і виробники дистилатів – засновник компанії **Strong Distillery Роман МЕДВЕДЧУК**, ресторатор **Igor ПАРИЙ**, засновник **Plandzhiyev Craft spirits Віктор ПЛАНДЖІВ**.

На думку Романа Медведчука, перспективи галузі виробництва крафтових дистилатів величезні. Держава зацікавлена у крафтових дистилеріях, тому що вони виготовляють якісний конкурентоспроможний продукт та утверджують розвиток європейської культури. На думку Романа Медведчука, ще років 7 тому багато людей не знали, що таке джин чи віскі. А зараз в Україні є виробники, які виготовляють дуже якісні напої, які не поступаються європейським. Як можна допомагати державі розвиватися за допомогою виробництва крафтових міцних напоїв – спікер розповів під час своєї промови:

– Упродовж літа я закупив у місцевих фермерів приблизно 3–4 тонни різних ягід. Тому завдяки своєму виробництву я допомагаю фермерам, створюю робочі місця, сплачую податки. Відпрацьований матеріал ми спрямовуємо в галузь тваринництва – на ферми для годівлі худоби. Я працюю в туристичному містечку Кам'янці-Подільському. Кожен, хто приїжджає туди, хоче придбати якийсь сувенір на згадку. Магнітики, чашки з символікою міста – це дуже банально. Я ж у рамках проекту «Створено в Кам'янці» виготовляю напої з етикетками, на яких зображена фортеця – візитівка міста. Люди з задоволенням купують. Головне – працювати законно. А найкраще – вступити в спілку і працювати разом. Так, разом ми досягнули того, що здавалося недосяжним ще 3 роки тому. І наша галузь рухається вперед.

Як зазначила Катерина Камишева, на виробництво дистилатів варто звернути увагу пивоварам, адже вони мають приміщення та обладнання, а це – 50–70 % ви-



робничої бази для створення дистилерії. За словами фахівчині, поле розвитку в цьому напрямку дуже широке, адже дистилати є пивні, медові, зернові, фруктові тощо.

– В Україні практично немає історії виробництва крафтових міцних напоїв, і нам випала відповідальність писати цю історію. Тому діймо та розвиваймося, – закликала Катерина Камишева.

Про значення дистилляції у виготовленні крафтових бальзамів та настоянок розповів виробник крафтових алкогольних напоїв, засновник компанії «Верховинка» Михайло Стовпюк.

Перспективи перероблення фруктів та ягід на дистилати на сучасному високотехнологічному обладнанні від європейського виробника продемонстрував на Форумі офіційний представник в Україні компанії **KOVODĚL JANČA Олександр КОВАЧ**.

– KOVODĚL JANČA – відомий виробник дистилляційного обладнання. Компанія має успішні проекти в Україні. Це відома «Перша Закарпатська Палинчарня», яка працює на нашому обладнанні вже 5 років. Ще один проєкт ми запустили цього року. Це «Уманська гуральня». Десять таких котлів бездоганно працює в Україні вже 15 років. Це високоякісне обладнання з міді-нержавірки, тому продукт контактує виключно з міддю. Завдяки водяній сорочці нічого не перегорає. Є електромішалка для рівномірного випаровування. Тобто це обладнання – класична технологія аламбіка, але в люксовій версії, з мішалкою, з сорочкою, з великим випускним краном. Головна перевага цього обладнання полягає в тому, що тут можна дистилувати мезгу, і шкірка не буде пригорати, тому що сорочка гріється до 100 градусів, а електромішалка постійно мішає. Для наповнення не треба розбирати всю систему. Загалом, вважаю ринок виготовлення дистилатів дуже перспективним, адже зайнятися цим може кожен, хто вирощує сади та має надлишки фруктів та ягід. У цьому є своя перевага, адже фруктові спирти під час зберігання стають тільки кращі, вони не псуються, – розповів Олександр Ковач.

Варто зазначити, що XI Благодійний Форум пивоварів, дистилаторів та виробників напоїв продемонстрував: українські виробники пива, дистилатів, сидрів, квасу та інших міцних, слабо- та безалкогольних напоїв пристосовуються до непростих умов, які висуває сьогодення, і працюють задля розвитку галузі та Перемоги. Наша сила – у згуртованості та незламності!

Наступний, XII Форум пивоварів, дистилаторів та виробників напоїв, відбудеться 18–19 квітня 2024 р. у Києві. Слідкуйте за новинами на сайті forum.techdrinks.info.





КОМПАНІЯ SALM:

ІДЕАЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗДОГАННОГО ПИВА



Альберт та Вальтер Велледітц

ВАЛЬТЕР ВЕЛЛЕДІТЦ – ПРЕЗИДЕНТ КОМПАНІЇ SALM, ЯКИЙ ПОЧАВ ПРАЦЮВАТИ НА ПІДПРИЄМСТВІ У 20 РОКІВ. АЗИ ВИРОБНИЦТВА ВІН ПОЧАВ ПЕРЕЙМАТИ ВІД БАТЬКА ЩЕ В 15 РОКІВ. ЗАРАЗ ВАЛЬТЕРУ ВЕЛЛЕДІТЦУ 90 РОКІВ, І ВІН ПРОДОВЖУЄ АКТИВНО ПРАЦЮВАТИ Й РОЗВИВАТИ РОДИННУ СПРАВУ. ЗАГАЛОМ ВАЛЬТЕР ВЕЛЛЕДІТЦ ПРАЦЮЄ В КОМПАНІЇ 70 РОКІВ.

Австрійська компанія SALM нині є одним з найповажніших у Європі виробників обладнання для пивоваріння зі столітньою історією й усталеними традиціями. Австрійські підприємці впевнено ведуть перед у галузі, задаючи їй тон та виробляючи обладнання незмінно високої якості. А поєднання надійності та сучасних технологій допомагає пропонувати пивоварам ідеальне устаткування для виробництва бездоганного пива. Про виробництво обладнання для пивоваріння журналу «Пиво. Технології та Інновації» розповів віцепрезидент компанії SALM Альберт ВЕЛЛЕДІТЦ.

Від невеликої майстерні – до потужного виробництва

Сто років тому, у 1924-му, молодий інженер пивоварного заводу Георг Велледітц та його наставник Оскар Салм заснували у Відні невелику майстерню, у якій розпочали виготовляти компоненти для пивоварної промисловості. Тоді майстерня була своєрідним інженерним бюро, у якому не лише виробляли певні деталі, а й переобладнували пивоварні чани на баки з паровими сорочками та електромеханічним контролем температури.

Масштаби бізнесу на той час були невеликими. Саме це дало змогу вистояти у кризові 1929–1930-і роки. І не лише вистояти, а й згодом, у 1932-му, відкрити представництва компанії SALM у Празі, Бухаресті, Софії та Будапешті.

Наприкінці Другої світової війни потужності компанії постраждали внаслідок бомбардування. Зруйновані були всі виробничі потужності та представництва підприємства, а також головний офіс у Відні. Тож Георгу Велледітцу довелося розбудувувати свою справу знову, і на це знадобилося близько 5 років.

Після відбудови основною лінійкою компанії стало обладнання для автоматизованого процесу розливу. Завдяки цьому у 1962 році розпочалася співпраця компанії SALM з фірмою SUEMAK із Німеччини. Ця співпраця була плідною: розробки різноманітного устаткування для розливу від SALM виготовляли на потужностях SUEMAK. Наприкінці сімдесятих років минулого століття німецька компанія припинила виробництво. Тож австрійці почали самостійно виготовляти таке устаткування і практикували це аж до 1980-х років.

Економно та екологічно

До виготовлення устаткування для пивоваріння у компанії повернулися близько 40 років тому. Тоді розпочали працювати за новою технологією, яка дала змогу продукувати пивоварні, що споживали майже на 70 % менше енергії, аніж аналогічне обладнання від конкурентів.

У 1980-х SALM зуміли створити по-справжньому інноваційні зразки устаткування. Саме тоді фахівці компанії

» 1924 «

SALM

O. SALM & Co GMBH
BRAUEREIANLAGEN – BREWING PLANTS

WWW.SALM-AUSTRIA.COM

Apollogasse 6, Postbox P.O.B. 33

A-1072 Wien, Austria

Тел.: +43 1 523 12 36 (розмовляємо російською)

E-mail: office.vienna@salm-austria.com



**НАЙКРАЩА
ТЕХНІКА** ДЛЯ
НАЙКРАЩОГО ПИВА!

**МИ ВИГОТОВЛЯЄМО ПИВОВАРНІ З 1924 РОКУ
І МАЄМО ВЛАСНИЙ РЕСТОРАН-ПИВОВАРНЮ**

- Наші пивовари, монтери та інженери володіють російською мовою
- Безкоштовне навчання на нашій пивоварні
- 22 роки досвіду постачання та запуску пивоварень на пострадянському просторі



винайшли систему зовнішнього нагрівання для сула. Прикметною новацією стали місткості для бродіння та зберігання з теплоізоляцією з пінного пінополіуретану та сорочковою системою охолодження, а також система охолодження етиленгліколем з латентним накопичуванням холоду.

У процесі пивоваріння використовували змінний резервуар, до якого молоде пиво надходило після первинного процесу бродіння. Вторинне бродіння вмісту, у якому вже не було старих та неактивних дріжджів, суттєво поліпшувало смак напою, пом'якшуючи його.

Температуру нагрівання та правильність налаштування клапанів у пивоварному цеху контролював промисловий комп'ютер. Найперша комп'ютерна система керування стала визначною віхою цієї галузі. Як наслідок, продукт не перегрівався, вдавалося уникнути небажаної карамелізації, сусло не темніло внаслідок надмірного нагрівання. Суттєво скоротилося й споживання енергії. Цю систему почали виготовляти у 1986 році. Устаткування такого типу, модернізоване і з вдосконаленим дизайном, випускається й досі.

До слова, у 2004-му, розпочалася експлуатація першої інтелектуальної комп'ютерної системи управління для обладнання SALM.

Сучасне устаткування від SALM також вирізняється суттєвою економією. Використовуючи його для пивоваріння, можна витратити втричі менше природного газу, аніж на аналогах від інших виробників. Відтак йдеться не лише про економію, а й про екологічність, адже завдяки цьому зменшуються викиди вуглекислого газу в атмосферу.

Успішне виробництво та популярні ресторації

SALM – родинна компанія. Син засновника підприємства Вальтер Велледітц працював у компанії ще з юнацьких років. За волею батька юнак розпочав вивчати основи виробництва ще у 15-річному віці. Згодом, здобувши освіту, повернувся до роботи на сімейній фірмі, яка й стала його єдиним робочим місцем. Тож багаторічний президент компанії Вальтер Велледітц цілком справедливо вважає SALM справою усього його життя. Нині до роботи у компанії долучилося вже третє покоління родини – сімейну справу продовжує син пана Вальтера Альберт, який має освіту інженера. Тож традиції виробництва на підприємстві ефективно поєднують-

ся з високою технологічністю та сучасним мисленням.

Нові зразки обладнання розробляє команда професіоналів. Зовні устаткування для пивоваріння від австрійських виробників особливо не відрізняється від аналогів. Уся «сіль» – всередині. Компанія володіє світовим патентом на виробництво без небажаних запахів та випаровувань. Відтак на підприємстві напручували власну технологію варіння пива під тиском. Зовнішній нагрівач збільшує площу нагрівання втричі, завдяки чому період приготування сула суттєво скорочується. Усі різновиди затирання солоду відбуваються автоматично.

SALM не лише випускає інноваційне обладнання, а й успішно «тестує» його на власних пивоварнях. У 1994 році у Відні запрацював пивний ресторан SALM BRAEU, що водночас став і центром навчання та дослідницької роботи. Нині ця броварня є однією з найуспішніших пивоварних ресторацій у Європі.

Ще одна фірмова броварня SALM відкрилася для жителів та гостей Відня у 2019 році. Це пивоварня з сучасним дизайном, здатна вмістити 450 гостей всередині та 550 – на відкритому повітрі. Устаткування цього закладу є найновішою версією високотехнологічного пивоваріння SALM – повністю комп'ютеризованого пивоварнею. Цей заклад став ще й навчальним центром для клієнтів компанії. Водночас це приклад ергономічності та екологічності, адже пивний цех ресторації, де готують 4,5 тисячі галонів пива на рік, займає лише 220 квадратних метрів.

Стабільність – у пріоритеті

Принципи роботи компанії передбачають налагодження тісної та довгострокової співпраці з клієнтами. Відтак їм надають повне сервісне обслуговування придбаного обладнання. Утім, пивоварні SALM практично ніколи не виходять з ладу, стверджують у компанії. Пивоварне обладнання від австрійських виробників розраховане на 30 і більше років безперебійної експлуатації. Устаткування може успішно модернізуватися. А після ремонтних робіт фахівці компанії надають ще три роки повного гарантійного обслуговування.

Наразі в активі компанії – понад 160 втілених проєктів з обладнанням від SALM у всьому світі. 26 з них реалізовано у Східній Європі. Фахівцям компанії під силу втілення проєктів, які справді вражають. Серед таких – пивоварня, облаштована на 33-му поверсі хмарочоса у Сінгапурі, що справедливо вважається найвищою у світі міською броварнею.

На жаль, пандемія, а згодом вторгнення російського агресора в Україну негативно вплинули на розвиток невеликих пивних проєктів у Європі. До того ж на ринку нині домінує дешеве та низькоякісне обладнання переважно китайського виробництва, не здатне забезпечити належну якість та смак кінцевого продукту.

Та попри все пріоритетами SALM залишаються стабільність та поступальний розвиток. У компанії пишуться власною столітньою історією – тим, що зуміли пережити складні часи та відновитися, поступово досягаючи все нових і нових висот та впевнено утримуючи реноме виробника якісного інноваційного обладнання для пивоваріння. Важливо, що екологічність та найнижчий рівень енергоспоживання серед усіх брендів галузі – ті принципи, які сприяють боротьбі з глобальним потеплінням. При цьому технологія виробництва та смак пива залишається сталим.

Адже у компанії впевнені у тому, що єдиним шляхом до успіху будь-якої броварні є виробництво ідеального пива. І SALM надає дієві інструменти для досягнення цієї мети.



За фахом **Денис Жаткін** маркетолог, який тривалий час, майже 10 років, працював у торгівлі, а потім у компанії, яка увійшла до 5 найбільших імпортерів іграшок України. Але пошук улюбленої справи все одно продовжувався, і в певний момент він вирішив заснувати власний пивний заклад. На той час, у 2016-му, в Дніпрі, Денису Жаткіну не вистачало класного крафтового пива й атмосферних місць. І саме тому з'явився перший пивний ресторан «Кеди искусствоведа», який зараз називається «Кеди – Дніпро». Зараз у мережі налічується уже 7 закладів у Києві та Дніпрі: «Кеди – Київ» і «Кеди – Дніпро», «Каструлька праски варить рис», а також кілька «Донерних».

ДЕНИС ЖАТКІН: «КРАФТ В УКРАЇНІ – ЦЕ ВЖЕ НЕ ТРЕНД, А СТАНДАРТ»

Ресторатор Денис ЖАТКІН – засновник відомих на всю країну проєктів «Кеди – Київ» і «Кеди – Дніпро», «Донерна», «Каструлька праски варить рис» тощо, а також володар сковорідки і член журі Національної ресторанної премії СІЛЬ. Тобто про ресторанний бізнес в Україні він знає чимало. Тому читайте про роботу рестораних закладів в умовах війни, особливості реалізації та пошуку нових зразків українського крафту, культуру споживання пива та її розвиток в умовах війни в інтерв'ю Дениса Жаткіна проєкту Beer. Technologies & Innovations.

Beer. Technologies & Innovations:

Денисе, розкажіть, будь ласка, як на роботу ваших ресторанів вплинуло повномасштабне вторгнення? З якими труднощами ви зіштовхувалися та як їх вирішували?

Денис Жаткін: Спочатку, коли почалася повномасштабна війна, ми на певний час закрили заклади. Потім, через 2-3 місяці, вирішили відновити їхню роботу. Звичайно, доводилося працювати в нових для нас умовах, тому було чимало труднощів. Насамперед вони пов'язані з тим, що зараз ми можемо працювати тільки до 23:00. Для нас це чимала проблема, бо нам важливо працювати довше, і через таке обмеження ми втратили значну частину свого обігу. Але був навіть і такий період, коли в Києві ми могли працювати лише до 22:00. Тобто для нас це великий виклик, тому налагоджувати роботу було доволі складно.

Щодо наших пивних закладів, то в нас відбулася дуже важлива зміна. Так, ми повністю перейменувалися. Раніше наші заклади називалися російською мовою «Кеды искусствоведа», але ми їх перейменували на «Кеди – Дніпро» та «Кеди – Київ». Тобто ми стали українськомовними: повністю перейшли на українську мову у всіх наших комунікаціях і назвах.

Beer. T.&I.: Скажіть, будь ласка, чи зменшилася кількість відвідувачів ваших закладів із початком повномасштабного вторгнення?

Д. Ж.: Так, звичайно, кількість відвідувачів значно менша, ніж до початку повномасштабної війни. І передусім через те, що час роботи закладів зараз менший. Адаже раніше в п'ятницю та суботу, та й навіть у четвер, після 23:00 у нас було дуже багато відвідувачів.

Окрім того, дуже впливає на відвідування закладів і ситуація в Україні. Так, після масових обстрілів російською армією українських міст дуже багато людей стримують себе в тому, щоб розважатися.

Якщо ж говорити роботу наших закладів у зимовий період, коли були відключення електроенергії, то в цей час ми навпаки стаємо так званими пунктами незламності, тому що в нас працює генератор та панує атмосфера, коли люди дуже хочуть у такий складний і скрутний час бути разом з іншими людьми та спілкуватися, щоб мати якусь опору та підтримку. Тому в такий період нас відвідує дуже багато людей. І я вважаю підтримувати цю атмосферу нашою соціальною місією.

Beer. T.&I.: Як, на Вашу думку, пивні заклади повинні зараз залучати нових

клієнтів? І наскільки важливий нині маркетинг для пивних закладів?

Д. Ж.: Я для себе визначив 3 ланки маркетингу для пивних закладів. По-перше, це пивні заходи, фестивалі тощо. По-друге, це креатив, який обов'язково повинен бути, і ми у своїх закладах регулярно витрачаємо на нього кошти. По-третє, важлива місія всіх пивних закладів у такий складний час – підтримка Збройних сил України. І так, я визначаю це як частину маркетингу, тому що ми, приміром, у своїх закладах дуже часто збираємо кошти для наших військових. І половину роботи нашої маркетингової команди займає саме робота, пов'язана з підтримкою ЗСУ: збори коштів, організація заходів, під час яких збирають гроші, різноманітні аукціони, придбання та відправлення придбаних речей тощо. І взагалі для мене зараз немає іншої більш важливої теми, ніж підтримка Збройних сил України.

Beer. T.&I.: Яке пиво представлене у ваших ресторанах? За яким принципом обираєте пиво для своїх закладів?

Д. Ж.: Майже все пиво у наших «Кедах» крафтове. Більшість пива українського виробництва, але є й закордонне.

Так, на першому поверсі закладу «Кеди – Київ» працює магазин The Dealer Bottle Shop, у якому представлений дуже великий вибір українського пива. Окрім того, зараз ми відкриваємо The Bottle Shop і в Дніпрі,



Щоб робити смачну їжу в «Донерній», варто було злітати надихнутися в Стамбул, а «Каструлька праски варить рис» сама «влаштувала» у Дніпрі Китайський новий рік, щоб зробити людей толерантнішими до інших культур. Ідею Дениса навіть підтримало місто, тому 5–6 лютого 2022 року увійшли в історію Дніпра як перший Новий рік, який придумав провести ресторатор.

де також продаватиметься український крафт у банці та пляшці. Загалом останнім часом ми значно розширили асортимент пива, але все одно в основному працюємо з українськими пивзаводами та пивоварами. Натомість з імпортного пива у нас представлені лише 2–3 імпортери.

Вибір пива в пивний ресторан – важливе завдання. Так, у наших закладах є бар-менеджери та шеф-бармени, які працюють з українськими пивоварнями та вибирають пиво. Загалом є кілька способів, як знайти нове пиво. І передусім це різноманітні фестивалі. Так, 2023 року їх було зовсім небагато, але цього року ми провели вже другий пивний фестиваль Underground Beer Fest у київських «Кедах». Я вважаю, що це класна альтернатива тим пивним заходам, які були раніше, та загалом дуже цікава подія, під час якої ми збираємо багато людей. Важливо, що наш київський заклад розташований у підвальному приміщенні. Тобто там не лише гарна локація, а й безпечне приміщення з надійним перекриттям, і завдяки цьому ми можемо працювати навіть під час повітряних тривог.

Загалом під час таких фестивалів усі наші бармени пробують нове пиво, знайомляться з українськими пивоварами і вибирають нові зразки для закладу. І я вважаю, що роблять вони це дуже вдало.

Beer. T.&I.: Яке місце фудпейрингу у ваших закладах? Розкажіть, які варіанти фудпейрингу найбільш популярні серед відвідувачів ваших закладів. Які особисто ваші вподобання?

Д. Ж.: Взагалі фудпейринг – це дуже складна річ. Ми намагаємося його дотримуватися, але пиво дуже активно змінюється і з'являється настільки багато нових смаків, що дуже часто цей напій стає самостійним. Звичайно, фудпейринг – це класно, і ми пропагуємо його. Проте люди переважно п'ють лагери та пілснери, які завжди мають чітку функцію очищення рецепторів. Тобто в цьому випадку люди їдять все, що завгодно, і запивають це лагером чи пілснером.

Особисто для мене найкращий фудпейринг – це поєднання стауту з якимось десертом. Окрім того, мені здається, що дуже цікавим є поєднання азійської кухні з пивом. І я вважаю, що це дуже цікаво, коли ти їси гостру, кислу, солодку чи якусь несподівану їжу, а потім п'єш пиво. Для мене це дуже крутий приклад пейрингу, і саме тому в нашому закладі «Каструлька» представлено пиво.

Beer. T.&I.: Як вважаєте, що потрібно робити керівнику пивних закладів, щоб мати успіх на ринку?

Д. Ж.: На мою думку, щоб мати успіх в будь-якій справі, зокрема і в пивному ресторанному бізнесі, треба бути повністю поглинутим у цей ринок і розуміти, хто його основні гравці, а також чого саме хочуть твої гості та відвідувачі закладів. Тобто немає якогось одного суперрецепту, потрібно постійно змінюватися та чітко розуміти, як рухається і розвивається ринок і чого хочуть люди. І це все надзвичайно важливо.

Загалом у пивній галузі зараз є кілька трендів, відповідно до яких розвивається ринок. По-перше, це пивні магазини в пабах, по-друге, це проведення локальних фестивалів, де представлено багато справді крутого пива. І по-третє, це, звичайно, розвиток броварень. І я вважаю, що це зараз основний тренд для України – розвиток крафтових броварень, які будуть

робити крутий продукт, а ми натомість будемо підтримувати його.

Beer. T.&I.: Як ви вважаєте, чи доцільно говорити про розвиток культури споживання пива нині, під час війни?

Д. Ж.: На мою думку, про культуру споживання пива зараз не варто говорити. Тому що для чого про неї говорити, якщо вона вже є і ми її активно підтримуємо? Тобто ми робимо все можливе, щоб ця культура продовжувала розвиватися, але ми перестали робити це трендом.

Я вважаю, що крафтове пивоваріння та крафтове пиво в Україні стали більш доступними, ніж 6 років тому, коли ми тільки починали свою роботу. Так, 6 років тому нам доводилося всім розповідати, що таке крафт, чому він дорожчий за звичайне пиво, чому він інший... А натомість зараз ми працюємо зі смаками та новими трендами, а не розказуємо про крафт, бо, на мою думку, всі наші відвідувачі давним-давно знають, що це таке, і вони проходять до нас саме по крафтове пиво.

Загалом зараз в Україні працює дуже багато закладів з крафтовим пивом, і їх вже давно більше ніж, ніж треба. Тобто зараз крафтове пиво це вже не тренд, а більше стандарт. Особливо це було видно в перші дні війни, коли всі пивні гіганти України призупинили свою роботу і на ринку масово почало продаватися крафтове пиво маленьких і середніх пивзаводів. Тому зараз, я вважаю, в Україні настав дуже класний і сприятливий час для крафтових пивоварів, котрі мають власну мережу продажів, щоб розвивати її.

Beer. T.&I.: Як, на вашу думку, змінився пивний ринок України від початку повномасштабної війни до сьогодні?

Д. Ж.: Як я уже казав, у перші дні війни свою роботу призупинили всі пивні гіганти України. І саме через це спостерігався шалений попит на локальне пиво. Тому ринок певним чином переформатувався і став більш локальним. Так, є кілька лідерів українського ринку, але водночас у кожному регіоні є свої лідери. І це дуже круто, я вважаю, адже багато споживачів почали пити саме місцеве пиво.

Окрім того, ще одна зміна на ринку крафтового пивоваріння в Україні пов'язана з більш активним використанням банки. Так, вона не нова, але це вже тренд, який активно прослідковується впродовж останніх 3-4 років. І зараз багато українських броварень має можливість розливати своє пиво в банку, і роблять вони це дуже круто: з чудовими етикетками, стильними логотипами та класним брендингом. Тобто українська банка сьогодні дуже сучасна, чудова, красива зовні та дуже якісна зсередини.

Beer. T.&I.: Як змінюються пивні вподобання споживачів та їхнє розуміння пива, зокрема крафтового?

Д. Ж.: Мені здається, відповісти на це питання досить складно, тому що майже 70 % споживачів п'ють пілснери та лагери, 20-25 % – IPA чи інші більш популярні крафтові сорти і лише 1-2 % біргіків п'ють усе: і пейстрі-сауери, і томатні гозе тощо. Тобто мені здається, що певні тренди й уподобання змінилися лише в бір-



Кілька порад від Дениса Жаткіна для пивних закладів. Щоб мати успіх на ринку, треба:

- підтримувати контакт з пивною спільнотою;
- організовувати колаборації, заходи;
- постійно розширювати асортимент;
- налаштовувати системи лояльності.



гіків, адже додалося чимало нових сортів, але більшість людей як пили лагери та пілснери, так їх і досі п'ють.

Beer. T.&I.: Які ваші професійні досягнення ви вважаєте найважливішими? Поділіться планами на майбутнє.

Д. Ж.: Наше основне досягнення полягає в тому, що ми продовжуємо розвиватися не тільки як пивна компанія, а насамперед як ресторанна. Нещодавно ми відкрили сьомий заклад, продовжуємо свою роботу, шукаємо нові формати та не забуваємо про пиво. Крім того, ми проводимо велику кількість колаборацій з пивоварами, різноманітних заходів і, звісно ж, фестивалів.

Також важливо, що ми не зупиняємося на досягнутому та плануємо відкривати нові заклади, над якими зараз активно працюємо.

ЧИ ДОСТАТНЬО МАТИ ГАРНИЙ ПРОДУКТ, ЩОБ ПРИВЕРНУТИ УВАГУ ДО СВОГО БРЕНДУ?



**Юлія ВАСИЛЬЧУК,
СЕО компанії Concept Glass**

**Питання до виробника будь-якого товару:
чи достатньо виробити класний продукт,
щоб привернути увагу та гроші клієнта?
Однозначно, якість продукту - це must have,
інакше ринок швидко викидає товар із
поля зору споживачів. Але є й інші аспекти,
важливі у завоюванні прихильності клієнта
до свого продукту.**



Як стати переконливим та розповісти про себе привабливим способом на переповненому ринку? Виробники намагаються створювати унікальні зв'язки з аудиторією, щоб привернути увагу та залишити приємні враження в пам'яті клієнта. Враження повертають нас до бренду!

Споживач стає досвідченим, він все більше розуміється в різноманітнях сортів та смаків пива. Пивоварні вивчають свою аудиторію. Адже з кожним роком складніше справляти фурор. Стає необхідним підключати свою креативність та нові знання, щоб підтримувати увагу споживачів.



Що є враженням в світі пива для споживачів?

Історія, в котрій споживач стає головним героєм в пошуках вражень та знань, а виробник стає провідником в цих пошуках.

Історія знайомства – пошуку та зацікавленості.

Історія першої зустрічі – смаки та аромати.

Дизайн – візуальні та тактильні спогади.

Історії нових продуктів, експериментів та тестувань, зворотних зав'язків.



Враження від спілкування з брендом – це не тільки інструмент для кінцевого споживача. На B2B ринку це є також складником співпраці двох підприємств. Наша команда перебуває в постійному пошуку вражень та нових інструментів для наших клієнтів, щоб ті, своєю чергою, могли вражати споживачів. Шукаємо й експериментуємо з формами скла. Пробуємо нові методи нанесення логотипів та нові технології. Налагодили на виробництві друк подарункових крафтових коробок. Побудували процеси виробництва так, щоб замовлення виконувались упродовж найкоротшого часу. Для деяких клієнтів ми розробляємо логотипи й декори для подій. Коли клієнт після співпраці пише нам: «Ми продали все за тиждень!», ми розуміємо, що робимо класно свою роботу.

Залучайте нових партнерів з кластеру пива, хто допоможе створювати ці історії вражень та розширювати пивну ком'юніті.

Нові форми для подачі пива та розкриття ароматів, нові дизайни на скляних келихах – все це може стати частиною вашої історії з споживачем.



**CONCEPT
GLASS**



КИЇВ, ВУЛ. ДІЛОВА, 5 Б, ОФ. 504

ТЕЛ.: +38 067 235 09 91

+38 044 238 83 12

© CONCEPT.GLASS

INFO@CONCEPT.GLASS



ДОБРЕ ПИВО ДЛЯ ДОБРИХ ЛЮДЕЙ

ЩОБ ПОСТІЙНО
ВДОСКОНАЛЮВАТИСЯ,
ПОТРІБНО ОBOB'ЯЗКОВО
ДОСЛУХАТИСЯ ДО
СПОЖИВАЧІВ ТА НЕЗМІННО
ДБАТИ ПРО ЯКІСТЬ,
ВВАЖАЮТЬ У ПИВОВАРНІ
BARTIK BEER

Пивоварня – бізнес-проект, для успішної діяльності якого ще на етапі становлення варто врахувати цілу низку факторів. Серед важливих чинників – і правильна мотивація, і знання технологічного складника, і вибір якісної сировини. Та на тлі усього згаданого чи не найбільш визначальним є бажання пивоварів створювати по-справжньому якісний продукт, який подобається споживачам, стверджує головний пивовар Bartik Beer Василь КУРЛЯК. Адже пивовар повинен перебувати «на одній хвили» з тим, хто споживає пиво. А для цього варто комунікувати з клієнтами. Завдяки цьому фахівець зможе реагувати на відгуки та вносити в роботу ті зміни, які не лише покращать продукт, а й засвідчать повагу виробників до думки споживача. Така філософія виробництва «працює» навіть у непевні воєнні часи. Хоч після повномасштабного вторгнення на пивоварні Bartik Beer відбулося багато змін, та все ж броварня діє, і поціновувачі крафтового пива мають змогу смакувати улюбленим напоєм. Як саме підприємству вдалося адаптуватися до нових умов, Василь Курляк розповів нашим читачам.

До труднощів воєнного часу призвичаїлися

Пивоварня Bartik Beer працює в туристичному Буковелі з 2016 року. Свого часу її відкрили при ресторані готелю Skilandhouse, щоб відвідувачі під час відпочинку мали змогу смакувати ще й ексклюзивним пивом. Згодом власники броварні обладнали ще один такий заклад в Івано-Франківську. Поступово бізнес розширювався, і наступним етапом стало відкриття промислового підприємства з 2-тонним варильником та парком ЦКТ у селищі Богородчани, де пиво варили вже в гуртових обсягах.

Однак після повномасштабного вторгнення все змінилося практично одразу. З огляду на заборону продажу алкогольних напоїв на початку періоду воєнного стану пивовари були змушені призупинити роботу броварень, розповідає Василь Курляк.

– У лютому в Буковелі якраз був розпал туристичного сезону. Та після вторгнення ми, як і більшість українців, перебували в певному ступорі. Довелося зупинити виробництво пива, й відновили його ми лише десь через два місяці, коли пиво знову почали продавати. Щоправда, тоді вже відчувалися труднощі з сировиною для виробництва. Великих партій інгредієнтів у нас не залишилося, тому сировину довелося закуповувати. Ми вже багато років поспіль використовуємо солод від німецької компанії Bestmalz, адже свого часу перекона-

лися що він – один з найкращих. Але з його придбанням на той час було дуже складно, оскільки біля Києва ще велися активні бойові дії, і наші постачальники не могли доставити звіти продукцію. Проте коли наші Збройні сили прогнали окупанта геть від столиці, ми зуміли налагодити постачання і зрештою знову зайнялися тим, що добре вміємо робити – варінням пива, – розповідає пивовар Bartik Beer.

Після відновлення продажів алкоголю протягом певного періоду карпатські пивовари працювали доволі активно. Далося взнати те, що чимало людей з південних та східних регіонів України переїхали до відносно безпечного заходу. Однак після звільнення певних територій від окупанта частина переселенців згодом повернулася до своїх домівок, де стало тихіше та безпечніше. Відтак на Bartik Beer зрештою повернулися до відносно звичного для них графіка роботи.

Суттєвим викликом для виробництва стали й відключення електропостачання, що відбувалися внаслідок ракетних обстрілів. На той час в івано-франківській пивоварні, де встановлений 500-літровий варильник, з огляду на відсутність генераторів пиво практично не варили.

Утім, навіть у Буковелі, де в готелі встановили генератори, графік виробництва продукції суттєво порушився. У найкритичніші для енергосистеми періоди електропостачання припинялося доволі часто. Тому потужностей генератора вистачало лише для зберігання продукції, пригадує непрості часи пивовар.

– Тоді довелося змінити підхід до роботи й на підприємстві у Богородчанах. Зі зберіганням на цій локації все було налагоджено непогано – взимку там холодно, і готове пиво зберігається за належних умов. Натомість варили пиво у нічну зміну, оскільки, відповідно до графіків, світло в основному відключали вдень. Однак звичаїлися і до таких змін. Зрештою, на той час схожі проблеми – з енергоносіями, сировиною, постачанням – виникали і в інших українських пивоварів. Тому намагалися виходити з ситуації, як могли, – розповідає Василь Курляк.

Класика для любителів та крафт для гурманів

У 2023 році процес виробництва на пивоварнях Bartik Beer поступово налагодився. Щоправда, про повернення до обсягів, які підприємства виробляли до повномасштабного вторгнення, не йдеться й досі. За оцінкою власників пивоварень, рівень виробництва знизився приблизно у півтора раза. Однак ріст продажів пива у літній та зимовий сезони дає пивоварам змогу більш-менш триматися «на плаву». І влітку, і взимку в Буковель приїжджають туристи, там буває чимало бійців ЗСУ, котрі проходять реабілітацію або ж прагнуть провести час відпусток з родинами у відносному спокої.

– Цьогоріч людей у Буковелі значно менше, якщо порівнювати з часом до великої війни. Проте торік потік туристів був ще меншим. А цього літа бували періоди, коли ми навіть виходили на той рівень виробництва, який мали до лютого 2022-го. Тому робота продовжується. Але при цьому, звісно, ми не маємо змоги будувати довгострокові плани чи розвивати наші підприємства так, як раніше, – зазначає фахівець.

У готелі в Буковелі потужності Bartik Beer – це невеличка броварня з 200-літровим варильником. Невеликі обсяги дають змогу більше експериментувати: на пивоварні часто варять напої з додаванням ягід, фруктів



та інших складників, що потребує більше часу та уваги фахівців. Зазвичай таке пиво продається в невеликих обсягах. Однак воно сприяє пізнаваності закладу та дає можливість постійним клієнтам не лише насолоджуватися «класикою», а й куштувати нові смаки.

Утім, найбільші обсяги продажів у всі часи – за класичними сортами: найпопулярнішими традиційно залишаються світлий лагер, пшеничне, золотистий ель, у сезон – темне пиво (Porter та Milk Stout).

– Класичні види варимо стабільно. Натомість від деяких сортів ми відмовилися. Зараз маємо більше вільного часу, тому активніше експериментуємо. Деякі сорти вдосконалили, завдяки чому зросли їхні продажі. Пропонуємо й дещо дорожчі, особливі сорти: Tomato Gose Beer із додаванням томатів, Bluberry Ale – чорничний ель із ягодами чорниці та лактозою, медове пиво. Раніше перед зимовими святами варили також різдвяне пиво, до якого додавали корицю та різні солоди, завдяки чому воно мало по-справжньому святковий смак та аромат. Однак після початку повномасштабної війни від нього відмовилися. Бо зараз про відчуття свята точно не йдеться, – каже Василь Курляк.

Час від часу на пивоварні практикують цікаві колаборації, зокрема – з відомим пивоваром-технологом Ігорем Мішенком. Консультуються також із досвідченим фахівцем галузі Віктором Вашуком.

Ще одна «фішка» від Bartik Beer – безалкогольне пиво, яке вже має чималу кількість шанувальників серед тих, хто не вживає спиртних напоїв. На підприєм-



ствах його варять відтоді, як компанія Fermentis, продукцію якої свого часу обрали карпатські пивовари, випустила безалкогольні дріжджі LA-01. До складу напою входять лише солод, хміль і дріжджі. Сортове різноманіття поповнилося безалкогольним пивом ще до початку повномасштабного вторгнення. Відтоді цей напій, хай і в невеликих кількостях, варять постійно, адже на нього є стабільний попит.

У спекотну пору року на пивоварні варять квас, а також легкий сидр – продукт із мінімальним вмістом алкоголю, рівень якого не перевищує 1,5 %. Попит на ці напої спостерігається влітку, коли споживачі охоче обирають легкі напої, які чудово збадьорують.

Сучасне обладнання і найкраща сировина

На пивоварнях встановлене обладнання від компанії Schulz Technologies, яке свого часу обрали з огляду на оптимальну якість та вартість. Встановлюючи устаткування, консультувалися з технологом Schulz Technologies, який приїжджав на підприємство. Тож за час роботи обладнання виправдало очікування карпатських пивоварів.

Експериментувати з сировиною на підприємстві не прагнуть: використовують обрані раніше складники від визнаних виробників якісної продукції. Пиво варять за сталою технологією. Утім, час від часу намагаються поліпшувати деякі сорти, адже багаторічний досвід роботи дає змогу вдосконалювати певні процеси.

На підприємствах практикується постійний контроль якості продукції. Зразки напоїв доставляють до професійної лабораторії, з якою пивовари працюють за угодою. Певний мінімальний контроль якості здійснюється й безпосередньо на виробництві.

Протягом кількох років власники підприємства «просувають» дві торгові марки пива: Bartik Beer та Brew Bear. Свого часу таку маркетингову стратегію запровадили задля того, аби розширити коло споживачів пива. Тож на гурт реалізуються напої Brew Bear, а в закладах Bartik Beer можна засмакувати однойменним пивом.

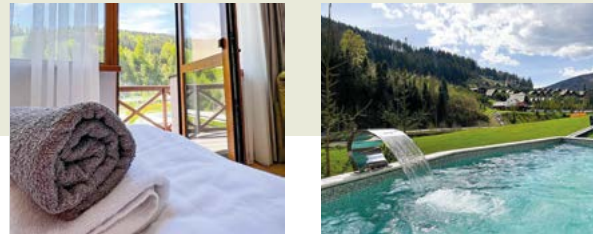
– На гурт реалізуємо в основному класичні сорти, натомість ті, які варимо в невеликих обсягах, продаємо в основному у власних закладах. Утім, дехто з наших партнерів, зокрема в Івано-Франківську, все ж періодично просить постачати їм також оригінальні сорти пива, які в їхніх закладах періодично позиціюються як «пиво дня» й досить непогано продаються. Час від часу так продаємо і томатне, і медове, й золотистий ель, які пропонують як крафтове пиво, щоб постійно чимось дивувати гостей закладів. Адже класичні сорти є всюди, а щось особливе дивує та приваблює відвідувачів, – розповідає пивовар.

Висока якість – найкраща реклама

Прагнучи до розвитку, пивовари все ж свідомі того, що останнім часом пивний ринок в Україні помітно «просів». Сповільнення темпів розвитку демонструє аналіз реалізації продукції. Вочевидь, дається взнаки й те, що відносно недешеву крафтову продукцію зараз мають змогу купувати не всі. Та оскільки в процесі виробництва пива на броварнях Bartik Beer використовують лише якісні та, відповідно, дорогі складники, кінцева ціна готового продукту зрештою не може бути низькою.



Готель **Skilandhouse** розміщений у самому серці Карпат. Там діє басейн, джакузі, лаунж-бар, піцерія, а ще – прокат лиж та сноубордів. Повний комплект для якісного відпочинку та крутого лижного сезону. Готель Skilandhouse розташований біля підйомника, тому зручно виходити на катання. Нещодавно тут відкрили свій SPA-комплекс із неймовірним виглядом на гори та гірськолижні схили. Влітку можна відпочивати, засмагати на великій терасі. Готель працює з 2016 року, і відтоді його власники намагаються впроваджувати новинки, оновлювати номери. Так, нині оновили більшу частину номерного фонду. У **Skilandhouse** дбають про комфорт кожного клієнта та вдосконалюються для цього.



Пиво реалізують не лише в закладах, а й «із собою» – у ПЕТ-пляшках. У партнерські заклади напій доставляється у кегах. Пивовари з Bartik Beer прагнуть не просто продати свій продукт, а й забезпечити йому максимальну ефективну промоцію.

– Реалізуючи пиво в кегах до інших закладів, обов'язково виготовляємо рекламні проспекти з інформацією про напій. Власні пивні крани встановлюємо лише з нашим логотипом, щоб наше пиво клієнти закладу мали змогу відрізнити серед інших. Надаємо закладам, де реалізують наше пиво, також келихи з логотипом. Враховуємо й те, щоб келих був правильної форми, бо це також впливає на смак та сприйняття напою. Просування в соціальних мережах – ще один важливий етап популяризації продукту. Та все ж таки найважливіше, щоб продукція була якісною. Бо без цього жодна реклама не допоможе привабити потенційних споживачів, – вважає Василь Курляк.

Участь у тематичних фестивалях, конкурсах та дегустаціях свого часу також була ефективним методом промоції крафтової продукції. До повномасштабного вторгнення пивовари з Bartik Beer не пропускали жодного такого фесту у Львові, часто презентували свою продукцію на тематичних заходах у Києві, Луцьку, Одесі. Долучалися до конкурсів та дегустацій навіть у період пандемії ковіду. Однак з великою війною такі виїзди припинилися. Не на часі – кажуть пивовари, хоч досі згадують атмосферу велелюдних заходів та спілкування з колегами з доброю ностальгією.

Війна вплинула і на розвиток діяльності карпатських підприємців у сфері туризму, якою власники пивоварень Bartik Beer розпочали займатися задовго до захоплення пивоварінням. Як і раніше, мережа готельно-відпочинкових комплексів Skilandhouse пропонує клієнтам високий рівень комфорту та сервісу, багато додаткових послуг та, звісно, смачну їжу з добрим крафтовим пивом. Попри те, що для розвитку туристичної сфери час нині не найкращий, все ж таки цей бізнес також сприяє промоції напоїв від карпатських пивоварів, запевняє Василь Курляк.

– У Буковелі ми проводимо невеликі екскурсії, співпрацюємо з туристичними компаніями, які привозять гостей на екскурсії та дегустації. Але це відбувається переважно влітку та взимку. Загалом зараз «пивний» туризм розвивається не так активно, як нам того хоті-

лося б, хоча свого часу ми мали намір «просувати» цей напрямок. Бо що більше гостей до нас приїздить, що активніше ми їх вражаємо своєю продукцією, то більше шансів, що вони рекомендуватимуть її іншим, – розповідає фахівець.

Дослухатися до клієнта, щоб ставати кращими

Саме орієнтованість на клієнта дає змогу втримати споживача й допомогти йому усвідомити, що його думка – важлива. Саме тому розвиток великої гуртової пивоварні та маленького ресторану з власною броварнею багато у чому різняться. Реалізуючи пиво гуртом, виробник не має змоги побачити реакцію на продукт кінцевого споживача. Натомість пивовари можуть одразу почути відгуки від тих, хто споживає свіже пиво у невеличких закладах. І не лише почути, а й взяти їх до уваги. Бо саме в живому діалозі народжується істина, а точніше – ті пропозиції, які згодом переростають у доречні вдосконалення. Тому гнучкість і вміння дослуховуватися до побажань клієнта – це та «риси», що обов'язково має бути притаманною невеликим броварням, вважають у Bartik Beer.

Попри всі виклики, пивовари намагаються будувати певні плани на майбутнє. Зокрема мають намір оновити парк обладнання та провести інші невеликі вдосконалення.

– Ми свідомі того, що планувати щось у час війни дуже складно. Кілька наших працівників зараз захищають Україну, і хтозна, де й хто з нас буде завтра. Однак ми все одно маємо той план-мінімум, який і визначає нашу діяльність – варити пиво, продавати його і втриматися на ринку, – підсумовує Василь Курляк.



@skilandhouse_hotel
@bartikbeer_if





МІКРОБРОВАРНІ:

ВАРТО ЧИ НІ?

ДУМКИ
ЗАСНОВНИКА «КОЗІВСЬКОЇ
РЕМІСНИЧОЇ БРОВАРНІ»
ВОЛОДИМИРА ЯРЕМИ

Пивоваріння – галузь, у якій успішно розвиваються не лише великі промислові підприємства, а й дрібні виробники, зокрема, домашні пивовари чи мікроброварні. І попри невеликі обсяги виробництва, останні з них мають чимало переваг, хоч і з певними нюансами в роботі. Детальніше про це – у виступі під час Міжнародного Благодійного Форуму пивоварів і дистильаторів засновника «Козівської Ремісничої броварні» з Тернопільщини Володимира ЯРЕМИ. Журнал «Напої & Пиво. Т. І.» – Головний Інформаційний партнер Форуму.

У чому ж переваги мікроброварень?

Мікроброварні народжуються з пристрасті, це швидше хобі, ніж бізнес, – принаймні, на перших порах. Саме тому головним плюсом малого крафтового виробництва, вважає Володимир Ярема, є широкі можливості для творчості, для експериментів.

– Мікроброварні не варять тонни пива, а зазвичай не більше як 500 літрів. І в такому випадку пивовари не так бояться помилитися. Так, іноді пиво справді може не вийти, але все одно пивовар має більше можливостей реалізувати свою фантазію та отримати цікаві поєднання. Ще одна перевага мікроброварень – можливість підтримувати досить широкий асортимент пива завдяки невеликим обсягам виготовленого продукту. Так збільшується і коло споживачів, адже все більше людей, які мають різні вподобання, можуть споживати різні сорти пива.

Ще один з бонусів роботи мікроброварень полягає в тому, що в туристичних регіонах вони можуть бути

класною туристичною атракцією для невеликих населених пунктів, які прагнуть знайти свою родзинку, щоб привабити нових відвідувачів і туристів.

– Приміром, у Бельгії чи Чехії майже в кожному невеликому населеному пункті є одна чи кілька броварень. І вони варять свій цікавий продукт, який є певною родзинкою того чи того міста. І це, на мою думку, відправна точка для сталого розвитку агротуризму в країні. Адже пиво великих крафтових броварень можна купити в пабах чи магазинах, а такі маленькі броварні більш зосереджені на своєму регіоні, мають особливу родзинку та спонукають людей до мандрів. Хоча через війну зараз в Україні не найкращий час для туризму, але загалом мікроброварні – це цікавий варіант для розвитку регіону, який створює додатковий туристичний магніт. А коли є певне поєднання продукту з природою чи місцем розташування пивоварні – це ще один додатковий бонус. Так, зараз багато людей їдуть у гори, дорогою заїжджаючи до нас у броварню купити пива. І вони кажуть, що в Карпатах нині бракує цікавого й автентичного пива. Їм було б цікаво спробувати пиво на карпатських травах тощо, тому там варто розвивати цей напрямок, – вважає Володимир Ярема.

18 серпня 2023 року президент підписав Закон України про спрощення умов виробництва дистильатів, який, зокрема, передбачає зменшення вартості ліцензії на гуртову торгівлю спиртними напоями для малих виробників з 500 до 30 тисяч гривень. Прийняття цього закону, на думку Володимира Яреми, значно полегшує роботу мікроброварням:

– Я вважаю, що така діяльність може стати дуже класною родзинкою для закладів громадського харчування чи мережі магазинів. І реалізація там власних напоїв, зокрема, й пива, – це дуже цікавий ексклюзив, який притягуватиме нових клієнтів.

І про недоліки та нюанси роботи

Попри перераховані переваги діяльності мікроброварень, є й чимало нюансів, які дещо обмежують їхню роботу. Так, у мікроброварнях не такий великий обіг коштів, щоб можна було отримати кредитування для розширення бізнесу.

– Тому що це все-таки виробництво алкоголю, а більшість кредитних програм, які зараз працюють, не надають фінансову допомогу для виробництва підкацізної продукції. Тобто всі програми розвитку підприємництва, які зараз працюють в Україні, не розповсюджуються на мікроброварні. Тому нам доводиться розвиватися лише власними силами, – каже Володимир Ярема.

За його словами, в такому випадку є небагато варіантів розвитку, серед яких – пошук інвестора, людини, яка має можливість вкласти гроші у такий бізнес. Друге – це розвиток власної мережі магазинів. Втім, знайти інвестора в першому варіанті, і людський ресурс у другому однаково складно. Адаже, враховуючи нинішні обставини в Україні, працівників зараз знайти ще важче, ніж фінанси, вважає засновник «Козівської Ремісничої броварні»:

– У кожній мікроброварні є певна філософія, за якою вона працює. І для її підтримки найкраще, на мою думку, розвивати заклад біля броварні. Особливо якщо місто, в якому вона розміщена, активне в туристичному плані. Тому найкращий варіант – це броварня при закладі чи мережа магазинів з власною пивоварнею, коли є певний продукт, який можна придбати лише в цій мережі. Власне, таким шляхом розвивалася і «Козівська Ремісничка броварня». Я заснував мікроброварню при кафе. І оскільки в нашому містечку Козова народився засновник Жигулівського пивзаводу Альфред фон Вокано, то пиво, зварене на його батьківщині, мало б бути досить цікавою родзинкою нашого закладу.

Але карантин і повномасштабна війна не надто сприяли розвитку броварні при кафе, тому в «Козівській Ремісничій броварні» вирішили розвивати продажі та розповсюдження пива через мережу магазинів.

– Так, нам доводиться ділитися певним прибутком, але завдяки цьому у нас ширше коло споживачів, і люди мають більше доступу до нашого продукту, – каже Володимир Ярема.

З чого починалася «Козівська Ремісничка броварня»?

Варити пиво Володимир Ярема почав ще 7 років тому – в 2016-му. Теперішній пивовар, який дуже цікавиться історією свого містечка Козова у Тернопільській області, вирішив якось відзначити 170 років від народження засновника Жигулівського пивзаводу, зваривши пиво. Пошуки пивоварів, які б допомогли в цьому, успіху не принесли, тому Володимир Ярема почав самостійно вивчати в інтернеті інформацію про домашнє пивоваріння.

– У результаті я знайшов домашнього пивовара, який і навчив мене варити пиво. Тоді я зварив перші три елі, і 12 травня, на день народження Альфреда фон Вокано, ми презентували їх клієнтам. Пиво всім сподобалося, а головне, люди попросили мене не зупинятися та продовжувати варити ще, – пригадує пивовар.

За його словами, «Козівська Ремісничка броварня» дотепер є представником домашнього пивоваріння, адже пиво там досі варять у каstrулі, яка, однак, уже

АРЕОМЕТР ДЛЯ ПИВА EASYDENS

Визначає:

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

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





має більший об'єм – 250 літрів. Бродить пиво, як у всіх «домашників», у великих 30-літрових пластикових відрах, а карбонізується в плящі чи в кегу. Водночас, відчуваючи потребу розвиватися, на броварні облаштували бродильні кімнати, в яких підтримується потрібна температура, а пиво стоїть у відрах на стелажах. Окрім того, в пивоварні є два окремі склади: лагерна зона з температурою 0–5 °C і ще одна зона, де готовий продукт зберігається при температурі 12–14 °C.

Попри невеликі обсяги звареного пива, важливу увагу на броварні приділяють питанню якості продукції.

– Перший етап перевірки якості, який проходить наше пиво, – органолептичний, коли ми визначаємо, подобається нам напій чи ні. Якщо не подобається, то відразу відставляємо його на перегін. Але важливо те, що ми співпрацюємо з лабораторіями. Так, у нас в місті є лабораторія Центру профілактики хвороб, з якою ми уклали договір. Окрім того, час від часу завозимо для аналізу нові сорти в лабораторію Тернопільдержстандартметрологія, – каже Володимир Ярема.

Яке пиво варять у «Козівській Ремісничій броварні»?

За словами Володимира Ярема, мікроброварням дуже важливо закладати у свій продукт оригінальну ідею та власну філософію, – для того, щоб він вирізнявся на тлі інших і не був звичайним черговим пивом. Приміром, у «Козівській Ремісничій броварні» кожне пиво має свою історію, пов'язану з містом, певними соціальними явищами чи легендами.

– Так, у нас є пиво «Стрийко», яке ми варимо на американських хмелях, то його ми пов'язуємо з історією міграції. Так склалося, що з Галичини свого часу виїхало за океан дуже багато людей, і коли я пригощую клієнтів цим пивом, то жартую, що в кожній галицькій родині є вуйко, стрийко чи цьоця, які час від часу надсилають нам щось цікаве та смачне. Й ось одного разу стрийко вислав нам гарного хмелю, з якого ми зварили смачне пиво, – каже Володимир Ярема. – Крім того, у нас є медове пиво «Медова ніч», яке ми просто не могли не зварити, оскільки наша родинна пасіка, якою займався ще мій прадід, налічує вже понад 100 років.

Наразі в асортименті «Козівської Ремісничої броварні» присутні 16 видів пива, які завжди є в наявності.

Загалом, створення кожного пива починається з експериментальної варки: спочатку пиво варять у варниці об'ємом 50 літрів. Якщо воно сподобалося пивовару та підходить за всіма економічними показниками і собівартістю, то рецепт допрацьовують, щоб зварити його

вже у великій варниці. І тоді це пиво потрапляє в постійний асортимент, який у броварні намагаються підтримувати. Так, деякі сорти тримаються на прилавку вже понад 5 років!

– У нас є чимало цікавих сортів пива. Так, нещодавно зварили гречане пиво, яке зараз ще бродить, з гречки, котру виростили на власному городі. За основу ми взяли технологію виготовлення портера, але наше пиво буде не таке міцне. Це буде темний ель з гречкою, яка доволі цікаво відчувається в ароматі та посмаку. Крім того, зараз у нас бродять пиво з виноградом, а також пиво на домашніх яблуках. Для цих сортів ми вперше використали винні дріжджі, призначені для ігристих вин. Окрім того, ми продовжуємо експериментувати з безалкогольним пивом, хоча поки що воно в нас не виходить – все ж таки в ньому забагато алкоголю, – каже Володимир Ярема.

За його словами, заслуговує на увагу і пиво «Чічка», для виготовлення якого використали 8 різних трав і спецій. Це міцне та насичене пиво з цікавим смаком пивовар називає ячмінно-медовим вермутом.

– Окрім того, мені дуже подобається і мій пілснер. На початку цього року я провів експеримент: зварив пілснер на чеському солоді та жатецькому хмелі, а потім повторив цей рецепт, використавши українську сировину. Пиво бродило в однакових умовах, але всі мої друзі і люди, на чії смаки я орієнтуюся, сказали, що пиво з українським солодом і хмелем набагато цікавіше та смачніше, – розповідає пивовар.

Один з принципів крафту полягає в тому, що локальний продукт виготовляється з локальної сировини. В «Козівській Ремісничій броварні» намагаються максимально дотримуватися цього правила. Так, базовий солод купують у «Славутського солодового заводу».

– Але, на жаль, цікавих варіантів спеціальних українських солодів зараз немає, тому в цьому питанні поки що працюємо з Viking Malt і Weyermann, – каже Володимир Ярема. – Натомість хмелі в основному купуємо в компанії «Хміль України». З базових сортів мені найбільше подобаються Національний, Клон 18 і Злато Полісся, які ми використовуємо в різних комбінаціях. Дріжджі купуємо у компанії Fermentis, але деякі сорти беремо у виробника Mangrove.

Поради: на що треба звернути увагу мікропивоварам?

За словами Володимира Яреми, тим, хто планує виготовляти пиво в мікроброварні, варто спочатку продумати маркетингову стратегію, щоб розуміти, хто буде твої споживач. Необхідно також створити план реалізації продукції:

– Все це значно полегшить роботу пивовара. Одна справа, коли ти вариш пиво вдома, і його п'ють лише твої друзі, а інша, коли починаєш свій продукт продавати. В такому випадку слід орієнтуватися не на власний смак, а на вподобання людей.

Успіх для мініброварні як бізнесу, навіть у нинішніх непростих умовах, забезпечать добре прораховані економічні показники. На думку пивовара, створюючи бізнес-план, треба максимально врахувати всі можливі нюанси:

– На малих виробництвах будь-яка упущена дрібничка може спричинити великий мінус. А, враховуючи те, що фінансовий обіг такого виробництва невеликий, перекрити цей мінус буде дуже складно. Тому найголовніше – підібрати саме ту бізнес-модель, яка буде відповідати мікроброварні й враховуватиме всі можливі нюанси її роботи, – резюмує Володимир Ярема.

SALES ACTION –

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



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 густиномір 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

MALLE BREWERY:



БЕЛЬГІЙСЬКЕ ПИВО, ЗВАРЕНЕ В УКРАЇНІ



Оксана МАРЧУК

Бельгія – одна з головних пивоварних країн світу: історія деяких пивоварень там налічує 500 років, а бельгійський стиль став окремим напрямом світового пивоваріння. Але не зважаючи на те, що Бельгія далеко, українці можуть скуштувати справжнє бельгійське пиво в місті Обухів Київської області. Там працює невелика пивоварня, яка варить пиво за давньою технологією ченців-трапістів з Абатства Вестмалл. Знайомтесь – Malle Brewery, що заснував бельгієць Вернер ван Ломмел. Він як ніхто інший знає, як зварити справжнє бельгійське пиво, а надійні партнери йому в цьому допомагають. Ну що ж, ласкаво просимо до української Бельгії!



Головний пивовар Malle Brewery Валерій Виноградов

– Malle Brewery – це вузькоспрямована пивоварня, яка варить пиво лише в бельгійському стилі. Для цього ми використовуємо традиційні бельгійські рецепти, інгредієнти для яких, зокрема хміль та рідкі дріжджі, Вернер ван Ломмел привозить із Бельгії, – розповідає пивовар Malle Brewery Валерій ВІНОГРАДОВ.

Як усе починалося

Почалося все з хобі бельгійця Вернера ван Ломмела, який варив пиво для себе та інколи привозив його своїм друзям до України. Згодом возити таку кількість пива стало проблематично, тому він вирішив... варити його в Україні за власним рецептом, але в найкращих бельгійських традиціях. Для цього потрібно було знайти пивовара.

– Раніше я не те що не був пивоваром, навіть не любив пиво і не сприймав його як напій, – розповідає Валерій Виноградов. – Якось засновник Вернер ван Ломмел запропонував мені спробувати зварити пиво в бельгійському стилі. І любов до пива з часом прийшла до мене.

Так Валерій Виноградов почав варити пиво, і він навчався відразу на практиці. Бельгійські колеги-пивовари допомагали в цьому, іноді приїжджали та розповідали, що і як робити, але здебільшого всю інформацію вони повідомляли по відеозв'язку. Потім уже були профільні навчання та курси, які дозволили збільшити продуктивність пивоварні та покращити рецептури деяких сортів.

Бельгійський стиль пива: в чому його особливості

Технологія, за якою варять пиво в Malle Brewery, заснована на технології ченців-трапістів із бельгійського монастиря Вестмалл. Для цього пиво спочатку зброджують, а потім зливають дріжджі. Після цього пиво відправляють на холод і на повторне бродіння. Завдяки цьому пиво набуває основного смаку та аромату перших дріжджів, другі вносять у них свою частку, а в пляшці бродить третя раса дріжджів.

– Особливість бельгійських сортів пива полягає саме в роботі дріжджів, тому в такому пиві відчуються дріжджові ефіри. Цього в бельгійському пиві не забереши, це необхідність, – продовжує бровар.

Таку технологію приготування пива вважають чисто бельгійською, і пивоварня Malle перейняла те, що століттями напрацьовували ченці-трапісти. Так, від початку варки до моменту споживання пива Malle Brewery минає щонайменше місяць. Але в пивоварні впевнені: що довше пиво бродить, то воно краще.

– Якби наше пиво не доброджувалося у пляшці, його можна було б зробити і за два тижні. Але саме завдяки цьому процесу дріжджі мають зродити та випасти в осад, – розповідає Валерій Виноградов.

Як українців навчали пити бельгійське пиво

Зараз багато українців знають, що таке крафтове пиво і яким воно має бути, розуміються в ньому і віддають йому перевагу, а не пиву з масмаркету. Але в 2014 році, коли Malle Brewery розпочала свою роботу, споживачі здебільшого не розуміли крафту і не могли його оцінити, вони просто нічого не знали про нього! Але виховати любов до крафту реально, вважає пивовар Malle Brewery:

– Коли ресторан розпочав свою роботу, ми завжди давали людям куштувати пиво. Спочатку відвідувачам пропонували для дегустації пиво власного виробництва, а згодом – з масмаркету. Після цього клієнти відчували різницю, і пиво з масмаркету для них вже було надто простим на смак. Крім того, ми відвідували різні заходи в місті, і завдяки таким дегустаціям люди дійшли до крафту. Тим, хто скуштував наше пиво, вже важко повернутись до звичайного пива з масмаркету.

Ще одна «фішка», яку використовували, щоб ознайомити людей із крафтом, полягала у подвійній дегустації. Для цього пиво з пляшки акуратно виливають у бокал, не збовтуючи осад та лишаячи його на дні. Спочатку пиво дають пробувати так, а потім розмішують з осадом, що залишився. Пиво повністю змінюється. Стають іншими і щільність, і колір. У результаті виходить два різні смаки!



В АСОРТИМЕНТІ MALLE BREWERY – БЕЛЬГІЙСЬКА КЛАСИКА

Пивоварня Malle Brewery обладнана механізмом для розливання у пляшку, тому пиво можна купувати і в бокалах, і в пляшці. Пиво обухівської броварні є і в Києві, і в Тернополі, і в Одесі тощо.

– Насамперед ми довели до досконалості наші сорти пива, а зараз готові розширювати свій ринок та співпрацювати з ресторанами та магазинами по всій Україні, – розповідає керівник пивоварні **Світлана ДУБИНЮК**.

Нині в асортименті пивоварні Malle – 10 сортів пива – і постійних, і сезонних та фестивальних.

■ **Ghost.** Міцний світлий ель, зброджений тричі. Нецільний, легкий та освіжальний, але досить міцний – 7 % алкоголю.

■ **Tripel.** Світлий міцний ель. П'ється легко, але він досить міцний. Алкоголь – 8 %.

■ **Blonde.** Світлий ель, німецький, із квітково-фруктовим ароматом. Алкоголь – 5,8 %. Один із найпопулярніших сортів пива Malle Brewery.

■ **Brune.** Темний ель, зварений у бельгійському стилі з додаванням бодяну. У цьому пиві відчувається гра хмелю та солодові ноти.

■ **Dry Hops.** Пиво сухого охмелення. Коли пиво перебуває в холодильнику і дріжджі осідають, додатково підвішується мішечок з ароматним хмелем. Для цього використовують, як правило, американські сорти, які створюють асоціації з ананасом, апельсином і трюхи збільшують гіркоту пива.

■ **IPA.** Сорт зварений у бельгійському стилі, тому відрізняється особливою м'якістю. Для класичного IPA використовують американські хмелі та дріжджі, але в Malle Brewery цей сорт готують із доброджужванням, під час якого дріжджі трохи з'їдають гіркоту й ароматику.

– Рівень алкоголю в бельгійських елях становить 9,5 %, – зазначає Світлана Дубинюк. – Але в Україні законодавство не дозволяє варити пиво міцністю понад 8 %. Такі обмеження стосуються і терміну придатності нашого пива: фактично його можна зберігати і 5 років, а не 1 рік.

У колекції засновника Malle Brewery Вернера ван Ломмеля є пиво, яке зварили **ченці-трапісти у 1969 році**.



Malle Brewery має гарні новини для пивоварів – можливість розширити смакові складники пива, збагатити сусло й отримати смачний продукт. Броварня Malle стала першим постачальником **бельгійського солоду від знаменитої сімейної солодовні Dingemans**, продукцію якої знають та шанують у всій Європі за відмінну якість та прийнятні ціни. До речі, це вже п'яте покоління продовжує традиції виготовлення солоду. Тож Malle Brewery стала ще більше «бельгійською» та запрошує друзів до співпраці.

Технологічний бік: як крок за кроком варять пиво Malle Brewery

Malle Brewery – це досить маленька пивоварня, тому обладнання для неї виробили колеги з Бельгії. Усі інгредієнти, які використовують для приготування пива, – імпортні. Так, хміль, дріжджі, цукор, спеції та суху цедру привозять із Бельгії, а солод Bestmalz – із Німеччини. Місцевий інгредієнт та один із головних складників – вода, яка проходить усі необхідні ступені очищення та аерації.

– Ми забезпечуємо постійний контроль виробництва, у тому числі лабораторний. Ми співпрацюємо з лаборантами, також використовуємо мікроскоп для контролю пива, – зазначає бровар.

Пивоварня обладнана датчиками бродіння, які вмикають та вимикають систему води, коли дріжджі підвищують температуру під час розмноження. Це, до речі, єдина автоматизована система Malle Brewery. Всі інші процеси контролює пивовар вручну.

Особливість виробництва пива в обухівській броварні полягає у відкритому кип'ятінні сусла:

– Ми не закриваємо варильний котел, бо це основа нашої технології приготування пива. Тому приблизно 15 % сусла випаровується, – розповідає Валерій Виноградов. – Накриваємо його лише за 10 хв до кінця кипіння, коли вносимо ароматичний хміль.

Після того, як затор перекачується в місткість для фільтрації, помпа витягає сусло і відправляє його на кип'ятіння. Коли сусло охолотило, його перекачують до ЦКТ (їх у броварні 5 по 500 л кожен). Після цього вносять рідкі дріжджі.

Про експерименти та плани на майбутнє

Крафтове пивоваріння – це завжди політ фантазії, творчість та багато експериментів. Не всі бувають вдалими, проте деякі з них стають справді унікальними сортами пива, які завойовують любов споживачів.

– Ми багато експериментуємо, але лише в бельгійському стилі, – розповідає пивовар Валерій Виноградов. – Так, у нас було оригінальне пиво, яке ми варили на дріжджах для шампанського. Тобто вперше воно бродило як пиво, а для доброджування я додавав дріжджі для шампанського. Наступного року плануємо повторити цей досвід та зварити на День закоханих 60–70 л такого пива.

Також в асортименті Malle Brewery є зелене пиво, яке варять на День святого Патріка. Для його приготування використовують ту ж бельгійську технологію, але з певними секретами. Також бровар зараз працює над створенням пшеничного пива по-бельгійськи.

Нещодавно у Malle Brewery презентували 2 нові сорти пива з лінійки Limited Edition: Dark Side – Belgian Bourbon Strong Ale, а також LAPHROAIG – Strong Smoke Whisky Ale.

– Стиль варіння пива та віскі близькі за духом. Тому ми прагнули поєднати смак улюбленого віскі нашого пивовара Laphroaig та взяти за базу наш ель Ghost, а також поєднати з бурбоном Bruen в іншій варці, – розповідає Світлана Дубинюк.

Ще одна цікава позиція – Malle Kriek – легке, свіже та ароматне вишневе пиво. У пиві відчутний ідеальний баланс солодкості та кислоти, його смако-ароматика відкривається ягідними відтінками у фруктовому обрамленні. Ферментація триває близько 7 днів, а фінальне бродіння та витримка у бочках займають до 3 місяців.

Неочікувана новинка пивоварні – пиво-шампанське The Sparkling Hop із серії Belgian Special Beer. Цей витончений ігристий напій має напрочуд насичений смак і багатий аромат, а також чудово освіжає як аперитив. Виробничий процес бельгійського пива-шампанського поєднує традиційне пивоваріння і процес створення ігристого вина.

– Цей напій, заснований на ячмені, поєднує два найкращі способи виробництва. Воно вариться як традиційне пиво і піддається ферментації згідно з усіма правилами виробничої майстерності на основі унікальної бельгійської рецептури. Друге бродіння здійснюється на шампанських дріжджах, – розповідає Світлана Дубинюк.

Загалом, у Malle Brewery завжди є місце для творчості та нових ідей пивовару, а засновник Вернер ван Ломмель беззаперечно підтримує своїх партнерів.



Київська обл., м. Обухів,
вул. Київська, 132
info@mallebrew.com
+38 063 300 20 02

f Pub Malle Beer

ig malle_brewery



«ТЕРМО-ПАБ» –

ТЕХНОЛОГІЧНЕ МИСТЕЦТВО, ВИГОТОВЛЕНЕ РУКАМИ ТА СЕРЦЕМ УКРАЇНЦІВ

Попри складну економічну ситуацію в країні, галузь пивоваріння активно розвивається. Це демонструє київська компанія «Термо-Паб». Розширюються наявні пивоварні, відкриваються нові, а тому є запит на обладнання для облаштування виробництв різних масштабів. Детальніше про особливості вибору обладнання для пивоваріння та про нові проекти журналу «Пиво. Технології та Інновації» розповів керівник компанії «Термо-Паб» Олександр БАТАШОВ.



Обираючи комплект пивоварного обладнання, необхідно чітко уявляти, які обсяги пива виробник зможе реалізувати на старті проєкту та на які обсяги реалізації він зможе вийти в середньостроковій перспективі. Такий підхід дозволить вибрати збалансовану комплектацію варильного відділення та необхідну кількість танків для ферментації та зберігання продукту певного об'єму. У більшості випадків, якщо дозволяють параметри приміщення й електропотужності, правильним підходом буде вибір варильного відділення з запасом продуктивності, щоб воно не виявилось вузьким місцем у разі потреби суттєвого нарощування обсягів виробництва пива, впевнений Олександр Баташов.

– Під час вибору приміщення під пивоварню ми завжди рекомендуємо замовникам передбачити перспективну можливість збільшення обсягів виробництва, тобто зарезервувати площі під встановлення додаткового обладнання. Під час запуску проєкту замовник планує виробляти одні об'єми пива, а через деякий час виникає необхідність збільшити продуктивність пивоварні. Якщо площа приміщення пивоварні дозволить встановити додаткові ЦКТ або форфаси, це дасть змогу суттєво збільшити обсяги виробництва пива та його асортимент, – зазначив фахівець.

Власне, за таким алгоритмом діє багато покупців пивоварного обладнання компанії «Термо-Паб», які обирають комплектацію броварні з невеликою кількістю ферментаційних танків, а через деякий час встановлюють додаткові потужності для бродіння та зберігання.



Такий підхід дозволяє зменшити витрати на етапі запуску проекту і звести до мінімуму ризику, пов'язані з реалізацією пива, якщо для великих об'ємів ще не напрацьовані канали збуту. Збільшити в рази продуктивність діючої броварні набагато простіше, ніж запустити саму броварню, розповів Олександр Баташов.



За словами керівника компанії «Термо-Паб», потрібно враховувати, що обладнання для домашнього пивоваріння та мініпивоарні промислового типу навіть невеликої продуктивності призначені для виробництва різних об'ємів пива.

– Основним елементом домашньої броварні є універсальний апарат об'ємом 30–50 літрів з різним рівнем автоматизації або без неї, в якому відбуваються всі основні процеси приготування пивного суслу. Саме визначення цього типу пивоварень свідчить про те, що їх використовують у домашніх умовах. Готувати пиво в малих об'ємах можна на кухні за бюджетні кошти, – розповів Олександр Баташов.

Повний комплект обладнання промислових мініпивоарень має зовсім інші вимоги до виробничих приміщень, їхньої площі, електричних потужностей та наявності інженерних комунікацій. Вартість обладнання промислової мініпивоарні безумовно буде суттєво вищою, ніж вартість домашньої пивоварні, але й продуктивність такого обладнання навіть у стартовій комплектації починається з кількох тисяч літрів пива на місяць.

Нещодавно компанія «Термо-Паб» презентувала пивоварню «Easy set brewery» для легкого старту, яку

можна змонтувати вдома або в гаражі. Броварня не потребує великих площ та електричних потужностей. Компактна та мобільна, вона готова до запуску одразу після придбання. Ця броварня нещодавно поїхала за кордон, до Литви.

– Відкриваючи броварню, пивовар повинен вибрати якісне та надійне обладнання, яке принесе йому від роботи на ньому задоволення, а не головний біль. Інше важливе завдання – якнайшвидше окупити вкладені в пивоварне виробництво кошти. Обладнання компанії «Термо-Паб» виготовляють на власному виробництві в Києві лише з високоякісних матеріалів і комплектуючих, а також воно проходить ретельний контроль якості. Ми завжди зможемо запропонувати нашим замовникам найкращу пропозицію на пивоварне обладнання за критерієм «ціна–якість», а також зручний для покупця порядок розрахунків за обладнання, враховуючи можливість покупки на виплату, – розповів Олександр Баташов.

Відповідність пивоварного обладнання «Термо-Паб» вимогам технічних регламентів в Україні та документам зі стандартизації підтверджується сертифікатами відповідності продукції. Щоб мати можливість постачати обладнання до країн Європейського Союзу, фахівці компанії «Термо-Паб» сертифікували пивоварне обладнання в системі Conformity European відповідно до технічних регламентів і директив ЄС. Наявність цього сертифіката – обов'язкова умова у постачанні, адже вона гарантує споживачеві безпеку продукції.

У вересні керівник ТОВ «Термо-Паб» вкотре став лектором на курсах пивоварної справи «Майстер пивовар».

– Мав за честь бути в компанії інших крутих викладачів та радий побачити натхнення й ентузіазм в очах студентів, майбутніх пивоварів. Вони ставили багато практичних питань, лекцій не прогулювали (сміється). Що хочеться підкреслити за результатами навчання? Процвітання та вдосконалення броварної справи в Україні точно бути! – зауважив Олександр Баташов. – Нам приємно і почесно робити свій скромний внесок у спільну перемогу. Нехай це буде нагадуванням, що Перемога України – це справа кожного громадянина, кожної компанії. Це збережені людські життя й долі на покоління вперед. Пишаємося тим, що стали в нагоді нашій авіації, героїчним «Привидам Києва»!

УСПІШНІ ПРОЄКТИ ТА ПЛАНИ

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





– Влітку 2022 року 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 проєкту досягли свого максимуму і не можуть бути збільшені через обмежену площу виробництва. Тому, виходячи з досвіду нашої роботи, скажу, що бізнес із виробництва пива в Україні зростатиме, – зазначив керівник компанії «Термо-Паб».

Цю думку підтверджують успішно реалізовані впродовж 2023 року проєкти компанії «Термо-Паб». Зокрема, в березні минулого року фахівці презентували новий проєкт – пивоварню в Новому Бузі Миколаївської області, за 57 км від Кривого Рогу.

– Ми всі дуже довго чекали запуску цього проєкту, оскільки обладнання вже було готове 2021 року. Однак свої корективи спочатку внесла пандемія, а потім війна. На початку війни власник став на захист нашої землі. Його поранили. З часом все поступово налагодилося, і пізніше успішно запустили пивоварню, – поділився Олександр Баташов.

Також у лютому 2023 року завершили виробництво нових ємностей для клієнтів із Ніжина. ЦКТ робочим об'ємом 4000 л виконана з верхнім люком, що дозволяє висота стелі. Цей проєкт запустили влітку, а вже через 6 місяців власники бізнесу вирішили збільшити виробництво на 24 000 літрів. Також минулого місяця зробили відвантаження до Німеччини.

– Що ж, нам дуже приємно, що Україну підтримує не лише керівництво всіх держав цивілізованого світу, але й самі європейці. Вони допомагають, співпрацюють та хочуть демонструвати, на чиему вони боці, – поділився Олександр Баташов.

Серед інших реалізованих проєктів минулого року – пивоварня на 1000 літрів «Подільський бровар» (Хмельницький). Також до м. Хмельницький у серпні 2023 року відвантажили новий довготривалий проєкт (із 2021 року) – пивоварню на 2000 літрів із 4-тонними ЦКТ. Восени 2023 року відвантажили нову 1000-літрову броварню до м. Вінниця. «Чекаємо з нетерпінням на її монтаж та запуск», – розповіли виробники обладнання.

Окрім цього, компанія «Термо-Паб» у 2023 році відправила ЦКТ на 100 літрів до Мілану. Географія проєктів розширюється, і обладнання «Термо-Паб» тепер можна побачити в Італії, Фінляндії, Німеччині та інших європейських країнах.

– А ще влітку 2023 року ми виготовили та запустили 200-літрову броварню у відпочинковий комплекс «Козацька слобода Раковець», що біля Трускавця. Тільки-но ми її запустили, як замовник уже додатково замовив 4 горизонтальні форфаси по 200 літрів, які ми відвантажили в грудні, – поділився Олександр Баташов. – У 2024 рік ми увійшли, маючи великий портфель замовлень. Дякувати Богові та Силам Оборони України – ми працюємо, і на першу половину 2024 року в нас є замовлення. У хвилюючих подіях сьогодні дуже важливо бути впевненим у завтрашньому дні.

Компанія продовжить реалізовувати нові проєкти з монтажу мініпивоварень промислового та ресторанного типів, а також виконувати замовлення щодо збільшення продуктивності пивоварень, які вже працюють.

– Робота над новими проєктами нас особливо надихає. В поточному році ми маємо плани розпочати роботу в такому перспективному напрямку, як мобільні форфаси та спиртзаводи. Колектив компанії «Термо-Паб» не має намірів зупинитися на досягнутому, ми продовжимо роботу над нашим обладнанням з метою підвищення його якості, надійності та покращення експлуатаційних характеристик. Ми раді, що в різних регіонах України відкривають нові броварні. Це означає, що люди вірять у життя в Україні, бачать майбутнє нашої держави. Ми теж бачимо своє майбутнє тут – у вільній європейській країні! Все буде Україна! – підсумував Олександр Баташов.



+38 067 409 91 61

+38 050 845 80 90

www.termopab.com

www.instagram.com/termopab

www.facebook.com/termopab

«КИСЛІ» СОРТИ ПИВА:

РОЗВИТОК ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИГОТОВЛЕННЯ



Романова З. М., доцент НУХТ;
Косоголова Л. О., доцент НАУ;
Жеплінська М. М., доцент НУБіП

Кисле пиво – це стиль пива, для якого характерний кислий смак і аромат, який отримують шляхом додавання до бродіння кислих бактерій *Lactobacillus* або *Pediococcus*. У результаті взаємодії кислих бактерій із дріжджами в процесі бродіння в пиві утворюється молочна кислота, що дає напою кислий смак.

Пивоваріння – давній процес, і більшість часу пиво виробляли за допомогою бродіння змішаного спектра мікрофлори, а не лише за участі пивних дріжджів. Ймовірно, «кислинка» певною мірою була важливою та поширеною характеристикою пива протягом всієї історії. Хміль почали широко використовувати тільки останні 900–1000 років і протягом цього часу він домінує в утворенні аромату пива з його бактеріостатичними властивостями, що інгібує наявність та активність деяких бактерій.

На думку українського вченого-мікробіолога В. Л. Омелянського, першим дослідником, перед здивованим поглядом якого відкрився світ мікроорганізмів, був учений-єзуїт Атанасій Кірхер (1601–1680), проте частіше першовідкривачем мікросвіту називають Антоні ван Левенгука. Роботи учених Луї Пастер та С. Хансен показали розвиток стерильних методів культивування, виділення та очищення «чистих» культур мікроорганізмів. Це, поряд з технологічними досягнен-

нями середини 19 ст., ознаменувало відхід від використання змішаних культур мікроорганізмів та зростання чистої культурної ферментації і, відповідно, більшої однорідності в пиві, яка досі переважає у світі.

Проте в Європі ще лишилися осередки виготовлення унікального та знакового пива з використанням змішаної мікрофлори. «Кисле» пиво, звичайно, не є новим. Воно асоціюється переважно з Бельгією та з такими стилями, як Lambic, Flanders Red, Gose та інше, але також подібні сорти можна знайти в Німеччині (Berliner Weisse) та Великій Британії (Oak aged ales). Тепер і ми спостерігаємо вибух популярності «кислих» сортів пива. Це, як і більшість явищ у сучасному русі пивного ремесла, підживлюється та впливає із США. У 90-х роках спостерігали значний імпорт бельгійського пива до США, що сильно вплинуло на пивоварів та смаки споживачів.

У 2002 році на великому американському фестивалі пива вперше сорт «кислого» пива виділили окремою категорією, і відтоді про велике розширення та популярність «кислих» сортів пива свідчать безліч публікацій. Різноманіття «кислих» стилів, ароматів та творчих рецептур тепер спостерігаємо глобально: на цей процес вплинули наявні знакові європейські стилі та прийоми, а сучасність сприяє попити на таке пиво.

Звідки в пиві кислотність:

- наявність молочнокислих бактерій;
- використання диких дріжджів;
- використання фруктів;
- витримка в дубових бочках.

Сенсорні висновки бродіння

	20 °C	30 °C	40 °C	50 °C
<i>L. plantarum</i> (A)	Кисло-солодкий, яблука	фруктовий запах, кислий легкий терпкий смак	трохи кислий, смак і запах сусла	смак і запах сусла, не кислий
<i>L. delbrueckii</i> (A)	запах горлої гуми, солодкий смак	солодкий, рідкий, не дуже кислий	фруктовий, цитрусовий кислуватий смак	смак і запах сусла, не кислий
<i>L. delbrueckii</i> (B)	«обпалені плоди», абрикосовий запах, кислий смак	кислий легкий терпкий смак	фруктовий, цитрусовий кислуватий смак	смак і запах сусла, не кислий
<i>L. helveticus</i>	фруктовий запах, солодкий смак	пахне смолами, кислий смак	дуже кислий смак і запах	легкий кислуватий смак
<i>L. plantarum</i> (B)	солодкуватий запах, кислий смак	кисло-солодкий запах, кислий смак	солодовий, хлібний запах, кислий смак	смак і запах сусла, не кислий
<i>L. brevis</i>	солодкуватий запах, легкий пекучий смак	солодкий, рідкий, не дуже кислий	солодкий солодовий запах, не дуже кислий смак	смак і запах сусла, не кислий
<i>L. acidophilus</i>	аромат манго, смак зеленого манго	кислий запах, кислий смак зеленого яблука	дуже кислий смак і запах	легкий кислуватий смак

Основні мікроорганізми

Lactobacillus значною мірою можна вважати первинними бактеріями, що мають широкий діапазон підвидів. *Lactobacillus* є в основі та домінують у формуванні характеристик «кислих» сортів пива, таких як Berliner Weisse і Gose, але можуть також використовуватись як частина змішаного бродіння в багатьох «кислих» стилях. *Lactobacillus* виробляють молочну кислоту дуже швидко, надаючи м'якого й гострого смаку. Температурна чутливість має вирішальне значення для продуктивності роботи, і це також залежить від підвиду бактерій. Температура в межах 30–49 °C є загальним температурним діапазоном для активності *Lactobacillus*. Вони, як правило, дуже чутливі до хмелю (хоча це залежить від підвиду), і гірота всього лише у 8 IBU може перешкоджати зростанню їхньої активності. *Lactobacillus* можна класифікувати як гетероферментативні (виробляють молочну кислоту та інші побічні продукти (CO₂ і етанол)) і гомоферментативні штами, які виробляють тільки молочну кислоту.

Pediococcus також є схожими первинними бактеріями, але, на відміну від *Lactobacillus*, є набагато повільнішими (потенційно потрібні місяці, щоб досягнути нижчих рівнів pH), що може впливати на обрану техніку «кислотоутворення». Хоча вони й повільніші в активності, вони стійкіші до наявності хмелю та до кислот, і тому можуть досягати pH 3,0 і нижче (*Lactobacillus* зазвичай досягає 3,2–3,5 pH). У результаті дії *Pediococcus* отримують набагато різкіший і гостріший смак порівняно з *Lactobacillus*. Більшість підвидів продукують діацетил у різній концентрації, що значною мірою вважають негативним для багатьох пивоварів, і в певних умовах можуть утворювати екзополісахариди, які призводять до появи смаку «хворого» або «канатового» пива.

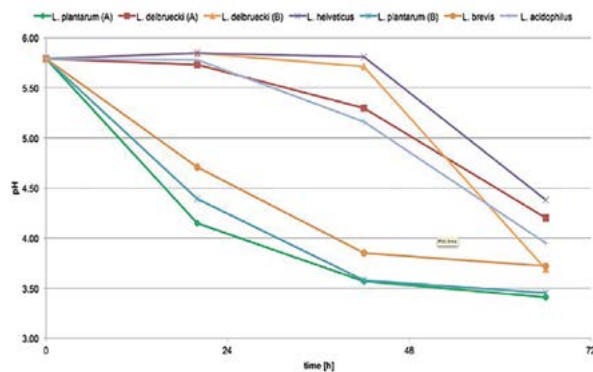


Рис. 1. Результати ферментації протягом трьох діб

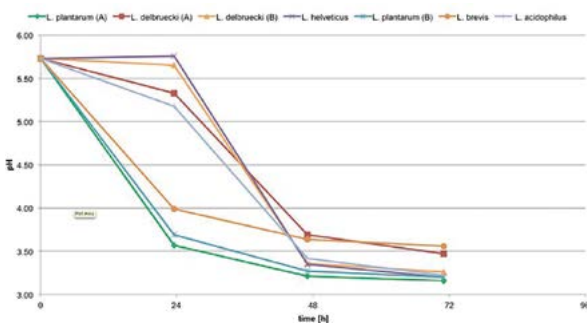


Рис. 2. Результати збродження протягом трьох діб

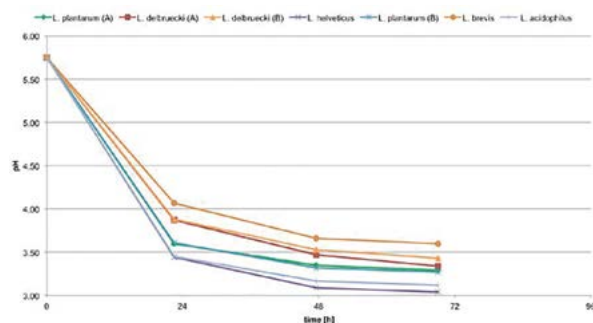


Рис. 3. Результати збродження протягом трьох діб

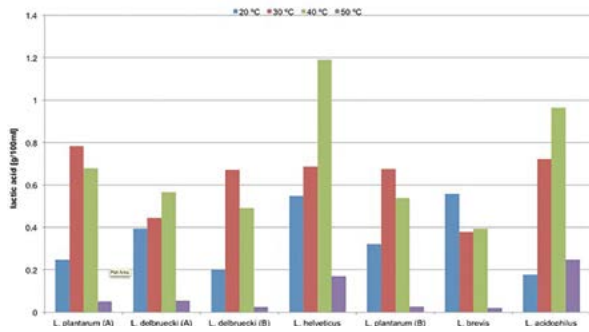


Рис. 4. Накопичення молочної кислоти під час бродіння з використанням досліджуваних штамів



Brettanomyces – дікі дріжджі, а не бактерії. Їх часто використовують для зброджування «кислих» сортів пива. На відміну від звичайних пивоварних дріжджів (*S.Cerevisiae* і *S.Pastorianus*), *Brettanomyces* можуть у процесах метаболізму споживати широкий спектр цукрів, включаючи декстрини, хоча зазвичай вони повільніші. Поширеною помилкою щодо *Brettanomyces* є те, що вони сприяють утворенню кислотності подібно бактеріям, не самі по собі, хоча їх часто використовують разом із бактеріями. Залежно від підвиду, *Brettanomyces* можуть виробляти різноманітні складні ефіри, феноли та інші сполуки, що сприяє утворенню ароматів, які добре відповідають «кислим» стилям пива. Наприклад, *B. Bruxellensis* має тенденцію виробляти більше земляних, деревних і затхлих нот порівняно з фруктовими, ананасними ефірами, які будуть пов'язані з *B. Claussenii*. *Brettanomyces Claussenii* – дікі дріжджі роду *Brettanomyces*, які мають негативний ефект Пастера. У дикому вигляді вони наявні на шкірці плодів. Доведено, що він корисний для бродіння вина та пива, а також для виробництва етанолу.

Джерела бактерій, які продукують молочну кислоту

У пошуках кращих бактерій, що застосовують пивовари для виробництва «кислого» пива, використовують багато джерел.

Лабораторія. Комерційно доступні штами через лабораторії стають все більш доступними як або чиста, або змішана культура (більш поширена).

«Пляшкові» культури. Пивовари та мікробіологи збирають культури, знайдені в осаді непастеризованого кислого пива, а потім вирощують ці культури. Вони зазвичай бувають змішаними й часто комплексними культурами.

Природа. Контакт суслу або пива з атмосферою надає можливості природно наявним бактеріям і диким дріжджам до скисання. Традиційна техніка особливо була розповсюджена в Бельгії.

Йогурт – багато молочних продуктів, включаючи йогурт, ферментують за допомогою *Lactobacillus*, тому додавання йогурту до пивного суслу використовували у виробництві «кислого» пива.

Злакові культури. *Lactobacillus* часто є на зернах, які використовують у пивоварінні, тому додавання подрібнених і цілих зерен у варильному відділенні можна використовувати як техніку для «скисання».

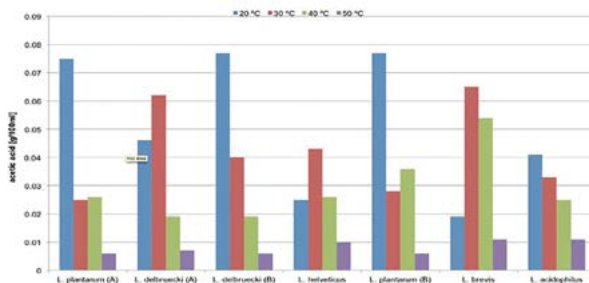


Рис. 5. Накопичення оцтової кислоти під час бродіння з використанням досліджуваних штамів

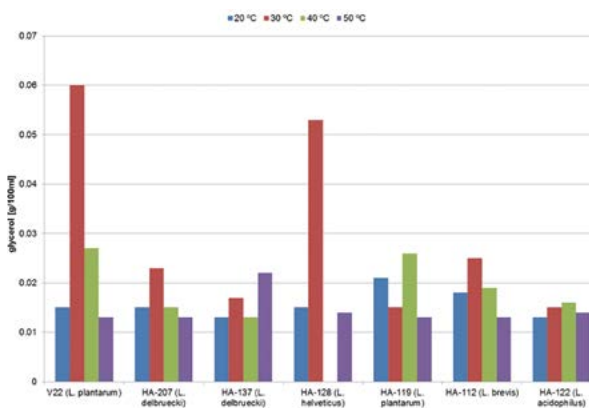


Рис. 6. Динаміка накопичення гліцерину під час бродіння з використанням досліджуваних штамів

ТЕХНІКА ДЛЯ «СКИСАННЯ»

- «Скисання» затору
- Вода, зернові.
- Бактерії із зерна або внесені окремо..
- 2-3 дні.
- «Скисання» в котлі
- Сусло із внесеними мікроорганізмами.
- 2-3 дні.
- Змішане зброджування.
- Змішані *Saccharomyces*, *Lab. Brett*.
- Типовий час бродіння.
- Спонтанне старіння/бочки/місткості.
- Часто дерев'яні посудини.
- Змішана мікрофлора.
- Більша складність/комплексність.

ПРИКЛАД ПРОЦЕСУ «СКИСАННЯ» У КОТЛІ:

- затирання;
- фільтрація;
- нагрівання для пастеризації;
- охолодження до температури внесення (43–48 °C);
- внесення *Lactobacillus*;
- очищення CO₂ 2 години при 0,02 МПа;
- скисання;
- кип'ятіння та інактивація *Lactobacillus*.

Використання і дослідження ширшого спектра мікроорганізмів для виробництва кислого пива. Дослідження лабораторії Lallemand

Lallemand – глобальний лідер у розробці, виробництві та маркетингу дріжджів, бактерій та спеціальних інгредієнтів. Дослідження лабораторії Lallemand зі штамом *L. plantarum* були досить обнадійливими, і було вирішено оцінити ширший діапазон доступних висушених молочнокислих бактерій.

Зі збільшенням споживання «кислого» пива (що містить молочну кислоту) виникає потреба в тому, щоб мати можливість виробляти таке пиво зручним і контрольованим способом, наприклад, із використанням висушених бактерій у зручному форматі. Грунтуючись на обнадійливих результатах зі штамом *L. plantarum*, було вирішено оцінити ширший діапазон доступних висушених молочнокислих бактерій.

Метою є досягнення рН 3,5 або нижче протягом 48 годин після ферментації з високою концентрацією молочної кислоти і низькою концентрацією оцтової кислоти. Тут ми тестуємо кілька штамів молочнокислих бактерій. *L. plantarum* був включений як контроль, оскільки він продемонстрував себе найкраще в попередніх випробуваннях.

«Кисле» пиво стає все більш популярним на ринку сьогодні, і пивовари шукають простий спосіб створити цей стиль пива без розведення і збереження власних культур молочнокислих бактерій. Зручним рішенням буде використання висушених бактеріальних культур шести штамів молочнокислих бактерій, які використовували для зброджування 12 % неохмеленого солодового екстракту при чотирьох різних температурах. *L. helveticus* і *L. acidophilus* продемонстрували найвищу активність при 40 °C до максимальної концентрації молочної кислоти. Найвищі концентрації оцтової кислоти досягали при 20 °C і в загальному зменшувалися зі збільшенням температури ферментації. *L. helveticus* і *L. acidophilus* виявилися придатними кандидатами для виробництва «кислого» пива. *L. delbrueckii* можуть бути цікавим доповненням до портфоліо молочнокислих бактерій для виробництва «кислого» пива, адже спричинили появу цікавих фруктових нот.

ШТАМИ, РЕКОМЕНДОВАНІ ДЛЯ ДОСЛІДЖЕННЯ:

- *L. plantarum* (A);
- *L. delbrueckii* (A);
- *L. delbrueckii* (B);
- *L. helveticus*;
- *L. plantarum* (B);
- *L. brevis*;
- *L. acidophilus*.

| Умови ферментації

Зброджування пива вищенаведеними зразками проводили при 4-х різних температурах (20 °C, 30 °C, 40 °C і 50 °C) у медіальних пляшках 500 см³. Сусло готували з солодового екстракту, доводили до 12° Plato і переносили в стерильні пляшки. Бактерії проходили процес регідрації при кімнатній температурі протягом 15 хвилин і були задані в нормах 1 г/гл, за винятком *L. plantarum* (штам А), який задавали при нормі 10 г/гл згідно з рекомендаціями. Щоденно під час зброджування вимірювали густину та рН.

Зразки відбирали в кінці кожної ферментації та аналізували на вміст молочної, оцтової кислоти та гліцерину. Аналіз проводили за методикою HPLC з використанням колонки Jolie Waters Ic-Pak Ion-exclusion 50A 7um 7,8 x 150 мм.

| Результати досліджень

Обидва штами *Lactobacillus plantarum* показали найвищу активність і при 20 °C, і при 30 °C, що завершилось швидким зниженням рН і мінімальним значенням рН після 3-денного зброджування. При 30 °C і 40 °C всі штами досягли цільового значення рН 3,5 протягом 2 днів, за винятком штаму *L. brevis* (30 °C і 40 °C) і *L. delbrueckii* (30 °C). *L. helveticus* і *L. acidophilus* показали найвищу активність при 40 °C і все ще активні при 50 °C, тоді як всі інші штами майже неактивні при цій температурі (рис. 1–4).

Результати HPLC демонструють, що найвищі концентрації молочної кислоти були отримані при 40°C від *L. helveticus*, а потім від *L. acidophilus*. При 30 °C всі штами продукували подібні високі концентрації молочної кислоти. *L. brevis* є найбільш чутливим штамом до вищих температур ферментації, надаючи максимальну концентрацію при 20 °C (рис. 4). Найвищі концентрації оцтової кислоти були отримані при 20 °C і знижувалися зі зростанням температури ферментації (рис. 5). Найвищі концентрації гліцерину були досягнуті при 30 °C, вироблені *L. plantarum* і *L. helveticus* (рис. 6).

Після 3 днів ферментації проводилась дегустація. Загалом, зброджування з *L. helveticus* і *L. acidophilus* були описані як такі, що надають найбільш інтенсивного кислого смаку і запаху. *L. delbrueckii* надав кілька цікавих фруктових нот. Одна з двох пляшок із *L. helveticus* при 30 °C мала біоплівку, запах «спітнелих шкарпеток» та «смажений» посмак. Але цей недолік однієї пляшки не применшує отримані результати: смак більшої частини напоїв містив вищу кількість молочної кислоти – чистої молочної кислинки, що збалансована хлібними нотками солоду та помірною хмельовою гіркотою.

| Висновки

У результаті симбіозу молочнокислих бактерій та дріжджів під час бродіння в пиві утворюється молочна кислота, що надає напою специфічного кислого смаку. Таке пиво має своїх поціновувачів, тому виробництво кислих сортів пива, яке швидко стає все більш популярним, потребує надійних і послідовних методів досліджень, і розроблення бажаного смакового профілю дуже важливе. Різноманітність видів *Lactobacillus* значна з погляду продуктивності, температурної чутливості й оптимальних умов. Характеристика і розуміння, як працюють ці підвиди і які методи для «скисання» найбільше придатні для кожного з них, найкраще сприятиме продовженню досліджень і розробці простих в обігу вископродуктивних бактеріальних культур, які можуть принести користь пивоварам у виробництві «кислого пива».



ДАВНІ ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ –

ЦЕ ПОЄДНАННЯ ДАЄ ЗМОГУ
ВАРИТИ ПИВО, СМАК ЯКОГО
ВРАЖАЄ НАВІТЬ ЄВРОПЕЙЦІВ

Щоб зварити пиво саме так, як це робили у давнину, потрібна точна рецептура, сучасні технології та щире бажання досягти результату, який би вразив споживачів та задовольнив амбіції пивоварів. Свого часу на ПП «Перша Подільська Парова Броварня», що працює у с. Глібів на Тернопільщині, до роботи взяли саме з таким підходом. І зрештою досягли бажаного. Глібівське пиво, яке варять відповідно до старовинних рецептів та німецького закону про чистоту пива, поступово підкорює нових поціновувачів. Адже «Історія в пляшці» (а саме так виробники позиціюють свій продукт) – це смачно, цікаво та самотньо. Про те, як на місці пивзаводу з понад столітньою історією вдалося розбудувати сучасне підприємство, а також про секрети виробництва «стародавнього» напою та враження його поціновувачів нашим читачам розповів керівник ПП «Перша Подільська Парова Броварня» Микола РУБАЙ.



Пивзавод з понад столітньою історією

Пиву, яке нині варять на підприємстві у Глібові, вочевидь, судилося бути «історичним». Адже відлік історії Глібівського пивзаводу сягає ще дев'ятнадцятого сторіччя. Перша згадка про підприємство датується 1880 роком. Згодом, у 1897-му, воно вже називалося «Перша Подільська Парова Броварня», а його власниками були граф Щенсній та графиня Ольга Козібродзькі. Пивоварню поступово вдосконалювали, і в 1904 році її продукція навіть отримала золоті медалі на виставці у Відні.

Робили пиво на підприємстві і в радянські часи – аж до 1980-х. Ну а наступна сторінка історії підприємства датується кінцем 2021 року. Саме тоді броварня отримала нове дихання, і на оновлених потужностях почали варити Глібівське пиво старовинним способом відкритого бродіння.



– Модернізацію потужностей ми розпочали у 2017 році. На той час підприємство було повністю закритим. Тож довелося поступово все відновлювати, розчищати від землі та бруду підвали та закуповувати обладнання. Зрештою перше пиво зварили у 2021-му. І відтоді потужності та обсяги виробництва поступово збільшуємо, – розповідає Микола Рубай.

Загальна площа Глібівського пивзаводу становить 5 тисяч квадратних метрів, виробнича потужність – 30 тонн на добу. На підприємстві встановлене обладнання чеського, німецького та українського виробництва. Перед тим, як зупинити свій вибір на певному типі устаткування, представники підприємства побували на багатьох пивзаводах у Чехії та Німеччині та ознайомилися з тонкощами виробництва. Адже мали на меті не просто варити якісне пиво, а відновити традиції давнього пивоваріння.

«Справжній» смак завдяки відкритому бродінню

Основна «фішка» пивоварні – варіння пива за спеціальною технологією відкритого бродіння. Це – найдавніший метод пивоваріння, і нині його широко застосовують у багатьох європейських пивоварнях.

– Пиво варимо без використання газу – на парі. Подальше бродіння відбувається у відкритих чанах. Залежно від сорту процес бродіння триває 5–7 днів. Пінку, яка утворюється на поверхні, знімаємо з допомогою спеціального пілосмока. Після зброджування перекачуємо пиво у ЦКТ, і там напій доброджує протягом 21–25 днів. Під час відкритого бродіння тиск на дріжджові клітини мінімальний, що позитивно впливає на смакові якості пива. Більш яскравий та виражений і його аромат, оскільки в процесі такого бродіння утворюється більше летких сполук. На більшості пивоварень все відбувається швидше, відповідно, й проблем у пивоварів менше. Натомість у нас кожен процес потребує ретельності та відповідальності. Адже на етапі відкритого бродіння пиво дуже вразливе. Тому у приміщеннях, де проходить бродіння, витримуємо стерильні умови. Там встановлено бактерицидні лампи, а заходять туди можуть лише окремі фахівці у захисних костюмах та взутті, – розказує керівник підприємства.

Загалом процес пивоваріння у «Першій Подільській Паровій Броварні» триває 30–35 днів. Проте зрештою пивовари з Тернопільщини отримують відповідний результат – пиво з особливо глибоким смаком і ароматом. Свого часу пиво куштували німецькі фахівці, які встановлювали на заводі нове обладнання.

Старовинну рецептуру, за якою на Глібівському заводі варять пиво, відновили за записами, віднайденіми в Україні та Польщі. Власники налагодили контакт з родиною графа Козібродзького, і саме родина допомогла відшукати давні записи.

На броварні є свердловина, з якої беруть воду для варіння пива. Її пропускають крізь фільтрувальну установку, а якість води контролюють як у власній лабораторії, так і в інших лабораторних установах.

Ліва частина сировини для пивоваріння – німецького та чеського виробництва. Лише частина солоду – від Славутського солодового заводу. Дріжджі, хміль, солод обирають з огляду на їхню якість та вимоги рецептів, за якими вариться пиво. Щоб досконало відновити стародавні сорти, потрібні були саме імпортовані складники, кажуть технологи. Звісно, це впливає на собівартість продукту, адже компоненти імпортованого виробництва у 3–4 рази дорожчі за вітчизняні. Натомість на пивоварні мають сталий результат – незмінно якісне пиво.

Між крафтом та великим пивзаводом

Наразі споживачам пропонують шість сталих сортів Глібівського пива. «Світле» з вмістом спирту 3,4 % має насичений хмелевий аромат та солодовий смак з хмелевою гіркотою. Особливість «Глібівського напівтемного» з 4,2 % спирту – помірний присмак карамельного або паленого солоду. Світло-золотаве «Пшеничне» (3, 6%) сподобається тим, хто надає перевагу пшеничним ноткам та цитрусовій кислоти.

«Глібівське blanche» позиціонує як «молодіжний» напій. Пиво з вмістом спирту 4,0 % має солодово-пряний смак, у якому відчуються нотки цитрусових, коріандру та незначна хмелева ароматика. Ще один цікавий сорт – пиво «Шляхетне» (5 %), що має по-особливу глибокий смак з хмелевою гіркотою.

Нещодавно лінійку поповнив новий цікавий сорт – пиво «Лемківське». Йому притаманний солодкий смак та більш помітна схожість до сучасних сортів пива. Згодом, ближче до осені, на підприємстві мають намір розпочати ще й випуск напою з більшим вмістом алкоголю – пива «Моцне». Але незмінною особливістю усіх сортів, що пропонує броварня, є використання лише натуральних компонентів найвищої якості, котрі завдяки природному бродінню перетворюються в запашне хмільне пиво.

На заводі встановлене автоматичне обладнання для розливання, де пиво наливають у скляні пляшки ємністю 0,5 літра. На автоматизованій лінії відбуваються усі процеси – розливання, закорковування, наклеювання етикеток.

Віднедавна три сорти – «Світле», «Напівтемне» і «Шляхетне» – почали розливати у літрові ПЕТ-пляшки, встановивши відповідну лінію. Також пиво розливають у кеги.

Експериментувати з іншими сортами на пивзаводі наразі не мають наміру. Натомість у планах – розширення бродильного цеху та встановлення ще одного варильного відділення.

– Поки що наше підприємство – це щось середнє між крафтовою пивоварнею та великим пивзаводом. Однак у перспективі прагнемо збільшувати обсяги виробництва напою. Ми одразу націлювалися на те, щоб працювати як повноцінний завод. Маємо відповідне обладнання, хоч і не використовуємо його на максимальну потужність з огляду на реалії на ринку збуту, – зазначає Микола Рубай.





Утім, в 2023-му продажі все ж дещо активізувалися. Географія продажів пива постійно розширюється, збільшується кількість партнерів заводу. Згодом виробники планують вийти на європейський ринок. Головне – знайти закордонних партнерів, які реалізуватимуть українське пиво. Все інше у глібівських пивоварів уже є: і етикетки польською мовою, і – найголовніше – належна якість продукції.

На підприємстві активно працюють і над промоцією напою. Презентаційні відеоролики про кожен сорт пива, сторінки в соцмережах, спонсорство футбольного клубу «Нива» у сукупності дають змогу підвищити пізнаваність та зацікавити нових поціновувачів хмільного напою.

Найсучасніше обладнання для креативних пивоварів

Окрім устаткування чеського та німецького виробництва на пивзаводі встановлені ємності, які виготовили фахівці з української компанії SST зі Львівщини, яка свого часу стала переможцем відкритого конкурсу на постачання обладнання на підприємство.

Ці місткості використовують на етапах варіння, бродіння та доброджування. Свого часу генеральний директор компанії SST Роман МЕЛЬНИК разом з керівництвом пивоварні відвідав багато підприємств у Європі, щоб досконало зрозуміти потреби клієнтів.

Відтак в устаткуванні для Глібівського пивзаводу фахівці зі Львівщини зуміли поєднати давні традиції пивоваріння з сучасними технологічними рішеннями і зрештою максимально точно втілити поставлене завдання.

На підприємстві встановили 6-посудний варильний порядок на 5000 л та організували повністю автоматичне керування заводом за допомогою автоматики від Siemens. Також підприємство оснастили вісьмома ємностями для відкритого бродіння на 15 тис. літрів та

14 горизонтальними ємностями для доброджування, 13 ємностями по 30 тис. літрів.

Співпраця триває й досі. Зараз фахівці SST працюють над облаштуванням на заводі дріжджового відділення для зберігання та розмноження дріжджів.

– Наше найсучасніше обладнання дає змогу працювати надійно й ефективно і створювати винятковий продукт. Пивоварні ретельно сконструйовані, обладнані сучасними системами контролю та передовою автоматизацією, завдяки чому можна отримувати незмінно високу якість продукту від партії до партії. При цьому забезпечується повний контроль усіх процесів – від затирання до бродіння, – розповідає Роман Мельник.

Важливим фактором для глібівських пивоварів стало й те, що системи від SST можна легко адаптувати до будь-якого стилю пивоваріння. Можливість налаштування та модульні конфігурації дають змогу легко масштабувати виробництво або експериментувати з різними рецептами, відкриваючи перед пивоварами практично безмежні можливості.

Важливо й те, що устаткування від SST міцне та довговічне, оскільки виготовлене з високоякісної сертифікованої нержавіючої сталі. А найсучасніша автоматизація та індивідуальний підхід до побажань клієнта дають змогу зрештою отримати бажаний результат. За потреби пивоварню можна доукомплектувати або ж розширити потужності, отримавши при цьому супровід команди експертів на кожному з етапів.

Тож співпраця ПП «Перша Подільська Парова Броварня» та фахівців з SST, котрі враховують всі аспекти тамтешньої технології пивоваріння, зрештою дала чудовий результат. Тим паче що глібівські пивовари впевнені в тому, що економити на обладнанні точно не варто.

– Якщо на пивоварні встановити дешеве устаткування, то через деякий час це дається взнаки, і неякісне обладнання зрештою підводить у вирішальну мить. Тому ми на цьому не економимо, усвідомлюючи, що якісне та сучасне не може бути надто дешевим, – зауважує Микола Рубай.

Тому на майбутнє колектив Глібівського пивзаводу, попри все, дивиться з оптимізмом. Там щиро вірять, що ситуація в країні зрештою стабілізується, і виробники якісної та цікавої споживачам продукції матимуть змогу розширювати потужності та підкорювати нові ринки збуту.

– Ми готові працювати ще більше. Аби тільки закінчилася війна. От тоді зможемо отримувати справжнє задоволення – і від життя, і від пива, – каже керівник підприємства.



ПИВОВАРНІ 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



Пивоварня «Блукач».
с.Рожище, Волинська обл. Двопосудний
варочний порядок об'ємом 500 л/варка
з повним автоматичним керуванням.
Укомплектовано ЦКТ на 1000 л
з автоматичним контролем тиску.



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., м. Новояворівськ, вул. Шевченка, 10, +38 068 305 83 75, +38 098 802 11 78

brewerysst@ukr.net | stainless-technologies.biz



ПИВОВАРНЯ YUBER: МІСЦЕ, ДЕ НА ЗАКАРПАТТІ НАРОДЖУЄТЬСЯ СПРАВЖНІЙ КРАФТ

Галузь крафтового пивоваріння в Україні досі перебуває на етапі активного розвитку. На півній мапі України з'являються нові пивоварні, які пропонують споживачам якісне пиво та прагнуть зайняти чіткі позиції на ринку. Важлива перевага крафту полягає в тому, що кожна броварня у процесі розвитку проходить особливий шлях, створюючи неповторні продукти. У підсумку ж у «виграші» залишаються всі - і пивовари, котрі мають змогу експериментувати та зростати професійно, і споживачі, які отримують ексклюзивне пиво, і ринок, місця на якому вистачає усім, хто працює чесно і якісно. У цьому вкотре переконалися засновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина КОНЕВА і Надія ЯЩУК, які нещодавно відвідали пивоварню Yuber в Ужгороді.



Пивоварня Yuber — це, без перебільшення, один з найцікавіших закладів західної України, розташований у серці Закарпаття – Ужгороді. Пишатися тамтешнім майстрам є чим: це перша в Україні крафтова пивоварня, яку зібрали чеські фахівці за Пльзенською технологією пивоваріння від виробника Йозефа Крисла! Тут працюють виключно із закордонною сировиною та викупленими авторськими автентичними рецептами пива. Але про все за порядком.

Як усе починалося?

Ідея створення пивоварні з'явилася в **Юрїї БЕРЕЖНИКА** майже п'ять років тому – відкрити її на базі власного готелю. Але правильні знайомства та фахові поради докорінно змінили плани власника та команди і, як показав час, – не дарма.

Yuber – крафтова пивоварня з потужностями 300 тис. л на рік – запрацювала в грудні 2019 року. Зібрали її чеські фахівці компанії Joes garage brewery s.r.o. з розрахунком росту потужностей залежно від попиту.

– Зварити добре пиво без високоякісного обладнання неможливо, тому на цьому етапі важливо обрати надійного партнера, який забезпечить не лише необхідне устаткування, але й подальшу технологічну підтримку, і в цьому питанні ми беззаперечно довірилися закордонним експертам. Їх надзвичайно вразила наша філософія та глибока довіра, готовність будувати всю систему відповідно до їхніх вимог заради якісного продукту. Певне, це відіграло дуже важливу роль й у подальшому розвитку нашої пивоварні, – розповідає власник пивоварні Юрій Бережник.

До речі, броварня Yuber стала пілотним проектом відомого чеського пивовара **Йозефа КРИСЛА** в Україні.

А в проєкті пивоварні використані найкращі матеріали від провідних виробників світу, для бару – холодильне обладнання, барстійки, пивні траси та піпи від лідера у своїй галузі – фірми LUKR CZ a.s.

– Зараз ми варимо 6 видів пива, але можемо варити вдвічі більше. Та головне не кількість, а якість, тому ми постійно намагаємося навчити споживачів відкривати для себе нові смаки, особливо якісні види елю IPA, смак якого став революційним та улюбленим вже для багатьох українців, – говорить Юрій Бережник.

Саме пивоварня Yuber відома в Україні своєю пльзенською технологією пивоваріння від Йозефа Крисла, який пропрацював понад 25 років на заводі Plzeňského Prazdroju. Нині Йозеф – почесний член асоціації пивоварів Чехії та один з головних пивних сомельє Чеської Республіки, власник фірми Joes garage brewery s.r.o. та автор конструкцій для понад 85 пивоварень в Чехії, Словаччині, Франції, Італії, Іспанії, Швеції, В'єтнамі, США й Україні.

Крафтове пивоваріння: більше про виклики чи відвертість?

Під час розмови власник пивоварні та головний пивовар Віталій Лось досить довго розмірковували на тему сучасного крафту. Адже популярний крафт – це не про зарібок, а про формування культури споживання авторських сортів пива.

– Крафтове пиво – повна протилежність масовому, яке передбачає обов'язкову пастеризацію для подовження терміну придатності, що не тільки знижує кількість корисних мікроелементів та вітамінів продукту, але й погіршує смакові властивості. Нині вже практично не лишилось людини, яка б не знала, а може, й не куштувала крафтового пива, але, на жаль, дуже часто сучасні місцеві «бровари» не дуже зважають на якість, – розмірковує пивовар броварні **Віталій ЛОСЬ**. – Тому Yuber поставив собі за мету зробити сучасний крафт якісним. Саме тому для свого виробництва пива ми обрали пльзенську технологію. Чому? Тому що пльзенське пиво вважають одним з найкращих у Європі та світі, а в Україні чеське пиво асоціюється зі справжнім, якісним, найкращим смаком.

Сам пивовар навчався технології пльзенського пивоваріння в майстра своєї справи вищезгаданого Йозефа Крисла. Практичне навчання тривало понад 9 місяців без відривання від виробництва в Чехії та продовжується досі вже на базі пивоварні Yuber під керівництвом та особистим контролем відомого пивовара **Петра КРИСЛА**.

Ставка на якісну та чесну роботу

Віталій Лось зауважує, що відмінність живого пива від пастеризованого важко переоцінити, тому пивоварня Yuber акцентує саме на варінні натурального пива, яке готують тільки з органічних інгредієнтів.

– Зараз ми варимо 6 видів пива з високоякісної сировини, – наголошує пивовар. – У нас є різновиди чеського та німецького солоду, хміль чеського та американського



виробництва, який використовують провідні країни пивоваріння, – Чехія, Німеччина, Бельгія – і який нам постачає компанія Raven Trading, s.r.o. Працюємо виключно з перевіреними закордонними сортами та виробниками, які вирощують свою продукцію локально. Моєю особистою гордістю є оригінальний Yuber Lager, який дуже подібний до Plzeňský Prazdroj без пастеризації, що робить його тільки кращим, оскільки залишає нам не тільки улюблений неповторний смак, але й усю користь продукту. Наше пиво бродить природним шляхом, а головне – не проходить пастеризацію. Тому воно максимально насичене, щільне та зберігає всі корисні мікроелементи та вітаміни, які притаманні цьому продукту.

Крім вимог до сировини, є цілий список важливих моментів, які враховують під час варіння пива.

– Якість продукту контролюють у декілька етапів, – підкреслює пивовар. – Технологію та безпосередній процес варіння контролює Петро Крисл, далі контроль якості продукту за технологічними показниками відбувається в спеціальній лабораторії згідно з ліцензійними вимогами в рамках законодавства України. Ну і в процесі усієї варки пива – від затирання солоду до бродіння, відстоювання і транспортування пива в танк – ми контролюємо всі показники продукту. Пльзенська технологія пивоваріння з верхнім і нижнім бродінням пива дуже цікава: верхнє бродіння – це той етап, коли дріжджі працюють за температури 15–20 °C у верхній частині танку ЦКТ і переробляють цукри. Під час цього процесу виробляється природний алкоголь. А під час нижнього бродіння інший вид дріжджів, який працює



Виробник обладнання для пивоварні Йозеф Крисл та власник пивоварні Yuber Юрій Бережник

за температури від 6–9 °С, в нижній частині танку ЦКТ переробляє цукор в алкоголь, але робить це в набагато довше, ніж під час верхнього бродіння. Тому, наприклад, таке пиво, як лагер, відстоюється і насичується алкоголем від 30 до 45 днів.

Реалізація пива: як працює власний паб

Наразі пиво, зварене за унікальними технологіями реалізують в однойменному пабі в Ужгороді й не лише.

– Окремо хочемо виділити так звану «фішку закладу». Все пиво, зварене в нашій пивоварні, подається до всіх підрозділів закладу: ПАБу, боулінг-бару, ресторану та нічного клубу – через прокладені траси безпосередньо з форфасу, де воно відстоюється та зберігається, не маючи контакту з іншою тарою чи повітрям, та подається відразу до пивного крана – чопа. Завдяки цьому пиво зберігає свій первинний смак, консистенцію, всі природні мікроелементи та вуглекислий газ, який досягнутий шляхом природного бродіння, – акцентує Юрій Бережник.

Також у пабі Yuber гостям пропонують унікальну послугу – бокси-«самовичепи», де гість може самостійно «начепувати» собі пива в підготовлений охолоджений бокал, та насолодитися справжнім смаком.

– Не пивом єдиним ми дивуємо у себе в гостях, – додає пивовар закладу й одразу пояснює, – на відміну від сформованих стереотипів, що пиво потрібно вживати з дуже солоною або надто пряною закускою, хочу зауважити: якщо хочете відчутти справжній смак пива, пийте його з прісною грінкою без додавання солі та сиром з низьким відсотком жирності.

У галузі крафтового пивоваріння перед пивоварами постає багато завдань, головне з яких – вивчити свого споживача та його смаки. Хтось любить пиво з кислінкою, а хтось надає перевагу більш солодким напоям. Хтось любить пити світле пиво, а хтось – темне. Смаки споживачів дуже різні, але в пивоварні Yuber кожен завжди знайде те, по що прийшов.

Попри свій молодий вік, пивоварня Yuber вже була відзначена на всеукраїнському та міжнародному пивних конкурсах.

За результатами VI Всеукраїнського професійного конкурсу серед мініпідприємств галузі «Грані якості – 2020», що відбувся у 2020 році в Києві, пивоварня здобула перемогу та отримала найвищі нагороди за всі шість видів пива. Також було відзначено спеціальною нагородою «За успішний дебют» та «Кращий дизайн зовнішнього оформлення».

На XXIII Міжнародному конкурсі пива, безалкогольних, слабоалкогольних напоїв, зброджених напоїв мінеральних та питних вод, солоду пивоварного у 2020 році пивоварня здобула шість золотих медалей за три сорти IPA, два лагери та один портер.



ПИВОВАРНЯ YUBER ПРОПОНУЄ СВОЇМ СПОЖИВАЧАМ ТАКІ ВИДИ ПИВА:

Yuber Lager – м'яко охмелений світлий лагер з гірким балансом і насиченим солодовим та пряно-трав'янисто-квітковим характером, з зерновими й солодкими смаками солоду Пилс із щільністю від середньо-легкого до середнього. Хоча його називають світлим, колір його насправді швидше золотистий (від світлого до глибокого золотого), а не соломяний або жовтий. Також цьому виду характерна стійка біла пінна шапка. Вміст ALC 4,5 %, хміль – 35 IBU. Колір – глибокий золотий, може доходити майже до бурштинового.

MAGNUM IPA – (India Pale Ale) – сильний охмелений різновид Пейл-елю. Хміль надає пиву багатий незвичний аромат і приємну гіркуватість. Це найбільш популярний стиль крафтового пива в США. Вміст ALC – 6,5 %, хміль – 55 IBU. Колір пива – світло-коричневий, насичений.

BROWN BEAR – ірландський червоний ель, пиво, що виготовляється методом верхнього бродіння. Має м'який смак і солодкість карамельного солоду, іноді з присмаком підсмаженого хліба з маслом або карамеллю. Помірний солодовий аромат з нотками карамелі. Вміст ALC – 5 %, хміль – 25 IBU. Колір пива – від бурштинового до темно-мідного з хорошою прозорістю.

LB – світле жіноче легке пиво типу Pale Ale. Sierra Nevada Pale Ale – пиво, з якого почалася американська крафтова

революція. Пиво, яке відкрило світові унікальний аромат і смак американського хмелю і породило пивоварну культуру Західного узбережжя США. Sierra Nevada Pale Ale – це еталонний зразок APA. Вміст ALC – 3,5 %, хміль – 30 IBU. Колір пива – світло-жовтий, прозорий.

Чорне пиво (темне) Black Hill – темний стаут. Єльовий сорт пива, приготований з використанням паленого солоду, одержуваного шляхом підсмажування ячмінного зерна, з додаванням карамельного солоду. Спочатку варився в Ірландії як різновид портеру. Дуже популярний у Великій Британії та Ірландії. Під час дегустації відчутний каваподібний запах просмаженого ячменю та солоду. Може мати незначні шоколадні, какао і/або зернові додаткові нотки. Вміст ALC – 5,5 %, хміль – 20 IBU. Колір пива – чорний.

Wheat Beer (Special) – пшеничне біле нефільтроване 12 % – ферментоване пшеничне пиво верхнього бродіння, містить зернову і дріжджову суспензію, тому залишиться каламутним. Має відчутну щільність, характеризується добавкою до ячмінного солоду пшеничного солоду або пшениці під час виготовлення пивного суслу. Має банановий пряний смак, що обумовлено значним вмістом ефірів, що виникають через високі температури бродіння. Вміст ALC – 4,5 %, хміль – 35 IBU. Колір пива – світло-жовтий, не прозорий.

Ужгородське пиво – м'яко охмелений світлий класичний лагер, який варять з використанням гіркого сорту хмелю Магнум, що дає терпку гіркоту й тонкий аромат. Щільністю – від середньо-легкого до середнього з характерною стійкою пінною шапкою. Вміст ALC – 3,5 %, хміль – 35 IBU. Колір – глибокий золотий.

Golden Bear – світлий, м'який лагер, зварений за старовинними традиціями німецьких пивоварів із солоду Пільзень без додавання мюнхенського хмелю, що робить пиво м'яким на смак та без звичної гіркоти. Вміст ALC – 3,5 %. Колір пива – бурштиновий, прозорий.

Yuber Shvabske – пшеничне, біле нефільтроване пиво високої щільності, що містить підсолоджений ячмінь, виготовлене за технологією верхнього бродіння в німецькому стилі, без гіркуватості. Пшеничне пиво вирізняється кремовою текстурою і солодким ароматом. Вміст ALC – 3,5 %. Колір пива – світло-жовтий, не прозорий.

– Найбільше поціновувачів пива надають перевагу нашому Yuber Lager та Wheat Beer, адже це традиційні, впізнавані смаки. Хоча IPA також набирає своїх шанувальників, що нас дуже тішить. Раніше крафтового пива майже ніхто не розумів, не знав, що це таке і чим воно відрізняється. Наразі ж ситуація кардинально інша, – з усмішкою розповідає пивовар.

Innokeg X

Напівавтоматична машина для миття та наповнення металевих кегів виробництва компанії KHS GmbH продуктивністю 25 кег на годину за умови використання кегів місткістю 50 л

Машина для розливу в кеги має компактний дизайн, який забезпечує простір для найсучасніших технологій у поєднанні з високим стандартом безпеки та потребує невелику площу для розміщення (прибл. 1,8 м x 1 м). За необхідності одна людина може легко керувати до 4 напівавтоматами. Проста експлуатація та ергономіка забезпечує незмінно високу продуктивність у поєднанні з найкращою якістю.

Для додаткової інформації та замовлень звертайтеся до спеціалістів **ТОВ «КХС Україна»**: 04073, Київ, пров. Куреневський, 12, Бізнес-центр «Форум», горпус А, офіс А-502

Дмитро Димо: + 380 67 555 03 04
Денис Двінських: + 380 67 555 03 09

www.khs.com

KHS
Filling and Packaging – Worldwide



ВІДКРИЙТЕ ДЛЯ СЕБЕ НОВИЙ ВИМІР ВАШОГО НОВОАНГЛІЙСЬКОГО IPA З ДРІЖДЖАМИ FERMENTIS® SAFALE™ K-97

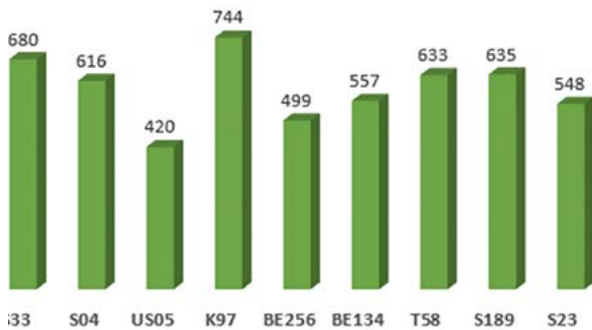


Ви вже приготували свій новоанглійський IPA з активними сухими дріжджами SafAle™ K-97 від Fermentis®? Пивоварна пригода ще ніколи не була такою захопливою, як зараз, завдяки унікальним можливостям, які пропонують вищезгадані дріжджі! Ви вже уявляєте інтенсивні хмелеві аромати в поєднанні з тонким фруктовим характером? SafAle™ K-97 – чудовий вибір, якщо ви хочете додати до свого пива тілові ноти, що вивільняються з попередників, та збільшити екстракцію хмелевих олій.

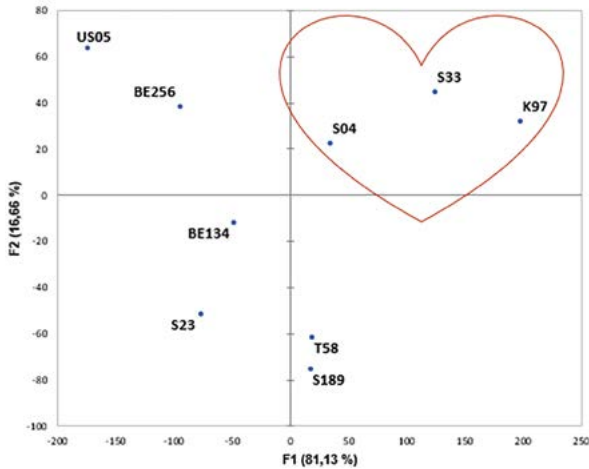
У дослідженні Fermentis® щодо використання різних штамів з нашого асортименту активних сухих пивоварних дріжджів ми використовували ті ж самі умови та сировину, що й під час виробництва пива типу IPA в Новій Англії. Лабораторний аналіз результатів, підтверджений сенсорним аналізом, показав, що дріжджі SafAle™ K-97 завдяки своїм властивостям біотрансформації залишили найбільше хмелевих олій у пиві після бродіння серед усіх дріжджів з асортименту Fermentis®. У деяких випадках це була подвійна екстракція.

Ферментація є ключовим процесом у виробництві пива, що впливає на аромат, смак і загальну якість напою. Для пива стилів NEIPA/Hazy IPA, що характеризуються каламутністю, інтенсивним хмелевим ароматом і фруктовими нотками, вибір правильних дріжджів має

■ Total sum Hop Oils



Observations (axes F1 and F2: 97,80 %)



вирішальне значення. Дріжджі Fermentis® SafAle™ K-97 – це німецький штам, який здобув популярність завдяки своїй здатності ефективно бродити в широкому діапазоні температур. Спочатку розроблені для німецького пива Koelsch, ці дріжджі знайшли застосування в багатьох інших стилях, включаючи новоанглійський IPA. Вони характеризуються здатністю виділяти леткі сполуки, які впливають на аромат і смак пива, наприклад, тіоли з хмелю, які надають пиву фруктові та квіткові нотки.

Дослідження показали, що температура бродіння є ключовим фактором, який впливає на ефективність бродіння та ароматичний характер пива New England IPA з використанням дріжджів SafAle™ K-97. Використання температури нижче як 20 °C може призвести до незавершеної ферментації, тому рекомендована температура становить 20–24 °C. Низькі температури додавання дріжджів і бродіння (12–16 °C) можуть призвести до слабого ослаблення і незавершеного бродіння.

Збалансовані пропорції – це секрет пивоварів-майстрів, адже щільність суслу та кількість доданих дріжджів мають значний вплив на процес бродіння та ароматичний профіль пива. Дослідження показали, що вища початкова щільність і менша кількість доданих дріжджів SafAle™ K-97 (50 г/г) можуть посилити сприйняття фруктових і квіткових ароматів, а це є бажаним для новоанглійського стилю IPA. Збільшення кількості доданих дріжджів (100 г/г), з іншого боку, може зменшити концентрацію летких речовин, що вплине на зниження інтенсивності аромату.

Високий рівень додавання дріжджів може прискорити процес бродіння, що може бути корисним для пива з інтенсивним хмелевим ароматом. Однак вища доза (наприклад, 100 г/г) за низької щільності суслу може

посилити сприйняття сірчистих нот, що слід враховувати у процесі виробництва. Тривалість бродіння 7 днів при 24 °C, здається, сприяє формуванню бажаних ароматів та ефірно-хмелевого балансу.

Основною особливістю новоанглійського IPA є також відповідна каламутність. Завдяки високій флокуляції, але повільній седиментації дріжджів SafAle™ K-97, ми досягнемо ідеальної соковитої димки в готовому пиві.

Дріжджі Fermentis® SafAle™ K-97 можуть бути ефективним вибором для бродіння пива в стилі New England IPA за умови дотримання правильних параметрів процесу. Оптимальна температура бродіння (20–24 °C), кількість доданих дріжджів (50 г/г), щільність суслу (15–17 °P), час бродіння (приблизно 7 днів) і час відстоювання (приблизно 3 дні) мають вирішальне значення для досягнення бажаного ароматного профілю. Вибір активних сухих дріжджів Fermentis® SafAle™ K-97 дозволить вам досягти характерних фруктових і квіткових нот у вашому NEIPA з балансом між інтенсивними характеристиками хмелю і фруктовими ефірами. Варто пам'ятати, що ці дріжджі також використовуються в інших стилях пива, таких як німецьке пиво Koelsch та бельгійське Wit, демонструючи свою універсальність.

Варто також зазначити, що, як і більшість пивних дріжджів з асортименту Fermentis®, штам SafAle™ K-97 також має сертифікат E2U™ (Easy to Use), що означає, що його можна вливати безпосередньо в суслу або ж регідратувати перед додаванням. Ефект буде практично однаковим – ми залишаємо за вами право вибору, як їх використовувати.



ЧЕСНИЙ СИДР З УКРАЇНСЬКИМ АКЦЕНТОМ

ЧИМ НАПІЙ БРЕНДУ
«РОГАТИЙ ЗАЄЦЬ»
ПІДКОРЮЄ ПОЦІНОВУВАЧІВ
УКРАЇНСЬКОГО КРАФТУ

Попри те, що про культуру споживання сидру щороку дізнається все більша аудиторія, досі про його особливості відомо далеко не всім і не все. Свого часу назву цього напою зуміли відчутно популяризувати виробники «псевдосидрів». Та водночас вони спотворили сприйняття сидру суспільством, стверджують співвласники бренду «Рогатий Заєць» Юрій ВЕРБИЛО та Григорій ОДОЧУК. Напій, який вже протягом семи років робить їхнє підприємство, виробники позиціонують як «чесний сидр», пишаючись справедливістю такого визначення. Чим саме вирізняється чесний яблучний напій з-поміж різноманіття інших напоїв, як цей продукт впливає на організм, і чому виробництво сидрів – то особлива філософія, підприємці розповіли нашим читачам.



3 автохтонних сортів

На запитання про те, як зробити сидр смачним, виробники з «Рогатого зайця» відповідають: «Просто не варто домовлятися з собою та йти на будь-які внутрішні компроміси». Уже сьомий рік їхнє невелике підприємство продукує єдиний різновид напою – яблучний сидр. Власне, це саме той напій, який без вагань та будь-яких умовностей сміливо можна називати сидром.

– Досі доволі часто трапляються помилкові судження, коли сидр класифікують як категорію пива чи вина. Ми вважаємо це дуже значною та принциповою помилкою. Адже вино – це продукт бродіння з виноградного соку, пиво – хмільний напій. А сидр отримуємо внаслідок зброджування соку з яблук. Будь-що інакше сидром називатися не може. Тому «сидр з ягід» чи з чогось іншого – це що завгодно, але не сидр. Якщо до вина додати ягоди чи інші компоненти, це вже буде не вино. От широко відома Сангрія – це винний напій. Вочевидь, і будь-які варіації на тему сидрів варто називати «сидровими напоями». Тоді це буде чесно щодо споживача, – зауважує Юрій Вербило.

Тож найголовніше у сидрі – це яблука. Теоретично для виготовлення таких напоїв можна використовувати практично будь-який їхній сорт. Проте сидри від «Рогатого зайця» виготовляють лише зі спеціально підібраних сортів яблук, котрі ростуть та дозрівають на Вінниччині. Продукцію купують у конкретного постачальника, що дає змогу щороку отримувати стабільний кінцевий продукт. Саме задля цього підприємці прагнуть юридично зафіксувати співпрацю з фермером.

– Так постачальник отримує гарантію стабільного заробітку на майбутнє, а ми – якісну сировину для виробництва нашого продукту. Уже зараз домовляємо-





Технологічність, чистота та контроль якості

Наразі обсяги виробництва у «Рогатого зайця» не надто великі. З урожаю яблук 2022 року зробили 10 тонн сидроматеріалу. У «розлитому» вимірі це близько 30 тисяч пляшок місткістю 0,33 л. Сидр на підприємстві виготовляють раз на рік – після того, як дозрівають яблука. Сік витискають та зброджують, і згодом з нього виходить неповторний золотаво-ароматний напій. За такою технологією сидри зараз виготовляє дуже небагато українських виробників.

– Сидр – це напій з яблучного соку. Якщо, скажімо, до нього додати грушевий сік, то це вже буде не сидр, а перрі. Ці особливості варто доносити до споживача. Бо коли вже суспільство знайоме з поняттям «сидр» завдяки виробникам псевдонапоїв, то завдання нашої галузі – чітко розповісти, чому і чим саме сидр відрізняється від сидрового продукту. Важливо усвідомити, що це живий напій, котрий має певний термін визрівання, і кінцевий продукт ми отримуємо раз на рік, – розповідає Юрій Вербило.

Для виготовлення сидрів практично на 90 % використовується базове устаткування для виробництва вина. Відрізняється лише спеціальний прес для відтискання сировини. Первинне зброджування відбувається у пластикових єврокубах. Натомість процес шампанізації, тобто вторинної ферментації – в ЦКТ з нержавійки, оскільки в результаті утворюється вуглекислий газ. ЦКТ угорського виробництва придбали ще до повномасштабного вторгнення.

Розливають напій на напівавтоматичній лінії. Щоб уникнути спінювання, спочатку до пляшки подається штучний вуглекислий газ. Згодом напій охолоджується до температури 0-1 °С, заливається до місткості та закорковується.

Пляшки для продукції «Рогатого зайця» купують на Гостомельському склозаводі. Оскільки це підприємство після повномасштабного вторгнення потрапило в зону воєнних дій, протягом певного періоду з тарою були певні труднощі. Утім, з огляду на не надто суттєві потреби у скляних пляшках, задовольнити їх вдалося із запасів, що вціліли на склозаводі.

Лабораторні дослідження напою на підприємстві проводять на етапі розливу напою до пляшок. Оскільки

ся з фермером про розширення саду в перспективі. Натомість він, розуміючи наші запити, вже другий рік на місці викорчуваних старих насаджень висаджує саме ті сорти, які нам потрібні. Тож маємо перспективи на плідну співпрацю, яка забезпечить стабільність нашого продукту на роки, – каже Григорій Одочук.

Для виробництва сидру на підприємстві використовують яблука сортів Сніговий Кальвіль, Джонатан, Пепин Шафранний. Щоправда, під час виробництва найсвіжшої партії напою вдалися до експерименту, додавши яблука гірко-солодкого сорту Старкримсон та сорту Хані Крісп. У тандемі всі вони «спрацювали» досить непогано, зауважують виробники.

Досвід «Рогатого зайця» вже засвідчив, що справжній сидр цілком можливо робити з місцевих яблук, попри те, що в країнах Європи цей напій виготовляють зі спеціальних сидрових сортів, котрі століттями вирощували на їхніх територіях. Зазвичай це пізні осінні або зимові яблука з великим вмістом дубильних речовин та високою кислотністю. Утім, в Україні поняття «сидрові сорти яблук» не існувало в принципі. Позатим з автохтонних українських сортів, що їх обрали для виробництва в «Рогатому зайці», виходить цілком пристойний сидр, до того ж – з нашим, українським акцентом.

– Ми не маємо на меті зробити сидр, схожий на французький чи іспанський. Прагнемо виробляти хороший сидр з українських сортів, які свого часу вдало підібрали. Бо іноді яблуко гарне та смачне, а в сидрі його смак та аромат зовсім не розкривається. А оскільки наш сидр споживачам подобається, то маємо зберегти ці автентичні сорти, щоб їх вирощували, серед іншого, і як сировину для такого напою, – зазначає Григорій Одочук.



в ході виробництва чітко дотримуються всіх технологічних аспектів, робити такі дослідження на проміжних етапах немає сенсу, кажуть виробники.

– Якщо ми бачимо, що сидроматеріал добре вибродив, у ньому немає сторонніх запахів та присмаків, то його висока якість зрозуміла й без аналізів. А от після вторинної ферментації обов'язково досліджуємо напій, щоб переконатися, що отримали очікуваний продукт. Й оскільки весь процес, від початку і до завершення, ми ретельно контролюємо, то цілком закономірно отримуємо очікуваний хороший результат досліджень. Технологічно правильний процес та дотримання усіх правил гігієни дає змогу уникнути псування продукту. Проте ми добре розуміємо, що значення має дуже багато факторів – від чистоти до температури. Скажімо, перед розливом ми обов'язково обробляємо тару розчином оцтової кислоти. Це запобігає зараженню продукту патогенами та, як наслідок, його псуванню. Якщо чітко витримувати технологію, можна гарантувати тривале зберігання напою, – зазначає Григорій Одочук.

Термін зберігання молодого сидру від «Рогатого зайця» становить щонайменше 7 місяців. Свого часу виробники провели дослідження дворічного напою та з'ясували, що всі показники залишилися сталими. Тож гарантований термін зберігання напою в пляшках – 2 роки. Однак цього року підприємці мають намір дослідити ще й сидр трирічної витримки. Тож, можливо, згодом термін зберігання напою зросте. Утім, щоб напій залишався максимально смачним та корисним, необхідно чітко дотримуватися умов зберігання, що зазначені на етикетці, наголошують виробники.

По дорозі з тими, з ким спільне бачення

Говорячи про те, наскільки впевнено почуваються крафтові виробники на сучасному ринку, власники «Рогатого зайця» наголошують, що в їхньому випадку про конкуренцію з великими виробниками може взагалі не йтися. Бо якщо продукція останніх займає чималі площі на полицях масмаркетів, то напої від крафтовиків реалізуються передусім у нішевих закладах – спеціалізованих крамницях чи пабах. Натомість масового продукту в таких «точках» немає. Тому робота великих та малих виробників відбувається радше паралельно. Утім, на певному етапі діяльності крафтовики також можуть почати замислюватися про масмаркет.

– Коли виробництво зростає, можна подумати й про вихід на більші мережі. Тим паче що в багатьох з них вже усвідомили, що крафтова продукція наразі в тренді, й почали облаштовувати у великих маркетах відділи нішевої продукції. Там охочі до такого можуть придбати щось цікавіше, аніж звична продукція від «важковаговиків». Як наслідок, поступово відбувається поступовий перехід від суперкрафту до такого собі умовного масмаркету, де є можливість реалізації нішевого товару. Ось нещодавно в нас була зустріч із представниками одного з провідних ритейлів. Під час спілкування звучав чіткий меседж: незалежно від регіону розташування магазинів на їхніх полицях має бути представлена продукція локальних виробників. Це дає змогу надати торговельним мережам певної унікальності. Тим паче що й споживач до такого ставиться схвально і прагне купувати нішеве. Тому тенденція до локальності нині простежується, – зауважує Юрій Вербило.

Для виробництва сидру на підприємстві використовують яблука сортів **Сніговий Кальвіль, Джонатан, Пепин Шафранний**.

Утім, крафт – це не лише виробництво та реалізація, а й певна особлива філософія. Відповідно до свого бачення, власники «Рогатого зайця» прагнуть презентувати свою продукцію передусім у тих закладах ресторанного типу, котрим притаманна певна унікальність, хороший сервіс та особливе ставлення до власної справи.

– Нам цікаві саме «ідейні» заклади. Бо коли люди втілюють та розвивають власне бачення паралельно з розвитком бізнесу, коли намагаються донести його до інших – це чудово. У нас також є своя філософія. І коли обидва бачення збігаються, тоді з цього щось виходить. Нам по дорозі з тими, хто реалізує свої мрії. Якщо ж бізнес – це лише про гроші, то це вже зовсім інший шлях, – каже Григорій Одочук.

Нерідко поціновувачі натурального напою цікавляться походженням оригінальної назви бренду. «А випийте келих сидру, і тоді зрозумієте самі», – жартують виробники. І зауважують, що у візуалізації свого бренду бачать затишний яблуневий сад, де під деревами на травичці спокійно пасуться зайці...

Адже сидр – це передусім про природність та користь. Позитивний вплив напою на організм засвідчує вже те, що на півночі та сході Франції, де широко вживають сидр, дуже багато довгожителів. У цих регіонах замість винограду вирощують яблука. Тож і виробництво сидру, й культура його споживання дуже розвинені.

Натомість підприємці з «Рогатого зайця» посиленою промоцією власної продукції поки що не займаються. Кажуть, виробництво у них не настільки велике, щоб іти в маси, «розганяючи» рекламні пости в соцмережах чи застосовуючи інші рекламні методи. Ті, хто цікавиться крафтовим виробництвом, відкриває для себе сидри «Рогатий заєць» завдяки участі виробників у нішевих фестивалях та спеціалізованих конференціях. Зрештою про натуральні сидри найкраще розповідає їхня висока якість, яскравий смак та аромат.

– Якщо ти щось скуштував, і воно тобі засмакувало, то є сенс порадити це спробувати друзям, якщо ні – не варто цього робити. Ми ж розвиваємося поступово, крок за кроком. Цей шлях дуже цікавий, хоч і доволі тернистий. Але ми прямуємо ним із задоволенням, – зазначає Юрій Вербило.

ПЕРЕДПЛАТА НА 2024 РІК

Журнал «Садівництво та Овочівництво. Технології та Інновації»
www.techhorticulture.com

Журнал «Ягідник» www.jagodnik.com

Журнал «Напої & Пиво. Технології та Інновації»
www.techdrinks.info



Передплата через «Укрпошту»: «Садівництво та Овочівництво. Т. І.» (передплатний індекс – 60216); «Ягідник» (передплатний індекс – 60218).

Доставка журналів «Укрпоштою» включена у вартість.

Назва комплекту	К-ть журналів у рік	Ціна комплекту за 2024 р.	Ціна комплекту за 2022/2023 рр., грн	Ціна комплекту за 2021 р., грн
Комплект № 1 «Повний». Журнал «Садівництво та Овочівництво. Т.І. / Горішник» (5 шт.) + журнал «Ягідник» (5 шт.) + журнал «Напої та Пиво. Технології та Інновації» (2 шт.)	12	1900	1300	1100
Комплект № 2 «Агро». Журнал «Садівництво та Овочівництво. Т.І. / Горішник» (5 шт.) + журнал «Ягідник» (5 шт.)	10	1500	1300	1000
Журнал «Напої та Пиво. Технології та Інновації» (2 шт.)	2	450	450	450
Журнал «Ягідник» (5 шт.)	5	850	750	650
Журнал «Садівництво та Овочівництво. Технології та Інновації / Горішник» (5 шт.)	5	850	650	450
Каталог Beer Inside. Пивна мапа України	1	100	100	



Щоб передплатити журнали на 2024 рік (або придбати друковані видання), звертайтеся:
+38 097 96 89 516, sad.nti@ukr.net
+38 097 75 92 583, reklama.nti@gmail.com
+38 096 49 16 692, oksana.buh.ti@gmail.com

Протягом воєнного стану деякі журнали виходять лише у PDF-форматі (уточнювати в редакції).

У період воєнного стану всі журнали за 2022–2023 рр. доступні для скачування безкоштовно на сайтах журналів.

18-19 КВІТНЯ 2024 РОКУ

М. КИЇВ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ КОМПЛЕКС «ВЕРХОВИНА»



XII МІЖНАРОДНИЙ БЛАГОДІЙНИЙ
**ФОРУМ ПИВОВАРІВ,
ДИСТИЛЯТОРІВ
І ВИРОБНИКІВ НАПОЇВ**
вмилося перемогати!



1 ДЕНЬ
18 КВІТНЯ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
КОМПЛЕКС
«ВЕРХОВИНА»
• ВИСТУПИ ЕКСПЕРТІВ
• ДИСКУСІЇ
• ВИСТАВКА

**BEERMASTER
BREWERY & PUB**
• ВЕЧЕРЯ
• ВЕЛИКА
ДЕГУСТАЦІЯ



2 ДЕНЬ
19 КВІТНЯ

ПИВНИЙ ТУР
НА ПИВОВАРНІ
MALLE BREWERY

та **ЛІТОРПИС**

ЛІТОРПИС
BREWERY

**ЗБІР
КОШТІВ
НА ЗСУ**

ДЛЯ РЕЄСТРАЦІЇ ТЕЛЕФОНУЙТЕ:

+38 097 759 25 83, +38 097 968 95 16, +38 096 491 66 92

**ТЕХНОЛОГІЇ
ІННОВАЦІЇ**

BEER Technologies
Innovations
Journal

НЕ ЗАБУДЬ ПРИВЕЗТИ ПИВО!

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 H-катіонування 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

КРАФТОВИЙ СПИРТЗАВОД

ВИРОБНИК №1 В УКРАЇНІ

- Якщо ви мрієте про **крафтовий спиртзавод** – ми вам допоможемо підібрати ідеальний дистилятор.
- Ми використовуємо матеріали найкращої якості у виробництві традиційних і комерційних дистиляторів, таких як високоякісна чиста **електролітична мідь 99,9 %** та **нержавіюча сталь AISI 304**. Це означає довговічність колони та успішну дистиляцію для кожного клієнта.



- Ми поставляємо не готову, а підбираємо **оптимальну систему** для ваших потреб. Ось чому ми починаємо з комплексних консультацій, тому планування вашої системи адаптоване до індивідуальних обставин і конкретного завдання дистиляції.

