

# BEER

Technologies  
Innovations  
journal

ПИВО. ТЕХНОЛОГІЇ & ІННОВАЦІЇ. ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

**ТЕРМО-ПАБ: ЗРОБИМО  
НАЙКРАЩЕ ПИВО**  
*разом*



+380 68 673 58 76

+380 99 673 58 76

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

**10-11**  
**КВІТНЯ**  
2025 РОКУ



**XIV ФОРУМ ПИВОВАРІВ,  
ДИСТИЛЯТОРІВ  
І ВИРОБНИКІВ НАПОЇВ**

**М.КИЇВ**

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ  
КОМПЛЕКС «ВЕРХОВИНА»

**10 КВІТНЯ**



ВИСТУПИ ЕКСПЕРТІВ  
ДИСКУСІЇ  
ВИСТАВКА  
ДЕГУСТАЦІЯ

**11 КВІТНЯ**



БІЗНЕС-ТУР  
НА ВІДОМІ  
ПИВОВАРНІ

**РЕЄСТРАЦІЯ  
ЗА НОМЕРАМИ:**



**+38 097 759 25 83**



**+38 097 968 95 16**



**+38 096 491 66 92**

**BEER** Technologies  
Innovations  
Journal

МЕДІА ГРУПА  
З 2011 РОКУ  
**ТЕХНОЛОГІЇ  
ІННОВАЦІЇ**  
TECHNOLOGIES AND INNOVATIONS. MEDIA GROUP FOUNDED IN 2011

**ЗБІР  
КОШТІВ  
НА ЗСУ**



# 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](http://fermentis.com)





12

**Dingemans: бельгійський солод для найкращого пива.**  
Репортаж із заводу в Бельгії



28

**«Уманьпиво»:**  
сучасне пиво з 150-річною історією



36

**«Витримка пива в бочці»:**  
дізнайтеся смак, який бочка додає до вашого пива

**ПОДІЇ**

3 Нові технології у пивоварінні презентували на XIII Форумі пивоварів, дистилляторів та виробників напоїв 26 вересня 2024 року

**ЛІДЕРИ РИНКУ**

9 MOVA має значення. Як ідея комунікації та зв'язків між людьми допомагає розвивати пивний бізнес

**АКТУАЛЬНО**

12 Dingemans: бельгійський солод для найкращого пива. Репортаж із заводу в Бельгії

**ПИВОВАРІННЯ**

16 Нова крафтова пивоварня Markel Brewery: успішний старт, перші експерименти та презентації

**ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ**

19 «Термо-Паб»: успішні проекти, підсумки 2024 року та перспективи розвитку

**ПИВОВАРІННЯ**

22 Злови свою ґаву! Як на Київщині розвивається молода пивоварня «Ґава»

**ПИВОВАРІННЯ: ЗАКОРДОННИЙ ДОСВІД**

26 Їндржих ХЕЙН: «Ціна якості пива на пряму залежить від якісних складників». Їндржих Хейн, співвласник компанії Czech Brewmasters

**ПИВОВАРІННЯ**

28 «Уманьпиво»: сучасне пиво з 150-річною історією

31 Із львівським колоритом та особливими концептами. Так працюють на пивоварнях Vavilon Craft Brewery та Театр пива «Правда», на яких побували учасники бізнес-туру, що відбувся під час XIII Форуму пивоварів, дистилляторів та виробників напоїв

34 Чеська компанія SEKADO та українська «Імпресс-ЛКБ» спільно розвивають постачання чеського солоду в Україні

**ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ**

36 «Витримка пива в бочці»: дізнайтеся смак, який бочка додає до вашого пива

**ПИВНИЙ МАРКЕТИНГ**

40 Сучасному пиву – сучасні етикетки. Чому потрібен якісний дизайн. Рекомендації від фахівців компанії TCD

**ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ**

42 Дріжджі Saflager™ від Fermentis: надійний компонент для виробництва пива типу Lager

**ПИВОВАРІННЯ**

44 Крафт від Luchan Brewery – для лучан і не тільки. Як родина луцьких броварів навчає земляків пивної культури

**ПОДІЇ**

47 Fermentis відкриває нові виробничі потужності на дріжджовому заводі Algist Bruggeman у Генті, Бельгія. Модернізація на головному заводі Fermentis значно покращує якість пивних дріжджів і гнучкість пакування



Форум відкрили співзасновниці медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина Конєва та Надія Яшук

На останньому, XIII Форумі пивоварів, дистильаторів та виробників напоїв, що відбувся 26–27 вересня у Львові, у ресторані-пивоварні «Старгород», зібралися передові фахівці галузі, що насамперед презентували нові досягнення, покликані вдосконалити і процес пивоваріння та виробництва дистильатів, і сам продукт – пиво та міцні напої. Зокрема, на Форумі зібралося понад 120 учасників з різних куточків України. Організатори – медіагрупа «Технології та Інновації» – підготували насичену дводенну програму. Впродовж першого дня у програмі були цікаві виступи, дискусійні панелі, виставка технологій та обладнання для виробництва напоїв, дегустація пива, дистильатів, вина, сидрів та інших напоїв, а також закусок від українських виробників. Цього разу на форум була запрошена нова аудиторія – винороби, а на завершення дня відбулася ексклюзивна секція – «Пиво VS Вино». На другий день форуму, 27 вересня, відбувся бізнес-тур на завод Театру пива «Правда» та Vavilon Craft Brewery. Детальніше про Форум читайте далі.



## НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПИВОВАРІННІ ПРЕЗЕНТУВАЛИ НА XIII ФОРУМІ ПИВОВАРІВ, ДИСТИЛЯТОРІВ ТА ВИРОБНИКІВ НАПОЇВ

### Основа – контроль на виробництві напоїв

Процес пивоваріння неможливий без дотримання санітарно-мікробіологічних норм та без усунення факторів, які впливають на якість та безпечність продукту, зазначила під час виступу практикуючий мікробіолог пивоварні **Мале Тетяна САВІЦЬКА**. Насамперед, за її словами, на якість та безпечність пива впливає якість сировини. Приклад неякісної сировини – солод сіруватого кольору або із затхлим запахом, що може бути ознакою зараження пліснявими грибами. Є грибки, які виробляють токсини, що не зникають під час кип'ятіння, а тому вони дуже негативно впливають на здоров'я людини.

– Також можуть бути порушені умови зберігання сировини та готової продукції. Наприклад, у приміщенні для зберігання можуть з'являтися миші, комахи тощо. Різкий розвиток шкідливих мікроорганізмів може відбуватися через порушення температурного режиму зберігання сировини. Мікробіологічному контролю підлягає все виробництво, починаючи від питної води та закінчуючи повітрям у приміщенні. Чому потрібно проводити мікробіологічний контроль води? Щоб бути впевненими, що загальне мікробне число не перевищує допустимого значення. Якщо ви використовуєте воду з міського водопроводу, то вона зазвичай хлорована, можуть бути забруднені водопроводи або ж у воді може бути шкідли-



Олена Дерій (Varvar Brew), Неллі Худобіна (Markel Brewery), Дмитро Некрасов (First Dnipro Brewery), Дмитро Антонов (Театр пива «Правда»), Юрій Кепканов (ТОВ «СП КОНТ-2»)



Солод для пивоваріння SEKADO презентувала компанія «Імпрес-ЛКБ»



Дмитро Дерій, Микола Баранов (пивоварня «Гава»), Віктор Волівецький (ТОВ «КЕЙ ЕН БІ»), Тимофій Дроздов («Південна степова броварня Дрофа»), Михайло Костюк (Black Gold)



Різні сорти пива презентували партнери Форуму на дегустаціях



Новий пивоварний солод Muntons презентувала компанія Best Way Foods

ва мікрофлора. Аналіз промивних вод з обладнання потрібен для того, щоб знати, наскільки якісно миється обладнання, чи достатня концентрація мийних речовин, чи достатня температура тощо. Тому мікробіологічний контроль вони може багато показати і про якість миття обладнання, – зазначила Тетяна Савіцька.

Також спікерка розповіла про найбільш проблемні місця на виробництві пива. Це, за її словами, важкодоступні місця насосів, клапани з ущільненнями, пробовідбірні крани, вимірвальні прилади в ЦКТ з загнутими трубками, мийні голівки в ЦКТ, пластинчасті теплообмінники, зворотня тара (особливо кеги), шланги для перекачування пива, вода на підлозі в цеху розливу тощо.

– Щоб облаштувати мікробіологічну лабораторію на мініпивоварні, потрібен такий мінімальний набір обладнання: автоклав, мікроскоп, термостат, холодильник, рН-метр, електрична плитка, шафа для зберігання стерильного посуду, скляний посуд (предметні та покривні скельця, пробірки, чашки Петрі, пляшки з гвинтовою кришкою, піпетки), поживні середовища, – підсумувала Тетяна Савіцька.

Обладнання для контролю якості на виробництві напоїв презентувала компанія «Донау Лаб Україна», **Головний Лабораторний партнер Форуму**. Зокрема, на стенді компанії всі охочі могли ознайомитися з густиноміром EasyDens, цифровим рефрактометром SmartRef, а також із функцією Brew Meister Combo, що виникла у результаті успішної синергії обох приладів.

– Особливість густиноміра EasyDens полягає в тому, що з його допомогою виробник напою може визначити густину й температуру суслу всього на основі 2 мл зразка та отримати всю інформацію на смартфон. За допомогою рефрактометра SmartRef можна виміряти вміст екстракту в пивному суслі, вміст цукру у фруктах та овочах, солоність у морських акваріумах і басейнах, вологу в меді, екстрактивність у каві тощо. Для цього треба 1 мл зразка. А функція Brew Meister Combo дозволяє виробникам одночасно визначити і спирт, і екстракт. Функція Brew Meister Combo дозволяє визначити вміст алкоголю з точністю  $\pm 0,5\%$  об., отримувати значення дійсного екстракту з точністю  $\pm 0,2\%$ , а також екстракту початкового суслу з точністю  $\pm 0,8\%$ , – розповів директор компанії «Донау Лаб Україна» **Володимир ПАШКО**.

Також компанія «Донау Лаб Україна» презентувала на Форумі пакет Craft2Craft, який гарантує точний контроль бродіння, правильне маркування алкоголю, високу стабільність терміну придатності та стабільний смак напоїв. До цього пакету входить густиномір DMA 35, вимірювач вмісту CO<sub>2</sub> і кисню CarboQC Atline | CboxQC Atline | OxyQC, а також вимірювач спирту й екстракту Alex 500.

За даними **Дмитра НЕКРАСОВА**, одного із засновників асоціації «Незалежні броварні України», майстра-пивовара, технолога пивоварні First Dnipro Brewery, в Україні нині є **250–260 броварень**. Із них **220–230 – малі броварні**.

## Сировина: які новинки є на ринку?

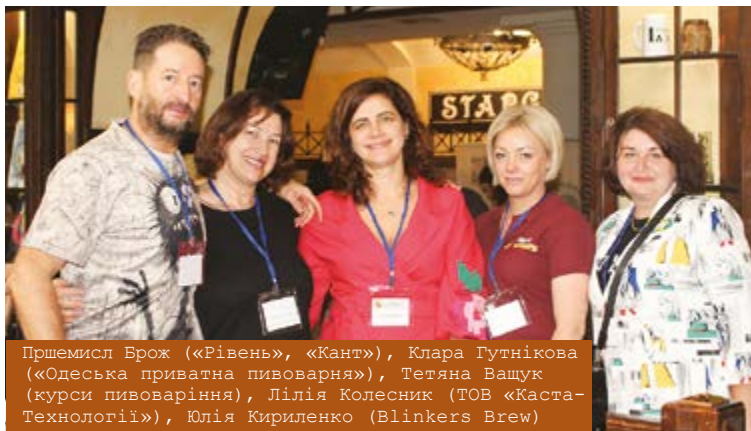
Нещодавно на ринку України з'явився новий пивоварний солод Muntons. Його учасникам Форуму презентував представник компанії **Best Way Foods Володимир ГЛУШКО**, яка є дистриб'ютором британського солоду в Україні. За словами Володимира Глушка, Muntons – це сімейний виробник із Великої Британії, який постачає солод світового класу та солодові інгредієнти по всьому світу. Українським пивоварам пропонують базовий та спеціальний солод, а також солодовий екстракт.

– Наприклад, Super Pale Ale Malt – солод, що підходить для створення настільки світлого елю, наскільки це можливо. Солод Muntons Pilsner Malt – основа для крафтового лагера. Солод додає в пиво смаки меду та свіжоспеченого печива. Craft Pale дає м'яке та солодке суслло з нотами ірису та полуниці. Maris Otter створює сильні злакові, бісквітні та горіхові нотки в пиві. Cara Malt призначений для формування тіла пива, покращення смаку й характеру. Шоколадний солод додає нотки кави, палених тостів і чорного шоколаду. Палений солод надає сильного смаженого характеру, з ним можна досягнути нот паленої кави й шоколаду з високим вмістом какао, – розповів Володимир Глушко.

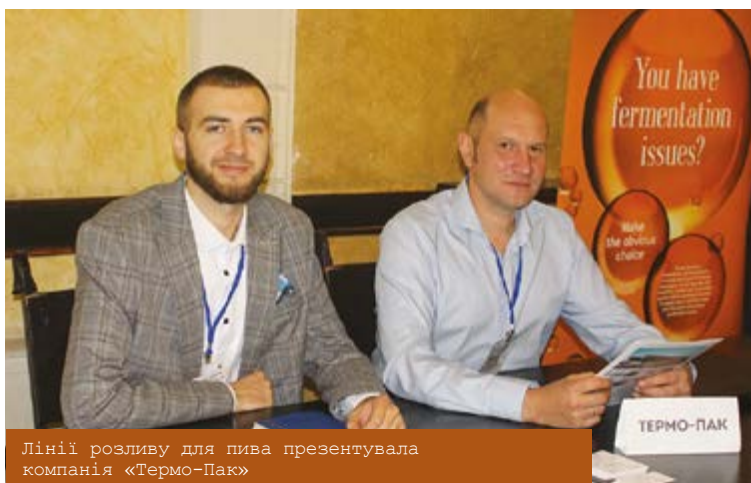
Броварня Malle, яка першою в Україні почала постачати бельгійський солод від знаменитої сімейної солодовні Dingemans, презентувала цей солод на Форумі. Детальніше про нові солоди під час виступу розповіли **Валерій ВІНОГРАДОВ**, пивовар Malle Brewery, та **Юлія КИРИЛЕНКО**, головний технолог пивоварні **BLINKERS BREW** (Румунія, м. Тімішоара), технолог пивоварні **Gonzo**:

– Продукцію компанії Dingemans знають та шанують у всій Європі за відмінну якість та прийнятні ціни. Компанія Dingemans працює з 1875 року. До сьогодні підприємство набуло репутації провідного виробника солоду, відомого своєю високою якістю та інноваціями. Компанія Dingemans використовує унікальну технологію виробництва солоду. Процес включає ретельний відбір зерна, контрольоване замочування, повільне сушіння за низьких температур та ретельне дотримання всіх етапів. Завдяки унікальним технологіям виробництва солоду Dingemans, пивовари можуть отримувати пиво з вишуканими відтінками солодових, хлібних, карамельних або навіть шоколадних нот. Це важливо для створення складних і виразних сортів пива.

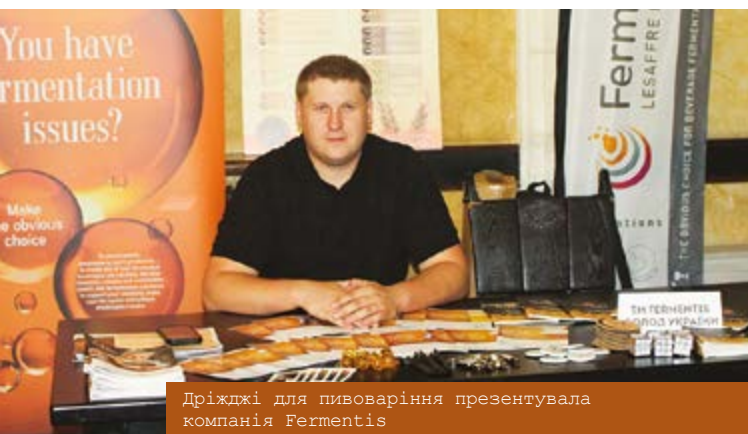
Наприклад, **світлий солод Dingemans Pale Ale** – це основа для класичних англійських та американських світлих елів. Він створює фруктові й легкі горіхові ноти. **Карамелізований солод Dingemans** додає солодкості, присмаку карамелі та тіла пиву. Він ідеальний для міцних та інтенсивних темних ельових стилів. **Мюнхенський солод Dingemans** забезпечує глибоке солодове тіло та нотки хліба, готуючи основу для традиційних німецьких стилів, таких як Дункель та Бокбір. **Шоколадний солод Dingemans** додає багаті шоколадні та кавові відтінки до темних стилів пива, роблячи їх складнішими та глибокими.



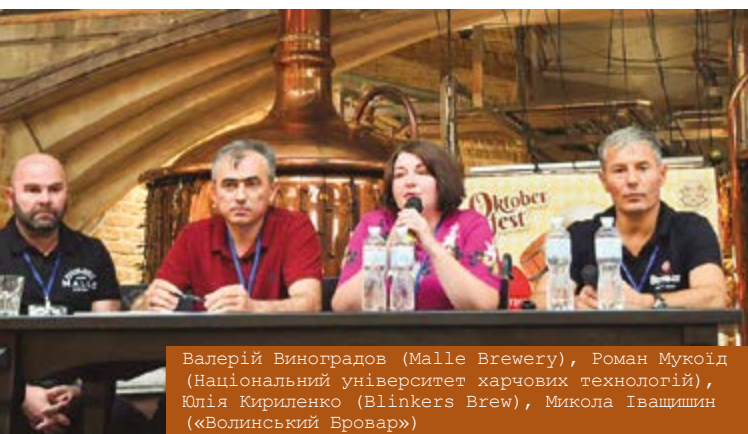
Пршемисл Брож («Рівень», «Кант»), Клара Гутнікова («Одеська приватна пивоварня»), Тетяна Вашук (курси пивоваріння), Лілія Колесник (ТОВ «Каста-Технології»), Юлія Кириленко (Blinkers Brew)



Лінії розливу для пива презентувала компанія «Термо-Пак»



Дріжджі для пивоваріння презентувала компанія Fermentis



Валерій Виноградов (Malle Brewery), Роман Мукоїд (Національний університет харчових технологій), Юлія Кириленко (Blinkers Brew), Микола Івашчин («Волинський Бровар»)



Валерій Виноградов (Malle Brewery), Віктор Волівецький (ТОВ «КЕЙ ЕН БІ»)

Солод Dingemans містить високу концентрацію екстракту, що дозволяє пивоварам отримувати максимальний вихід суслу з меншою кількістю сировини. Якщо ретельно контролювати якість пива на кожному етапі виробництва, пивовари можуть створювати продукт із бажаними відтінками. Солод Dingemans славиться своєю стабільною якістю та надійністю, що вкрай важливо для пивоварів, які прагнуть забезпечити стабільність своєї продукції. Пиво, зварене з солодом Dingemans, за словами Юлії Кириленко, добре фільтрується, освітлюється, у ньому дуже низький вміст білка, а також воно не мутне.

Дріжджі SafLager TM Baseline презентував Жиль ГОМЕР, менеджер з технічної підтримки продажів пива в Європі компанії Fermentis, та Богдан ДЕМЧЕНКО, представник компанії «Солод України», ТМ Fermentis. Детальніше про ці дріжджі читайте на с. 42.

## Інноваційні технологічні рішення на виробництві

Сучасні технологічні рішення для виробництва пива та інших напоїв презентував представник «GEA Україна» Юрій ВОЙТЮК. Компанія пропонує обладнання для всього виробничого ланцюжка – від приймання солоду – до розливу. Зокрема, Юрій Войтюк презентував сепаратор – вертикальну центрифугу для крафтових пивоварень:

– На сепаратор пиво подається зверху, тому що немає механічного ущільнення валу, а є гідрометричне ущільнення без захоплення повітря. Два гідрометричні диски, закріплені на живильній трубці, занурюються в рідину, що обертається, і виконують функцію ущільнюючої рідини. Простір між ними промивається CO<sub>2</sub>, немає необхідності заповнювати CO<sub>2</sub> під кришкою.

Також компанія презентувала обладнання для виробництва сидру, систему аерації суслу, CIP-системи.

Про переваги ПЕТ-кегів учасникам Форуму розповів керівник відділу якості ТОВ «КЕЙ ЕН БІ» Віктор ВОЛІВЕЦЬКИЙ. За його словами, ПЕТ-кеги призначені для часткової заміни в обігу дорогих металевих кегів у підприємствах, що виробляють напої бродіння та газовані напої. Об'єм використання ПЕТ-кегів зростає з кожним роком і вже суттєво перевищує об'єми використання металевих кегів.

– Ми, український виробник ПЕТ-кегів від гранули до готового продукту, маємо ПЕТ-кеги на 20, 30 л, звичайні та гібридні з фітингами А, М, S, G, D, які підходять для сучасних систем розливу у всьому світі. Розпочавши співпрацювати з партнерами ЕС та розглядаючи розширення присутності українських ПЕТ-кегів на європейському ринку, звертаємо також увагу на інші об'єми – 10, 15 л. Ми практично готові взятися до виробництва ПЕТ-кегів в одному із найпопулярніших об'ємів у Європі – 24 л, – розповів Віктор Волівецький.

З-поміж переваг ПЕТ-кегів Віктор Волівецький назвав зменшення логістичних витрат, спрощення обліку та вивільнення заставних коштів. Також завдяки використанню ПЕТ-кегів стандартних та гібридних зменшуються енерговитрати та економляться водні ресурси, адже не потрібна мийка, вони екологічні, не потребують санітарно-хімічної обробки, ремонту, консервації та довгострокового зберігання, придатні для вторинної переробки. ПЕТ-кег сумісний із будь-яким обладнанням для розливу. Він захищає напої від ультрафіолетового випромінювання та зберігає його органолептичний показники. Завдяки використанню ПЕТ-кегів скорочуються



складські приміщення, адже виробник може замовляти ці місткості за потреби.

Використовуючи ПЕТ-кеги, виробники напоїв отримують додаткові можливості оперативного освоєння нових ринків збуту, обслуговування віддалених регіонів внутрішнього ринку, експорту та розширення географії розповсюдження.

На перспективи ПЕТ-кегів звернула увагу Global Business Development manager компанії **PET Technology Олена МУРАВЧЕНКО**. За її словами, ринок ПЕТ-кегів активно зростає у всьому світі:

– ПЕТ-кеги використовують для пива, вина, сидрів, газованих напоїв, комбучі, холодної кави, яка набуває популярності в усьому світі. Минулого року під час аналізу ринку ПЕТ-кегів ми говорили про те, що він зростає вдвічі швидше, ніж ринок металевих ПЕТ-кегів. Як свідчать дані статистики, світовий ринок ПЕТ-кеги у 2023 році становив 362 млн доларів. Один із ключових факторів розвитку цього ринку – зростання крафтових пивоварень.

Паралельно з виступами фахівців відбулася **виставка технологій для пивоваріння та виробництва дистилятів**. У виставці взяли участь такі компанії: «Донау Лаб Україна», PET Technology, «Завод пакувального обладнання «Термо-Пак»», «Імпрес-ЛКВ», Malle Brewery, «А-ПРОФІ», MCT.company, «GEA Україна», YASNO, SST, Best Way Food, Fermentis.

**Різноманітні напої (пиво, вино, дистиляти, сидри) та закуски** презентували такі компанії: «Хвилясті», «GAVA», MyWine, BigWine, Plandzhyiev Craft Spirits, «Теплі моря», Strong Distillery, «Пірнівська діжка», «Українські медовари», «Бахус».

### **Виготовлення дистилятів: паралельний бізнес чи основний?**

Під час Форуму пивоварів відбулася дискусійна панель, учасники якої обговорили особливості ведення бізнесу з виробництва дистилятів. Модератором дискусійної панелі був засновник дистилерії **Strong Distillery Роман МЕДВЕДЧУК**. Розповідаючи про історію становлення свого бізнесу, він зазначив, що спочатку не бачив фінансових перспектив у виробництві дистилятів. За його словами, щоб заробляти на своїй справі, насамперед треба її любити. Тоді легко буде просувати процес навчання та вдосконалювати якість напоїв.

– Важливу роль у розвитку бізнесу відіграє регіон. У великих містах люди більш обізнані із ринком крафтових напоїв, адже є більша конкуренція. У малих містах набагато складніше, бо багато людей самі переганяють для своїх потреб міцні напої. Моє виробництво в невеликому місті Кам'янець-Подільський. І я вирішив вpleсти історію міста в контекст напоїв. Так з'явилося 8 напоїв, прив'язаних до історії. У нас туристичне місто, і кожен, хто його відвідує, купує якийсь сувенір. І тепер замість того щоб купувати магніт чи чашку турист може придбати крафтовий напій. Наш бестселер – кальвадос, – поділився Роман Медведчук.



Олександр Гарновдій (Асоціація виноградарів, виноробів та дистиляторів Закарпаття), Юрій Келканов (ТОВ «СП КОНТ-2»)



Компанія «Хвилясті» презентувала різні смаки грінок-сухариків та вергосів



Всі учасники дегустації, що відбулася наприкінці Форуму, отримали пам'ятні дипломи від організаторів



Володимир Печко (ГС «УКРСАДВИНПРОМ»), Інесса Гетманська (myWine, Big Wines), Ганна Ковалевська, винна сомельє

Ексклюзивно під час форуму відбулася секція «ПІВО VS ВИНО». Модератором секції був **Володимир ПЕЧКО, голова ГС «УКРСАДВИНПРОМ», Дмитро НЕКРАСОВ**, один із засновників асоціації «Незалежні броварні України», майстер-пивовар, технолог пивоварні **First Dnipro Brewery**. Також в обговоренні взяли участь **Олександр ГАРНОВДІЙ, голова Асоціації виноградарів, виноробів та дистилляторів Закарпаття; сомелє Ганна КОВАЛЕВСЬКА; Микола ІВАЩИШИН, директор пивоварні «Волинський бровар»; Клара ГУТНІКОВА, пивовар «Одеської приватної пивоварні»; Інесса ГЕТМАНСЬКА, сомелє, бренд-амбасадор myWine, Big Wines.**

Для дегустації свої напої надали винні партнери **TM Big Wine Big Art** та **TM My Wine**.

За словами Володимира Печка, найперші свідчення про варіння пива походять з культури Межиріччя, 3500-2900 до н. е. Знахідки свідчать також, що приблизно в цей час пивоварінням займалися і єгиптяни, пізніше – шумери та вавилоняни. Пиво – один із найстаріших алкогольних напоїв на планеті. Колись у стародавній Греції воно було напоєм бідняків. Це відбулося в епоху неоліту близько 8000 років до нашої ери в районі Закавказзя, Східної Анатолії та півночі гір Загрос (сучасній Іран). А в Біблії слово «вино» згадується майже 500 разів.

Також учасники секції обговорили технологічні відмінності в процесі виробництва пива та вина; особливості сировини і те, чи існує дефіцит сировини для вина чи пива; основні смакові показники; маркетингові



особливості продажів вина і пива. На секції учасники форуму дізналися про розмаїття сортів і стилів вина та пива, обговорили те, як розвинути культуру споживання українців у фокусі вина й пива. Також учасники обговорення розвіяли міф про те, що вино – жіночий напій, а пиво – чоловічий.

– Україна може вмістити і пивоварів і виноробів. В нас є виноградники і насадження хмелю. Є українські наукові установи, які працюють у цих галузях. Також маємо власні сорти винограду, хмелю, ячменю, пшениці, жита. Вважаю, що Україна має розвивати якісне і пивоваріння і виноробство. Адже, це потрібно для держави в цей важкий час, – підсумував Володимир Печко.

Головний технолог **ТОВ «Сучасні пивні технології» («Південна степова броварня Дрофа») Тимофій ДРОЗДОВ** поділився, що всю некондиційну сировину на виробництві пива переробляють на пивовицю. За його словами, це один із перспективних шляхів розвитку пивоварні.

На це звернув увагу старший науковий співробітник **Інституту Продовольчих ресурсів УААН Костянтин КОРОЛЮК**. За його словами, якщо започаткувати дистилерію як додатковий бізнес, то можна значно зекономити. Адже частина сировини для виробництва міцного напою дармова, а це зменшує собівартість продукту.

Отже, як підсумували учасники дискусійної панелі, виробництво дистилатів може бути вигідним додатковим напрямком до основного бізнесу.

## Благодійний аукціон на підтримку ЗСУ

Наприкінці форуму відбувся Благодійний аукціон товарів і послуг партнерів Форуму на придбання пікапа для підрозділу, в якому служить співзасновник пивоварні **DiD Сергій ДЗЮБАН**. Загалом вдалося зібрати 85200 грн.

Свої лоти для розіграшу на аукціоні надали такі компанії: «Українські медовари», GEA Україна, TCD – Технології сучасного дизайну, Театр пива «Правда», «Волинський бровар», Castlehill Brewery, Varvar Brew, «Хвилясті», YASNO, First Dnipro Brewery, myWine, MCT.companу, Костянтин Короліук, HERBAL, «Файна Фляшка», Plandzhyuev craft spirits, «Пірівська діжка», «Чорний горіх», Malle Brewery, «Теплі моря», «Бахус», Strong Distillery, «Микулинецький бровар».

Організатори форуму, медіагрупа «Технології та Інновації», дякують всім партнерам, котрі долучилися до Благодійного аукціону та надали свої лоти для розіграшу.

Наприкінці Форуму відбулася **дегустація-презентація пива від учасників заходу**. Своє пиво для дегустації надали такі пивоварні: «Богданівська пивоварня», «Броварня на Лавандовій горі», «Канівське пиво», BARLEY & HOPS, First Dnipro Brewery, «Микулинецький бровар», «Уманьпиво», «Волинський бровар», Litopys Brewery, Castlehill Brewery, «Рівень», пивна ресторація «КАНТ» та інші.

На аукціоні, ведучими якого були Микола Іващишин («Волинський Бровар») та Дмитро Некрасов (First Dnipro Brewery), розігрували різноманітні лоти



**Наступний Форум пивоварів, дистилляторів і виробників напоїв відбудеться 10-11 квітня 2025 року.**

Слідкуйте за новинами на спеціалізованому порталі «Напої & Пиво. Технології та Інновації»





# MOVA МАЄ ЗНАЧЕННЯ

Будь-який бізнес має більше шансів на успіх, якщо в його основі є не лише фінансові плани, а й чітко викристалізована ідея. Колись, захопившись ідеєю пивоваріння, засновники компанії MOVA Brewing Co. з Дніпра чітко окреслили місію своєї діяльності: створювати умови, що сприяють спілкуванню, об'єднанню людей та налагодженню нових знайомств. Розвиваючи бізнес, вони крок за кроком реалізовували цю мету у своїх ініціативах.



ЯК КОНЦЕПЦІЯ ЄДНАННЯ ЛЮДЕЙ  
ЧЕРЕЗ СПІЛКУВАННЯ ДОПОМАГАЄ  
РОЗШИРЮВАТИ МОЖЛИВОСТІ  
ПИВНОГО БІЗНЕСУ?

Становлення справи передбачало не лише виробництво пива, а й створення та просування культури його споживання, зауважує головний пивовар та співзасновник MOVA brewing co. **Богдан ТОЧКА**. Тому пивовари працювали над технологією виробництва, розширенням лінійки напоїв і водночас організовували постійні комунікації зі споживачами та партнерами, розуміючи, що саме у спілкуванні – сила та майбутнє їхнього бізнесу.

Чи змінилися пріоритети броварів з MOVA brewing co. у час повномасштабної війни, та завдяки чому пивоварний бізнес може вигідно вирізнятися на тлі інших – про це Богдан Точка розповів нашим читачам.

## Через складнощі до нових можливостей

Проект MOVA brewing co. стартував 7 років тому. На початках це була контрактна броварня: пиво варили на орендованих виробничих потужностях, виготовляючи у місяць 6 тонн напою. Попри відсутність власної виробничої бази, пивовари не лише забезпечили продажі продукції в ритейлі, а й активно просували виробництво, беручи участь у різноманітних фестивалях в Україні та за кордоном.

– Участь у таких заходах сприяла промоції нашої ідеї – об'єднувати людей за келихом напою MOVA. Це додавало популярності, і вже у 2020 році ми випустили перші партії напоїв на власному обладнанні. На той час на пивоварні працювало п'ятнадцять осіб, у місяць ми варили 50 тонн пива. Відтоді потужності виробництва поступово зростали. Зараз виробляємо 120 тонн про-



дукції на місяць, і найближчим часом плануємо збільшити цей показник, – розповідає Богдан Точка.

Період становлення проєкту припав на непрості часи. Спочатку довелося працювати в умовах пандемії, згодом розпочалася повномасштабна війна, коли ustalений темп роботи повністю зруйнувався. Відтак, довелося змінювати схему роботи, ланцюги постачання та інші аспекти.

У перші пів року після повномасштабного вторгнення пивовари були змушені розв'язувати проблеми з постачанням складників для виробництва. Доти солод для виробництва закуповували на підприємстві «Бел-Гер», що в Куп'янську на Харківщині. Однак ці виробники переїхали з неспокійного регіону.

– Довелося шукати нових постачальників солоду, хмелю, і це було досить складно. Але ми звикли ставити цілі та їх досягати. А в складнощах бачимо можливості для зростання й пошуку нових перспективних шляхів. Відтак зрештою знайшли нових партнерів. Тоді взяли за правило диференціювати постачальників та працювати одразу з декількома, щоб за форс-мажорних обставин мати запасні варіанти. Згодом ще одним випробуванням стали перші блекаути. На той час ми повністю працювали на електроенергії, тому під час перших тривалих відключень броварня взагалі зупинилася. Тоді ми не мали генератора, й кілька варок довелося просто вилити, – пригадує пивовар.

Тієї непростоті для українців зими на пивоварні зрештою зуміли пристосуватися до ситуації. У колективі змінили графік роботи: довелося ночувати на підприємстві та братися до варіння пива одразу ж, коли з'являлося світло. Згодом для потреб пивоварні придбали генератор. А пізніше купили й твердопаливний парогенератор українського виробництва, що дало змогу не лише підтримувати основні процеси, а й варити пиво за відсутності електропостачання.

### «Міське» пиво та цікаві історії

Водночас пивовари реалізували низку соціально важливих проєктів. Зокрема, від початку повномасштабного вторгнення вони приготували 141 тисячу обідів для внутрішньо переміщених осіб.

Попри всі випробування, пивоварам з Дніпра вдалося записати до активу компанії й низку професійних здобутків. Безалкогольне пиво MOVA здобуло золоту нагороду престижного конкурсу European Beer Star. Відбулася й низка потужних колаборацій з проєктами Brewgooder, Stone Brewing, Azvex Brewing Co та Pink Boots Society, що дали змогу залучити аудиторію та створити нові сорти пива.

– Попри обставини, ми постійно беремо участь у цікавих проєктах. Ще в період пандемії зробили подарунок місту: розробили рецепт пива Дніпра, на який надихнуло саме місто та його історія. Перед тим, як розпочати виробництво, проводили дегустації та голосування, і відбувалося це досить цікаво. Ще перед відкриттям заводу ми ретельно досліджували історію регіону, адже хотіли по-справжньому інтегруватися у життя міста та стати його частиною. Нам вдалося дістати рецепт пива, котре варили ще за часів, коли Дніпро був Катеринославом. Тож зварили пиво за цим рецептом, а також за рецептурою радянських часів. Третій варіант був нашою розробкою, на яку надихнула сучасність міста. Згодом провели «сліпу» дегустацію цих сортів, й містяни самі обрали смак пива Дніпра. Тепер маємо чим презентувати рідне місто: «Пиво Дніпра» – це як київський торт, – розповідає співзасновник пивоварні.

Команда MOVA brewing co. презентувала містянам не лише «іменне» пиво, а й книгу «Історія пивоваріння в Дніпрі», укладену на основі інформації, котру відшукали в процесі історичних розвідок. А в музеї історії пива Дніпра, що діє на базі ресторану «MOVA простір», представлені унікальні артефакти, котрі демонструють розвиток галузі у місті в різні періоди.

### Класика, експерименти та безалкогольні напої

Нині MOVA brewing co. пропонує споживачам кілька лінійок пива, кожна з яких має певний сенс.

Класичні сорти MOVA – це пиво, зварене з чітким дотриманням рецептів «першоджерела». Серед таких сортів – чеські Lager та Pilsner, британські Stout та Amber Ale, вже згадуване «Пиво Дніпра». Класичні сорти розливають у скляні пляшки та кеги.

MOVA експериментальна – сорти, що дають змогу дивувати споживачів і приваблювати їх незвичним. Зазвичай певний експериментальний сорт варять раз на місяць, щоразу презентуючи щось нове та цікаве. Серед численних експериментів – томатні, копчені, солоні, кислі сорти. Таке пиво розливають до кегів. Однак нещодавно на виробництві встановили лінію для розливу пива в жерстяні банки, у які мають намір наливати релізи експериментальних сортів.

Лінійка хлібних пив MOVA BAKERY – це напої з простим та зрозумілим смаком. Саме з них радять починати знайомство з крафтовим пивом. Світле пиво «Паланиця», темне «Батон темний» та пшеничне «Багет пшеничний» – сорти, здатні стати «сходиною» для подальшого знайомства з цікавим крафтом.



Окрема гордість дніпровських пивоварів – безалкогольне пиво, яке за смаковими властивостями нічим не відрізняється від традиційного. Саме через те, що в Україні нарешті почали випускати смачне безалкогольне пиво, останнім часом зріс попит на цей напій, каже Богдан Точка.

– Зростання попиту на безалкогольне мотивує інших виробників варити такий напій. Ми ж свого часу вирішили зробити таке пиво для себе. Броварня MOVA – це про спілкування, а під час щирих бесід кожен повинен мати в руках келих чогось смачного. Тож ми випустили напій для тих, хто з певних причин не може або не хоче вживати алкоголь. Спочатку у лінійці MOVA з'явилось безалкогольне світле, згодом – темне. А потім ми зробили ще й лимонад для дітей, – розповідає пивовар.

Окрім традиційних «Коли», «Тоніка» та «Оранж», у MOVA brewing co. пропонують три особливих смаки лимонаду: «Огірок-м'ята», «Журавлина-вишня» та «Жасмин-грейпфрут». До речі, діти стали співавторами етикеток для напоїв. Після дегустації лимонадів юні споживачі створювали малюнки, які відображали їхні враження від смаків. Згодом, за результатами голосування, було обрано найкращі роботи, що стали дизайном етикеток для напоїв.

### Якісне обладнання – основа успіху

На виробничих потужностях підприємства встановлене сучасне обладнання. Варильний порядок та чотири ЦКТ, місткістю по 4 та 5 тонн, придбали у чеській компанії «Техноекспорт».

– На той час ми не могли знайти в українських виробників обладнання, яке задовольняло наш запит. Проте згодом на ринку з'явилися пропозиції від львівської компанії «Крафт Інновейшн». У них ми придбали вісім 8-тонних місткостей відмінної якості. Торік встановили два вуличних ЦКТ по 16 тонн кожний від ТОВ «Океаніка-Інжиніринг» з Миколаєва. Маємо також місткості для змішування і для дріжджів від VRS Group з Дніпра, – розкажує Богдан Точка.

У скляні пляшки пиво розливають на лінії від чеської компанії Pali s.r.o., технологія розливу на якій передбачає створення всередині пляшки вакуумного середовища, куди згодом подається CO<sub>2</sub>. Це дає змогу звести до мінімуму процес окислення напою. Частина місткостей для розливу пива постачає Рокитнянський скляний завод.

Обладнання для розливу в кеги – чеського виробництва. Лінія спроектована так, щоб перед розливом забезпечувати миття місткостей зовні та всередині.

Нещодавно придбали й італійську лінію для розливу пива у банки. Вона компактна і відповідає всім технологічним вимогам.

– Купуючи устаткування для пивоваріння, варто звертати увагу не лише на електроніку та технічні характеристики. Вкрай важливо, щоб місткості були виготовлені з якісної нержавіючої сталі. Доречно зважати на країну походження нержавійки, а також перевірити, чи достатньо відшліфовані шви всередині, чи немає «сліпих» зон, куди згодом можуть проникати патогенні мікроорганізми. Місткість може виглядати якісною, однак нерівності всередині здатні негативно позначитися на якості та стійкості пива, – зазначає фахівець.

На пивоварні мають власну лабораторію з фізико-хімічним і мікробіологічним відділеннями. Тож пиво перевіряють і в процесі виробництва, й після його завершення. «Що більше проб, то краще», – кажуть пивовари.

В процесі виробництва використовують лише перевірені компоненти: солод – «Оболонь», Castle Malting, Weyermann, дріжджі – Fermentis, якісний хміль від різних виробників.

### Експорт – на часі

У перспективі на броварні мають намір активно розвивати експортний напрямок. До нього вдалися одразу після того, як розпочали виробництво на власних потужностях. Продукцію MOVA brewing co. відправляли до низки країн Європи: Норвегії, Данії, Польщі, згодом – до Нідерландів та Швеції. Виходячи на ринок кожної з країн, намагаються не просто популяризувати власний продукт, а вивчати тамтешні традиції та тренди. Пивовари мали досить цікавий досвід, створивши пиво MOVA Berliner Weisse для норвезьких споживачів. Сорт вийшов дуже цікавим, тож згодом його почали варити й для українських поціновувачів пива.

Наразі на експорт спрямовують до 5 % продукції. Однак ці показники мають намір збільшити. Нещодавно пробну партію пива відправили до Японії, тож ймовірно географія експорту незабаром розшириться.

Команда MOVA Brewing Co. має безліч натхненних ідей та амбітних задумів. Основною рушійною силою їхньої реалізації завжди залишаються люди – як професійний колектив пивоварні, так і споживачі, які цінують якість і унікальність продукції.

– Ми не ставимо за мету конкурувати з іншими крафтовими пивоварнями чи привертати увагу лише досвідчених поціновувачів пива. Наше завдання – показати різноманіття пивного світу тим, хто прагне відкриттів, хто втомився від стандартного масового пива, і переконати їх, що цей світ здатен здивувати кожного, – діляться в компанії. Є дуже багато нового та цікавого. А секрет успіху незмінний – це наша команда, партнери та споживачі, – каже Богдан Точка.



## DINGEMANS: БЕЛЬГІЙСЬКИЙ СОЛОД ДЛЯ НАЙКРАЩОГО ПИВА

Українські виробники напоїв нещодавно побували в Бельгії, де в межах професійного туру, який організувала медіагрупа «Технології та Інновації», разом з директором медіагрупи Надією Ящук відвідали солодовий завод Dingemans. Підприємство, що нині є партнером української компанії Malle, має тривалу історію та вагомий авторитет у галузі пивоваріння. Продукцію компанії використовують відомі європейські виробники. Солод Dingemans є у складі всесвітньо відомого пива Trappist, Ale, Lambic, білого та абатського пива. А до України бельгійський солод від цього виробника вперше почала постачати броварня Malle Brewery. Як відбувається процес виробництва якісних складників для найкращого пива, українська делегація мала змогу побачити, побувавши на підприємстві.

Цього року компанія Dingemans святкує потужну річницю – **150 років від дня заснування**. Впродовж усього цього часу компанія втілювала інновації у виробництві солоду і націлена робити це в майбутньому. **Журнал «Пиво. Технології та Інновації» вітає партнерів з річницею та бажає ще більших досягнень у майбутньому!**



### | Інновації, якість, контроль

Родинна компанія Dingemans розпочала виробництво солоду ще у 1875 році, пройшовши відтоді шлях активного зростання та інноваційного вдосконалення. На початку минулого століття на підприємстві Dingemans вже працювала парова машина. Згодом його оснастили новими газогенераторами та електродвигунами. Протягом наступних років підприємство розширювалося та вдосконалювалося. А його сучасність – це час особливих інновацій. У 2017 році розпочалося будівництво нової солодовні (The Lausmann), яке завершилося через два роки. Електроенергію для компанії виробляє когенерація (ТЕЦ) і сонячні панелі. Нині Dingemans будує новий елеваторний комплекс, який складається із 55 зерносовищ на 3800 тонн зберігання солоду.





Зараз підприємство має реноме визнаного у Європі інноваційного виробника солоду з високою якістю. У компанії практикують унікальну технологію виробництва солоду, ретельно відбираючи зерно та суворо стежачи за якістю солоду на всіх етапах. З солодом Dingemans пивовари можуть варити різні сорти пива: від пільзнера і світлого елю до бельгійського дубль еля, квадів та стаутів. Завдяки широкому асортименту солоду компанія створює багато різноманітних смаків, таких як карамель, теплий хліб, печиво, шоколад, ірис, кава, спеції, каже координатор із питань маркетингу крафту **Джованні КРІСТІС**.

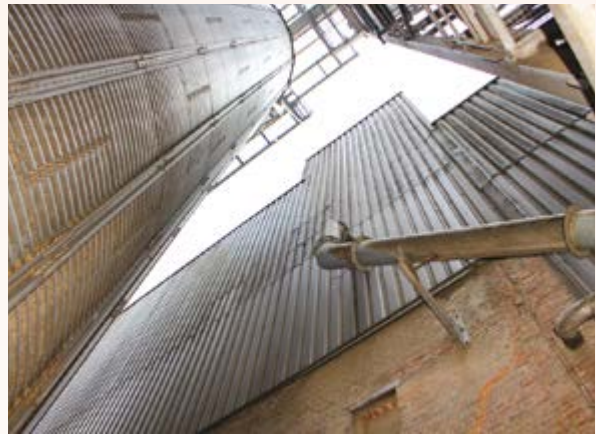
– Ми пропонуємо декілька видів солоду: висушений, карамелізований та смажений. Технологія їх виробництва різна. Весь наш солод виготовляється з найкращого європейського пивоварного ячменю, де кожна партія проходить ретельну перевірку перед виробництвом. Спочатку ми замочуємо ячмінь на 24–48 годин, залежно від партії. Додаємо воду та кисень, щоб отримати ідеальні умови для початку проростання. Цей процес відбувається у спеціальних сушильних боксах. Вони бувають різних розмірів: від 80 до 110 тонн.

Пророщування триває 5 днів. Через 5 днів отримуємо зелений солод. Залежно від того, який висушений солод ми хочемо отримати (пільнер, світлий ель, мюнхенський чи ароматичний), ми будемо сушити солод більш чи менш інтенсивно. Ароматний солод, наприклад, пророщуємо більш інтенсивно, ніж пільзенський. Це надає йому виразного солодового смаку. Такий солод використовується як базовий для різних видів пива.

Зелений солод використовується для виготовлення карамелізованого солоду. Цей вид солоду виготовляється в барабані для обсмажування. Оскільки ядра зерен все ще вологі всередині, виробники карамелізують внутрішній крохмаль до цукру. Цей процес триває близько години при температурі від 62 до 64 °С. Поступово цукор карамелізується всередині, і згодом цей солод надає пиву карамелізованого смаку та аромату. Після карамелізації солод обсмажують, щоб отримати кращий колір, і створюють різні типи карамельного солоду (Cara 20, Cara 50, Cara 120, Cara 200, Special V).

З сухого солоду виготовляють обсмажений солод. Залежно від температури та часу в барабані для обсмаження, виготовляють улюблений смажений солод (Бісквіт, Кава Mroost, Mroost 900, Mroost 1400). Смажений солод обсмажується повільно та інтенсивно, що надає йому глибокого та однорідного кольору, каже Джованні Крістіс.

Компанія має 3 барабани для обсмаження, два з них вміщують по 2 тонни. Один барабан великий – він вміщує партію на 4 тонни. Його встановили на початку 2000-х. Це був прототип найбільшої машини для





обсмаження у світі. Сьогодні інші провідні виробники використовують подібне обладнання, але компанія Dingemans була першою. Джованні Крістіс продемонстрував українській делегації вихід свіжого смаженого солоду з обсмажувального барабана.

Також представлена четверта категорія солоду Dingemans, адже компанія також представляє низку органічних солодів. Їх виготовляють таким самим способом, але з біосировини. Асортимент цього солоду менш різноманітний, ніж звичайного солоду.

### Суворі випробування та технологічне виробництво

Компанія щорічно виробляє близько 50 000 тонн солоду: близько 20 000 тонн пільнерського солоду та 30 000 тонн спеціального солоду. Основну частину продукції Dingemans – близько 65 % – закуповують бельгійські пивовари. Решту солоду експортують до різних країн Європи та світу: Франції, Італії, Нідерландів, Іспанії, Португалії, Чехії, Великої Британії, Кореї, Японії, США, Канади та інших країн.

Прикметною особливістю виробництва є дуже ретельне ставлення до тестування сировини. Лівову частку ячменю – 95 % – компанія закуповує у Франції. Перед тим, як придбати партію сировини, її обов'язково перевіряють на вміст вологи, рівень протеїну, а також інтенсивність проростання. Для того, щоб визначити швидкість проростання, використовують спеціальний тест Grodex. У бокс, де розміщено 100 зерен, додають спеціальні реагенти, реагент підсвічує червоним кольором ті зерна, які можуть прорости.

Солод Dingemans виготовляють лише із зерна, яке має показник проростання 97 % та вищий, інакше солод не матиме належної якості. Якщо всі показники відповідають нормі, партію ячменю купують та доставляють на виробництво. Особливу увагу приділяють якісним характеристикам ячменю. Скажімо, через надмірну вологість клімату у весняну пору ячмінь можуть вражати мікотоксини. Таке зерно відбраковують, адже для виробництва солоду воно не підходить. Воно може спричинити гашинг-ефект (надлишкове піноутворення з викидом пива із пляшки під час її відкриття) після розливу пива.

Перед тим, як розпочати виробничий процес, зерно до цього ретельно готують. Коли на підприємство надходить сировина, передусім на зерноочисний установці відбувається процес його просіювання від пилу та сміття. З допомогою спеціального магнітного обладнання відділяються металеві часточки, що можуть







бути в партії зерна. На виробництво зерно надходить партіями через спеціальну транспортувальну систему. У Dingemans мають приміщення для зберігання зерна місткістю 6000 тонн. Там зберігають сировину для виробництва солоду – ячмінь, пшеницю, жито, а віднедавна й овес. Протягом тижня на підприємстві переробляють близько 1000 тонн зерна.

Солод Dingemans постачають клієнтам партіями різного об'єму, практикуючи пакування як у невеликі 25-кілограмові мішки, так і в великі місткості обсягом до 1000 кілограмів. Також можливе завантаження на сипом до 20 тонн солоду в вантажівки або в контейнери. Для пивоварів солод Dingemans цінний не лише завдяки його високій якості, а й тому, що він містить у складі високу концентрацію екстракту. Це дає змогу отримувати максимальний вихід сусла, використовуючи меншу кількість сировини. Броварям потрібно лише чітко контролювати якість продукту на кожному з етапів виробництва, і з допомогою бельгійського солоду вони зможуть створювати ексклюзивні сорти пива з особливими відтінками смаку та аромату. Адже солод Dingemans – це перевірений роками використання якісний та стабільний продукт для сучасного пивоваріння.



Офіційний постачальник в Україні  
ФОП Виноградов В. В.

З 1875 року сім'я Дінгеманс виробляє широкий асортимент інгредієнтів для вимогливих бельгійських та європейських пивоварів

**Перший в Україні постачальник бельгійського солоду від знаменитої сімейної солодовні Dingemans**

| Тип солоду               | ЕВС  | L   | Смак                                | Засип   |
|--------------------------|------|-----|-------------------------------------|---------|
| PILSEN MD                | 3    | 1.6 | М'який солодовий                    | до 100% |
| PALE ALE 9 MD            | 9    | 3.8 | Солодовий                           | до 100% |
| WHEAT MALT MD            | 3.5  | 1.8 | Особливий тонкий пшеничний смак     | до 70%  |
| MUNICH 15 MD             | 15   | 6   | Виразений солодовий                 | до 80%  |
| Biscuit 50 MD            | 50   | 20  | Теплий хліб і печиво                | до 30%  |
| CARA 120 MD              | 120  | 45  | Яскравий солодко-карамельний смак   | до 25%  |
| CARA 200 MD              | 200  | 75  | Темна карамель                      | до 15%  |
| SPECIAL B MD             | 300  | 115 | Яскраво виражений карамельний смак  | до 15%  |
| Coffee Mroost 450 MD     | 450  | 170 | Горіховий, Кавові зерна             | до 5%   |
| Mroost 900 MD            | 900  | 340 | Шоколад, какао-боби, кавові зерна   | до 5%   |
| Mroost 1400 MD           | 1400 | 530 | Міцна кави, капучіно і какао        | до 5%   |
| Pealed roasted barley MD | 1200 | 450 | Кава в зернах, ірис                 | до 5%   |
| Chocolate Rye 300 MD     | 300  | 115 | Шоколад, какао-боби, тонка гострота | до 5%   |



08700, м. Обухів, вул. Київська, 132/2  
Тел. / Telegram / Viber / WhatsApp:  
**+38 067 960 12 54**



# НОВА КРАФТОВА ПИВОВАРНЯ MARKEL BREWERY:

## УСПІШНИЙ СТАРТ, ПЕРШІ ЕКСПЕРИМЕНТИ ТА ПРЕЗЕНТАЦІЇ

Нова крафтова пивоварня Markel Brewery нещодавно з'явилася на ринку. Компанія позиціонує себе як виробник, що не боїться виділятися завдяки ексклюзивності пива та його багатому смаку. Уже зараз в асортименті пивоварні – 10 сортів, серед яких особливе місце відведене ягідному пиву, яке вперше презентували під час VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Ягідництво і переробка: технології та інновації», яка відбулася 12 грудня 2024 року у Львові, у готелі «Жорж». Про історію становлення нової пивоварні журналу «Пиво. Технології та Інновації» розповіла директорка та співзасновниця пивоварні Markel Brewery Неллі ХУДОБІНА.

Обсяг виробництва пивоварні становить до 10 тисяч літрів у місяць. У штаті працює до 10 працівників. Нині триває будівництво пивоварні біля Києва, в селі Мархалівка. Звідси й назва бренду – Markel Brewery.

– Раніше в цій місцевості жив діяч Маркел, який виробляв одні з найкращих напоїв – вино, пиво й мед. Всі жителі найближчих селищ приїжджали до нього, щоб купити ці продукти. Тому ми продовжуємо його справу. Зараз працюємо на орендованій пивоварні, але водночас закупаємо напівавтоматичне обладнання, щоб облаштувати нове приміщення, – розповіла Неллі Худобіна.

Ідея створити бренд Markel Brewery зародилася в пивоварів із захоплення якістю та традиціями. Концепція пивоварні – поєднання якості, автентичності та натхнення від місцевої історії.

– Ми випустили першу партію пива – та отримали неймовірні відгуки. Особливо мене тішить те, що наш продукт уже цінують за якість. Наша мета – створювати продукт, який стане символом української якості та конкурентоспроможності на світовій арені. Наш підхід ґрунтується на використанні виключно преміумсирови-

ни, адже для нас якість – не компроміс, а основа всього, – додала Неллі Худобіна.

Команда, що розвиває проєкт, уже сформована багаторічною співпрацею впродовж минулих років. І зараз ця команда стала гармонійною частиною в процесі запуску нового проєкту.

– Це професіонали з досвідом у пивоварінні, які поділяють наші цінності, – прагнення до якості, інноваційності, бажання створювати продукт, яким можна пишатися. Ми інвестуємо в навчання та розвиток нашої команди, щоб кожен міг реалізувати свій потенціал, – наголосила Неллі Худобіна.

### | Асортимент Markel Brewery

Представники Markel Brewery під час ягідної конференції презентували ягідні саури та овочевий гозе.

– На створення **смородинового сауру** нас надихнула засновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Катерина Конєва. Ми залучили технологів, пивоварів і розробили спеціально до заходу смородиновий саур. У нашій лінійці вже було ягідне та овочево пива – малинове, томатне. А смородинове зробили спеціально до цієї конференції, – поділилася Неллі Худобіна. – Смородинове пиво – з помітною кислинкою, а малинове має нейтрально солодкий смак малини. Смородиновий саур зварили, а в процесі доброджування додали деякі інгредієнти спеціально до презентації. Тому це ексклюзивний сорт, з яскравим смаком та насиченими ягідними нотами смородини. Колір глибокий рубіновий, що ідеально віддзеркалює характер пива. Пиво зварене за класичною технологією виробництва саурів, – зазначила Неллі Худобіна.

**Малиново-кокосовий саур** – кисло-солодкий, із виразними малиновими нотками й кокосовою свіжістю. Аромат ягідний, із тропічними відтінками кокоса. Колір рожевий, із відтінками червоного.

**Томатний гозе** має насичений смак стиглого томату, кисло-солоний, із відчутною гостротою. Аромат свіжий пряний, із томатно-гострим відтінком, де відчутний чорний перець. Колір глибокий червоний.

Для виробництва всіх цих сортів пива пивовари ре-

тельно обирали сорти ягід та овочів. Врешті знайшли оптимальні, які ідеально розкриваються в пиві. Ягоди й томати для пива постачають місцеві фермери.

Окрім цих сортів, в асортименті є **гозе «SolonaPisnya»**. Це освіжаючий саур з лаймом. Завдяки такому поєднанню пиво чудово освіжає. Воно має приємну кислинку з легким солоним відтінком.

Новорічний **саур «SvitloRizdva»** – легке, питке пиво, що вирізняється яскравим цитрусовим смаком із виразними нотками ялівцю та мандаринів. У пиво додають традиційні різдвяні спеції, які створюють збалансований кисло-солодкий профіль.

Також в асортименті Markel Brewery – декілька класичних сортів. Це **«Stykhiya» – бельгійський класичний ель** із помірною міцністю та приємним цитрусовим характером.

**Класична IPA «Bureviy»** – запашне й насичене пиво, з вираженим хмелевим ароматом та смаком. Пиву притаманна збалансованість, легкий подих трав, тропічних фруктів і хрумкість чотирьох видів хмелю.

Також виробники варять серію темних стаутів. Класичний **«ChornaVezha»** – темний солодкий повнотілий **мілк стаут**, що нагадує каву з вершками або підсолоджений еспресо. **«Kazka»** – солодкий мілк стаут, молочний з ваніллю, нагадує смак десерту з топленим молоком. **«Maryvo»** – стаут із сіллю, тютюном і чорним перцем. Має складний, насичений, інтенсивний, солодкуватий смак.

### Із технології виробництва ягідного пива

Технологія виготовлення ягідного пива складна та багатокomпонентна. Існує декілька способів внесення ягідної сировини.

– Ягідну сировину можна вносити під час кип'ятіння сула з хмелем. Так ми отримуємо максимально стабільний та стійкий смак пива, схожий на варення чи узвар. За допомогою цукрів у плодово-ягідній сировині підвищується рівень алкоголю. Також внесення ягідної сировини можливе ще під час бродіння. Пиво, виготовлене за такою технологією, має менш стійкий смак через ферментацію. Підвищується рівень алкоголю та зменшується повнотілість пива, що в загальному для деяких сортів є нормою. Внесення плодово-ягідної сировини також може бути на етапі доброджування, дозрівання або в готове пиво. При такому технологічному підході отримуємо максимально багатий плодово-ягідний смак та аромат. Низькі температури та достатня кількість спирту пригнічують процеси бродіння цукрів плодово-ягідної суміші. Або ж ці процеси зовсім не відбуваються. У результаті отримуємо більш солодке повнотіле пиво з характерним смаком, доволі стабільне, – зауважила Неллі Худобіна.

Також існують і комбіновані технологічні операції виготовлення пива.

– На етапі доброджування та кип'ятіння може поєднуватися три технології. Підбір та опрацювання режимів залежать від технологічного завдання та устаткування, – додала директорка пивоварні.

Особливі правила зберігання – комфортна температура після дозрівання пива від +2 до +6 °C.

Пивоварня дуже ретельно обирає сировину, адже від цього залежить якість, унікальність кожного напою.

– Використовуємо найкращі інгредієнти від перевірених виробників. Наприклад, це німецький солод або український преміумсолод. Німецький солод надає пиву чудову базу стабільності, а український – локальної автентичності, – розповіла Неллі Худобіна.

У пивоварні використовують французькі, австрійські дріжджі, відомі високою якістю та стабільністю. Вибір дріжджів завжди залежить від стилю пива й технологічних завдань. А хміль обирають із різних куточків світу: німецький, американський, британський, новозеланд-



Співзасновник Markel Brewery Денис Худобін (в центрі) та команда



Неллі Худобіна та Катерина Конєва («Технології та Інновації»)





Володимир Печко (ГС «УКРСАДВИНПРОМ»), Неллі Худобіна, Єва Дмитренко (Markel Brewery)



ський. Кожен з цих сортів має унікальні характеристики від яких залежить аромат та гіркота. Німецький хміль додає традиційного смаку. Американський – більш виражені фруктові нотки.

Як стверджують виробники, підготовка води – це критично важливий етап у пивоварінні. Використовують воду після зворотного осмосу. Така вода має мінімальний вміст гідрокарбонатів. А це забезпечує стабільність та чистоту смаку пива.

Контроль якості на виробництві здійснюється згідно з ДСТУ 3888:2015. Кожен сорт пива відправляють на аналіз в акредитовані лабораторії.

### Де придбати пиво від Markel Brewery

Місія пивоварні Markel Brewery – створювати пиво преміумкості, вкладаючи в нього частинку нашої душі та шану до традицій.

– Ми представлені в багатьох крафтових закладах України, ресторанах, кафе, магазинах. У Києві співпрацюємо з пабом «KONTEYNER Bar», «Цегла Bar», «HmileoVoz», мережею «Craft Beer Shop» тощо, у Львові – з мережею «Добрий друг», «Цегла Bar», «Cantona pub», «Lviv Craft Beer University of St. Christopher», «Drunken Duck», мережею магазинів «Beers». Також наші напої представлені в Одесі, Дніпрі, Запоріжжі, Тернополі, Івано-Франківську, Минаї, Бучі, Обухові, Новосілках (Targroom Sviy), Кам'янці-Подільському та ін. Наразі розливаємо пиво в 30-літрові пет-кеги. Надалі плануємо розливати у пляшки чи банки. Думаємо над дизайном етикетки. Плануємо збільшувати кількість сортів пива, цікавимося думкою кінцевих споживачів та обов'язково враховуємо її у виробництві напоїв. Дякуємо споживачам за фідбеки, оскільки вони допомагають вдосконалювати асортимент. Наразі чуємо багато запитів на абрикосове, персикове пиво, тому залучаємо наших технологів і разом із командою будемо розширювати лінійку саме ягідних саурів, – зауважила Неллі Худобіна.

реклама

Тел. : +38 063 710 00 31

Instagram:  
markel\_brewery

Facebook:  
Markel Brewery





## «ТЕРМО-ПАБ»:

### УСПІШНІ ПРОЄКТИ, ПІДСУМКИ 2024 РОКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

**Попри всі виклики сьогодення, ринок пивоваріння демонструє сталий розвиток. Зокрема, це підтверджує досвід компанії «Термо-Паб» – лідера в галузі виробництва обладнання для пивоваріння. Про результати роботи компанії впродовж 2024 року, успішні проєкти й перспективи ринку пивоваріння журналіст видання «Пиво. Технології та Інновації» поспілкувався з керівником відділу продажів компанії «Термо-Паб» Олегом ГОНЧАРОВИМ.**

#### «Пиво. Технології та Інновації»:

Розкажіть про результати роботи впродовж 2024 року.

**Олег Гончаров:** У 2024 році наша компанія виготовила 18 комплектів пивоварного обладнання, більшість з яких було запущено в роботу на території України. Це проєкти різної продуктивності: від мінімального виробництва на 100 л сула за одну варку до промислового устаткування на 8 тис. л сула за зміну. Із приємних новин, якими б хотіли поділитись, – сталий попит на наше обладнання за кордоном, тож ми продовжуємо розширювати географію нашої присутності в Європі.

**«Пиво. Т. І.»:** Чому, ви вважаєте, закордонні виробники обирають обладнання «Термо-Паб»? А українські?

**О. Г.:** Закордонні клієнти довіряють компанії «Термо-Паб», оскільки ми пропонуємо їм надійні, ефективні та економічно вигідні рішення для їхнього виробництва. Наше обладнання проходить ретельні випробування та відповідає міжнародним стандартам. Замовники впевнені в нашій здатності забезпечити їм необхідну підтримку, адже ми маємо сервісний центр на території ЄС.

Своєю чергою, українці вже не перший рік знайомі з характеристиками та якістю нашого обладнання, його надійністю та зручністю; цінують також нашу гнучкість у співпраці.

**«Пиво. Т. І.»:** Яких капіталовкладень потребує сьгодні пивоварний бізнес та за скільки часу слід очікувати на окупність інвестицій за сприятливих умов (на основі вашої співпраці з крафтовими пивоварнями, які тільки почали свою роботу)?

**О. Г.:** Якщо коротко, то логіка проста та зрозуміла будь-кому, хто стикався з харчовим виробництвом. Що більша продуктивність обладнання, то технологічніший процес виробництва, а отже – краща ефективність устаткування, менші операційні витрати та вища прибутковість бізнесу. Сукупність згаданих факторів, а також грамотне налагодження каналів збуту готової продукції прямо впливають на швидкість повернення інвестицій. В цілому, за сприятливих умов, окупність інвестицій у пивоварне обладнання може сягати 6–8



місяців. У середньому ж вона становить 1–1,5 року та безпосередньо залежить від обраного формату бізнесу.

Ресторан або ж паб потребуватиме більших вкладень, але й окупність там швидша через подорожчання середнього чека. На успішність мережі пунктів розливу впливатиме вдале територіальне розміщення, правильно дібрана пропозиція продукту та його вартість. Промислове виробництво потребуватиме від інвестора постійного пошуку сталих каналів збуту своєї продукції. Щодо конкретних капіталовкладень, я б рекомендував інвестувати в обладнання від 100 тис. дол. Хоча, підкреслюю, успішний проєкт можна започаткувати і за 40–50 тис. дол.

**«Пиво. Т. І.»:** Розкажіть про успішно реалізовані проєкти у 2024 році. Які нестандартні завдання довелося вирішувати?

**О. Г.:** З нашого досвіду, всі нові проєкти потенційно вдалі, тож на цьому етапі не хотілося б виділяти когось конкретно. Можемо виокремити нетривіальні завдання, які ставили перед нами замовники. Наприклад, проєкт під кодовою назвою «Пивкап». Ми вперше встановили

наше обладнання – 600-літровий форфас – на потужний автомобіль американського виробництва в кузові пікап. Це був дуже цікавий досвід для нашої команди, а клієнт отримав унікальний іміджевий продукт, який надійно виконує свої функції – безпечне транспортування напоїв у контрольованих температурних умовах.

Крім цього, у 2024 році ми отримали декілька замовлень на бродильні місткості великого об'єму, проте різних конфігурацій та нестандартних габаритів. Виконання цих завдань, серед яких були й замовлення від закордонних клієнтів, довели нашу здатність забезпечити потреби найвибагливішого покупця. Зараз ми працюємо над подальшим розвитком наших можливостей, щоб мати змогу виготовляти місткості об'ємом до 120 гкл і більше.

Розвиваємо також наш інжиніринговий напрям. Серед іншого, віднині пропонуємо нашим партнерам послуги з проведення повного дефектного огляду та надання звітів щодо наявних потужностей, обслуговування та пусконаладження, незалежно від виробника устаткування та віку. Встановлюємо дизайнерські пивні колони в нових закладах по Україні; розробили бюджетні, прості та надійні рішення для розливу в пляшку і для миття тари.

**ВИРОБНИК ПИВОВАРНОГО ОБЛАДНАННЯ «ТЕРМО-ПАБ» ПОЧАВ ДІЯЛЬНІСТЬ 2017 РОКУ. ГЕОГРАФІЯ ПРОЄКТІВ КОМПАНІЇ ПОСТІЙНО РОЗШИРЮЄТЬСЯ. У 2019 ВИРОБНИК ЗАЯВИВ ПРО СЕБЕ НА РИНКУ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ.**



Також активно вдосконалюємо наше обладнання для виробництва дистилатів. Зокрема, встановлюємо обладнання потужністю 1500 літрів з мідною тарілчастою 18-дюймовою колоною, що включає 44 тарілки, які, своєю чергою, складаються з 1760 ковпачків.

**«Пиво. Т. І.»:** Розкажіть, як грамотно підійти до пивоварного бізнесу, з чого почати? Дайте практичні поради виробникам з цього приводу.

**О. Г.:** Насамперед треба зрозуміти свої амбіції, зорієнтуватися в об'ємах виробництва готової продукції. Від цього залежатимуть не тільки обсяги первинних інвестицій, але й параметри необхідного для виробництва приміщення, потреби в енергоносіях, кількість робочого персоналу. Можливості подальшого розвитку виробництва теж слід оцінювати завчасно, щоб не обмежувати себе в перспективах росту.

Тому рекомендую починати із всеохопної консультації з нашими фахівцями, які, відповідно до потреб замовника, зможуть не тільки порадишити оптимальний комплект обладнання, але й проконсультують щодо приміщення, сировини, а також поділяться досвідом реалізації вдалих проєктів, їхнім подальшим розвитком.

**«Пиво. Т. І.»:** З огляду на успішно реалізовані проєкти, галузь пивоваріння не втрачає популярності та перспектив. Як ви оцінюєте перспективи цієї галузі сьогодні?

**О. Г.:** Завантаженість європейського ринку загалом та українського зокрема, на мій погляд, досить низька. Тож я високо оцінюю перспективи розвитку напрямку пивоваріння. Чому? Популярність напоїв на основі продуктів бродіння постійно зростає, як збільшується й різноманіття цих продуктів. Деякі напої, такі як комбуча, отримують друге життя, їхня популярність відроджується. Інші, наприклад, хард-зельцер, із виключно локальних експериментів переростають у світові тренди. Дуже популярні зараз безалкогольні напої, виготовлені з натуральних продуктів за допомогою контрольованого бродіння.

Історія нашого улюбленого напою сягає понад дві тисячі років. І це надає нам впевненості в майбутньому і, я вірю, надихатиме наступні покоління на створення нових формул та смаків ще впродовж багатьох років.



реклама



+380 68 673 58 76

+380 99 673 58 76

[www.termopab.com](http://www.termopab.com)[www.instagram.com/termopab](https://www.instagram.com/termopab)[www.facebook.com/termopab](https://www.facebook.com/termopab)

# ЗЛОВИ СВОЮ ГАВУ!



## ЯК НА КИЇВЩИНІ РОЗВИВАЄТЬСЯ МОЛОДА ПИВОВАРНЯ «ГАВА»

Коли сповнені ентузіазму друзі-однодумці хочуть єдиного, вони здатні гори звернути. Але в нашому випадку – зварити смачне та якісне українське пиво. Саме так на пивній мапі України з'явилася нова пивоварня «Гава». Хоча, як це часто трапляється, не все було гладко та просто. Адже спочатку засновникам здавалося, що час не той, а потім почалася повномасштабна війна, яка в результаті лише довела, що того «кращого моменту» може і не бути. Тож коли, якщо не зараз? І саме в такий складний для України й усіх українців час, у 2024 році, в селі Циблі Київської області, що розкинулося поруч з Канівським водосховищем, почала працювати пивоварня «Гава». За свою поки що недовгу історію ця броварня вже встигла полюбитися тисячам українців. А про те, як усе починалося, читайте далі.



За словами **Миколи БАРАНОВА**, директора компанії-засновниці пивоварні Gava «Дистиляти України», ідея створити броварню зародилася не відразу:

– Спочатку ми хотіли виготовляти «важкий» алкоголь, створивши невелике підприємство – дистилерію. Зокрема, замислювалися про віскі. Тож почали вивчати ситуацію на українському ринку, знайомитися з досвідом крафтярів у цій ніші. Однак дійшли висновку, що спочатку ми запустимо на своєму підприємстві лінію з виготовлення пива, оскільки технологія виготовлення віскі досить тривала. Адже отримують його за допомогою дистиляції збродженого зернового суслу, а спирт витримують у дерев'яних бочках як мінімум три роки. Це означає, що перший прибуток від виготовлення віскі можна отримати лише через кілька років. А підприємство має працювати й отримувати прибуток, бо інак-



ше воно не розвиватиметься. Тому ми вважаємо, що пивоваріння стало гарним початком для «Гави».

Тоді для того, щоб розпочати крафтовий бізнес, підприємство викупило та відбудувало приміщення колишнього колгоспу в Переяслав-Хмельницькому районі Київської області. А сама пивоварня розташована в селі Циблі поруч з Канівським водосховищем. Саме там вдалося знайти воду, яка за своїми показниками ідеально підходить для всіх технологій пивоваріння.

## Як створюється «Гава»?

Якщо серце будь-якої пивоварні – обладнання, яке там встановлене, то душею, без сумніву, можна назвати пивовара, який відповідає за рецептуру пива та відстежує всі етапи його створення. Що цікаво, головний технолог броварні «Гава» **Дмитро ДЕРІЙ** – це пивовар аж у третьому поколінні.

– Так, любов до пивоваріння передалася мені від мого дідуся, саме він колись привів мене до себе на пивоварню, де я допомагав йому. Крім того, колись пиво варив ще й мій прадідусь і дядько, тому захоплення цим напоєм у нас родинне. Й саме тому я свого часу вступив до Національного університету харчових технологій у Києві, де й навчався пивоваріння.

Зараз пивоварня «Гава» варить 24 тонни пива в місяць. Це поки що максимальні виробничі потужності броварні, але наступного сезону їх планують збільшити до 60 тонн, розповів головний технолог броварні «Гава»:

– Надзвичайно важливим моментом під час варіння будь-якого пива є якісна і правильно підібрана сировина. Так, на нашій пивоварні встановлена професійна фільтраційна система, яка очищає воду, щоб вона відповідала всім технологічним вимогам. Так, спочатку відбувається процес очищення, а потім – етап осмосу, який забезпечує воді нульові показники. І саме з такою водою ми працюємо, надаючи їй усі необхідні параметри залежно від сорту пива. Тобто для кожного стилю пива я підбираю потрібні показники.

І після водопідготовки відбувається власне технологічний процес. Під час цього етапу використовуються німецький солод Weyermann і Bestmalz. Так, для різних стилів пива пивоварня обирає різний солод: Weyermann – в основному для легких сортів, зокрема лагерів, а на солоді Bestmalz варять пшеничні сорти, які виходять більш щільні й ароматніші.

Крім того, деякі сорти пива «Гава» варяться лише на українському солоді від «Оболонь» або «Славутич». Загалом пивоварня постійно експериментує з новими сортами, додатково додаючи в рецептуру пива не солоджену сировину, зокрема вівсяні, кукурудзяні та ячмінні пластівці.

– Крім того, під час експериментального варіння деяких сортів пива ми навіть пробували додавати рис і варити рисовий лагер. На жаль, не все вдалося так, як я планував, тому цього сорту пива поки що немає в нашому асортименті. Але в майбутньому ми його обов'язково допрацюємо та додамо до постійної лінійки нашого пива. Загалом ми додаємо ще й не солоджену сировину, бо вона позитивно впливає на смак пива. Так, рис і кукурудза додають пиву питкості та наповненості смаку, а вівсяні пластівці – цікавий присмак пива і глибший його смак, – зазначив Дмитро Дерій.

Але, за його словами, в будь-якому випадку процес варіння пива починається з помелу:

– Для цього ми використовуємо професійну систему обладнання. Після подрібнення солод потрапляє у подвійний варильний чан, у якому спочатку відбувається



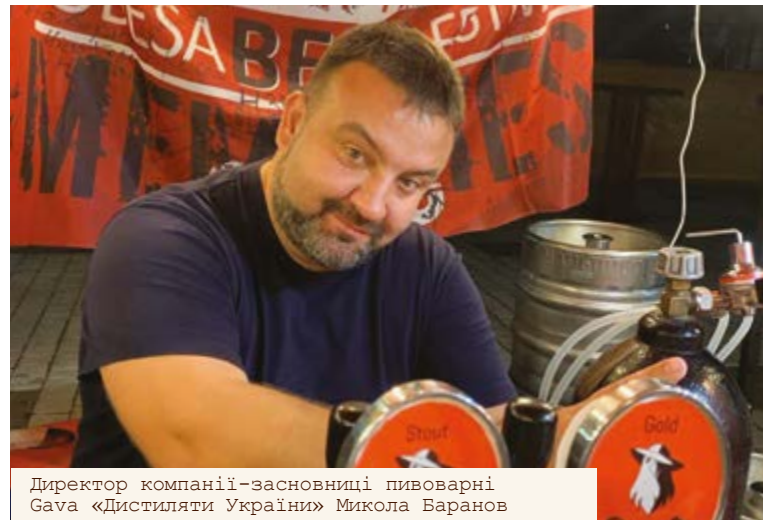
Головний технолог броварні Дмитро Дерій



затирання солоду. На другому етапі солод проходить також через фільтр-чан, а тоді вже і потрапляє у варильний чан. Там сусло кип'ятиться та переливається у сусловарильний вірпул.

Після цього сусло переливається у циліндро-конічний танк, де пиво бродить. Залежно від сорту температура та тривалість бродіння відрізняються. Так, для лагерні сорти, які є основою асортименту «Гави», бродять за низької температури 10–12 °С, а натомість пшеничні сорти, стаути й елі потребують температури 20 °С.

Як уже зазначалося, в основному пивоварня «Гава» купує закордонну сировину. Так, використовують американські дріжджі WLP, австрійські Lallemand та французькі SafLager™ від компанії Fermentis.



Директор компанії-засновниці пивоварні Gava «Дистиляти України» Микола Баранов



Але щоб отримати стабільне пиво, обов'язково треба слідкувати за якістю майбутнього напою на кожному етапі варіння. Для цього зразки «Гава» здають для аналізів у лабораторію державного підприємства «Укрспирт», а також у лабораторію дніпровського пивзаводу Fanatic Дніпро. Саме тому пивоварня «Гава» не лише має всі необхідні сертифікати якості своєї продукції, а й впевнена у кожній партії пива, яку вона варить для українських споживачів.

### Серце пивоварні – надійне обладнання

Якою б якісною не була сировина, але стабільне пиво потребує і надійного обладнання, яке допоможе зварити справді якісний продукт, який буде тішити споживачів.

– До вибору устаткування для нашої пивоварні ми підійшли дуже ретельно. Так, ЦКТ для нас виготовила компанія Wise-Master, а сам варильний чан нам виготовила львівська компанія «БК-ІНЖИНІРИНГ», – розповів Дмитро Дерій.

До речі, система пивоваріння у «Гаві» повністю автоматизована, тому потребує залучення невеликої кількості працівників (що в сучасних українських реаліях дуже важливо, коли проблеми з робочою силою актуальні у кожній галузі промисловості). Тому на броварні, крім технолога Дмитрія Дерія, зараз працює троє людей.

– Усе наше обладнання працює на електро- та пневмоклапанах, які забезпечують надійну та безперебійну автоматизовану роботу. Вручну в нас відбувається лише процес розливання пива, а також очищення обладнання для пивоваріння. До речі, останній процес – дуже важливий для виготовлення якісного та стабільного пива. Тому ми ретельно слідкуємо за чистотою нашого устаткування та самої броварні. До речі, пивоварню ми миємо кожного дня, а раз у тиждень у нас відбувається генеральне прибирання. Усі працівники обов'язково працюють у захисних рукавичках і в спецодязі, – зазначив головний технолог броварні «Гава».

Щодо очищення обладнання, то, за його словами, після 2-3 циклів варіння пива варильна система ретельно миється, а ЦТК і форфаси, у яких бродить пиво, очищається з допомогою спеціальних речовин – лугу, кислоти тощо.

У пивоварні «Гава» компанія «ЄВРОПРОМ» встановила чилер від однієї з найвідоміших марок у світі TRANE, що виготовляє надійне обладнання з дуже великим ресурсом і сучасними характеристиками. Чилер має холодильну потужність 43 кВт та обладнаний гідромодулем (водяний насос, буферна місткість та розширюваний бачок), що дозволило значно скоротити витрати на побудову всієї системи охолодження підприємства, а мідно-алюмінієвий конденсатор разом із фірмовими компресорами TRANE дозволяють працювати обладнанню під щоденним навантаженням впродовж років.

На пивоварні чилер працює на всіх чотирьох етапах виготовлення справді смачного та якісного пива. На кожному відрізьку часу – під час охолодження суслу після кип'ятіння, під час зброджування, дозрівання чи вторинної ферментації, під час охолодження перед розливом – головне – контроль температури. І тільки справжній технологічний прилад зможе дозволити пройти напою всі етапи.

### Асортимент «Гави»: хто яку ловить гаву?

Зараз в асортименті пивоварні «Гава» є кілька сезонних і 5 постійних сортів пива. Три преміальні з них варяться з використанням закордонного солоду, а два – на українській сировині.

– З преміальних це пшеничне пиво вайс, стаут і лагер. Інші два сорти – це пиво класичний світлий лагер і сорт, який змінюється залежно від сезону – або бланш, або класичне пшеничне пиво. Важливо, що в нас працює маленька експериментальна броварня з обладнанням об'ємом 100 літрів. І саме на ній ми створюємо та відпрацьовуємо нові сорти пива, але загалом кожного місяця ми намагаємося розробити якийсь новий рецепт. Але час від часу, якщо якийсь сорт дуже сподобався нашим споживачам, ми додаємо його до постійного асортименту. Тобто ці 5 сортів у нашому асортименті – це не обмеження, а лише початок, від якого ми відштовхуємося, щоб розвиватися далі, – розповів Дмитро Дерій.

Оскільки «Гава» – це молода пивоварня, яка лише почала писати свою історію та завойовувати любов українських споживачів, шляхи реалізації пива поки що розвиваються та розширюються. Зараз пиво «Гава» можна купити лише в ресторанах і пабах Києва та Київської області. Також, аби популяризувати свою торгову марку, пивоварня активно відвідує різноманітні фестивалі крафтових пивоварів, дегустації. Крім того, пивоварня «Гава» брала участь і в XI Міжнародному форумі пивоварів, дистиляторів і виробників напоїв, яких організувала медіагрупа «Технології та Інновації».



# 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





ІНДРЖИХ ХЕЙН:

## «ЦІНА ЯКОСТІ ПИВА НАПРЯМУ ЗАЛЕЖИТЬ ВІД ЯКІСНИХ СКЛАДНИКІВ»

Серед численних партнерів проєкту «Пиво. Технології та Інновації» співвласник компанії Czech Brewmasters Індржих Хейн є одним із давніх і незмінно відданих, за що редакція надзвичайно вдячна цьому фахівцю міжнародного рівня. Ось і на минулому Форумі пивоварів та дистилляторів з великим успіхом прозвучав виступ Індржих Хейна про один із важливих аспектів організації виробництва пива: «Вимоги до якості солодового ячменю з погляду пивзаводу».



Сьогодні практично кожному відомо, що пиво – це зброжений алкогольний напій із гіркуватим смаком, що виробляється на пивоварні із зернового солоду, води та хмелю з використанням пивних дріжджів.

Однак не всі споживачі золотого пінного мають уявлення, скільки інгредієнтів «вміщується» в один келих їхнього улюбленого напою.

**Перше.** Вода – це один із найважливіших сировинних матеріалів під час виробництва пива. На кожен келих виготовленого пива використовується від двох до чотирьох літрів води.

Ви, мабуть, хитаєте головою, як в один келих поміститься 4 літри води? Звичайно, не поміститься. Келих вміщує максимум 0,5 літра, а якщо бармен «моторний» (хрін з ним), то й менше... Решту води пивовар використовує для промивання обладнання на пивоварні. Так, для виробництва одного сорту якісного пива потрібно до 8 разів більше води для миття всіх місткостей. Ціна води в Чехії зараз становить 110–130 CZK/м<sup>3</sup>.

**Друге.** Солод для виробництва чеського пива одержують зі спеціально виведених сортів ярого ячменю. Для виробництва одного келиха пива з початковою екстрактивністю 12 % витрачається приблизно 100 колосків, тобто 70–90 г солоду. Ціна солоду коливається від 12000 до 15000 CZK/т.

**Третє.** Ще однією сировиною є хміль, який надає пиву характерного гіркуватого смаку і хмелевого аромату завдяки ефірним оліям, що містяться в ньому. На один келих чеського лагера припадає 2–3 шишки хмелю, тобто 3 г. Ціна Жатецького цьогорічного врожаю 250–400 тис. CZK/т.

**Четверте.** Останньою необхідною сировиною для виробництва пива є пивні дріжджі, які під час головного бродіння та доброджування перетворюють цукри на спирт, CO<sub>2</sub> та воду. На один келих припадає 2,5 г дріжджів. Що цікаво, 1 тонна сухих дріжджів коштує 5 млн CZK. Дріжджі – найдорожчі з усіх інгредієнтів, але, на щастя, їх додають найменше в пиво, на відміну від багатого дешевшої води, якої, навпаки, додають найбільше.



Кожен з інгредієнтів віддзеркалюється на якості готового продукту. Але всі інгредієнти однаково важливі, адже якщо хоча б одного не буде, пиво не звариться.

А от те, що є найважливішим і має найбільшу ціну, не зважити в грамах. Це ноу-хау, досвід і практика кожного пивовара, які важко оцінити. А як оцінити? У чеських кронах на кожен кілограм живої ваги пивовара? Я знаю колег, які б тоді пристойно заробляли.

Чи замислювалися ви, як якість сировини впливає на економіку виробництва в цілому?

На мій погляд, це дуже важливе й актуальне питання в наш час як для виробника, так і для споживача. У нашому випадку, як правило, ціна свідчить про якість.

Щоб читачам було зрозуміло, про що йдеться, розберемо сказане на прикладі: у Чехії сировинні позиції такі: солод – 255 CZK/гЛ; вода – 125 CZK/гЛ; хміль – 80 CZK/гЛ; дріжджі – 50 CZK/гЛ. Отже, солод – це найдорожча позиція у собівартості продукту. У цій статті розберемо якість солоду, оскільки проблеми із солодом – найзатратніші.

Щоб отримати пиво із задовільними показниками, потрібно переробляти добре модифікований солод. Це справжнісінька золота середина! Так, наприклад, занадто модифікований солод, по-перше, дуже тендітний. Як наслідок, це втрачає під час транспортування. По-друге, такий солод сприяє поганому піноутворенню та вищій кольоровості завдяки глибшому протеолізу. По-третє, при використанні такого солоду пиво виходить глибоко збродженим, а це знижує сприйняття повноти смаку.

І навпаки, погано модифікований солод дуже твердий, надалі його складніше буде дробити. Пиво, зварене з використанням такого солоду, погано зброжене; виникають проблеми під час фільтрації. Як підсумок: пиво каламутне з низькою колоїдною стабільністю.

То що робити, якщо на вашу пивоварню доставили не дуже хороший солод? І як це фінансово віддзеркалиться на пивоварні? Є кілька рішень. Вплив солоду низької якості можна частково пом'якшити завдяки зміні технологічного режиму: продовженням пауз під час затирання, тривалішим кип'ятінням затору, повільнішою фільтрацією суслу, тривалішим бродінням і доброджуванням, тривалішою фільтрацією пива або повільнішим розливом. Можна також додати або збільшити дозування ферментів та стабілізаторів. Але, крім покращення якості на виході, можна впевнено гарантувати, що ці заходи завжди спричинять фінансові витрати пивоварні.

Але якість солоду безпосередньо залежить від якості ячменю. Щоб отримати якісний солод, потрібно переробляти якісний ячмінь. Ячмінь має бути з мінімальним ступенем пророщування 96 %. А от якщо ячмінь має ступінь пророщування 94% або в ньому є шкідники, або ж вміст вологи некоректний, або ячмінь вже пророщений, то його необхідно відразу ж переробити.

Знову-таки, варіантів переробки неякісного ячменю багато. Насамперед це зміна технологічного режиму (наприклад, якщо вміст білка високий, рекомендується збільшити відсоток замочування і температуру в кінці пророщування). Або ж можна коригувати дозування препаратів, що сприяють проростанню (гіберелінова кислота). У кожному випадку розуміємо, що всі ці заходи – це завжди фінансові втрати пивоварні.

Ми вже казали, що за якість солоду доведеться платити. В цифрах для пивоварні потужністю 1 млн гЛ/рік це становить: закупівля якісного солоду 225–250 CZK млн на рік; купівля неякісного солоду – це додаткові витрати 25 млн CZK за ферменти (10 % вартості солоду). А ще час та інші витрати!

Для солодовні потужністю 100 000 CZK т/рік виходять такі цифри: закупівля якісного ячменю – 600 млн на рік; купівля неякісного ячменю – 20–30 млн додатково (це лише витрати на сушіння, якщо ми збільшимо відсоток замочування, щоб досягнути розчинення солоду, нам також доведеться цю додаткову воду підсушити).

Тільки з якісного ячменю можна отримати якісний солод. Тільки з якісного солоду можна отримати якісне пиво. Без додаткових витрат.

Дешевий і неякісний солод – це дорогі проблеми у виробництві, дорогі рішення та ферменти. Якщо пивоварня купує неякісний солод, то додаткові витрати перерахує на солодовню як пеню. Солодовня або купить дорожчий якісний ячмінь, або опиниться в тій же ситуації, що й пивоварня: і далі виготовлятиме дешевий неякісний солод, а це дорогі проблеми у виробництві та ферменти. Пивоварня перерахує це аграріям як пеню. А кого аграрії штрафуватимуть за неякісний ячмінь? Адже вони в кінці ланцюга, і проти природи не попреш. Їх також слід покарати у вигляді пені?..

Аграрії в ЄС отримують дотації, тому кожен, хто платить податки в ЄС, платить за якісне пиво, попри те, п'є він його чи ні.

З побажанням якнайшвидшої перемоги та найсмачнішого пива.





СЕО компанії «Уманьпиво» Ігор Кисіль



# ПИВОВАРНЯ «УМАНЬПИВО»:

ЯК ВІДОМИЙ БРЕНД ІЗ 150-РІЧНОЮ ІСТОРІЄЮ ПОЄДНУЄ ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ В ПИВОВАРІННІ

Небагато сучасних українських пивоварень можуть похвалитися своєю 150-річною історією. Попри різні події, які спіткали нашу країну за цей час, компанія «Уманьпиво» вже з 1878 року не лише пише свою історію, а й удосконалюється, розвивається та зростає. Пивоварня створює натуральний продукт за спеціальними українськими та німецькими рецептами. Важливо, що пивоварний ячмінь вирощується на власних полях, а солод виготовляється на власній солодовні. До речі, «Уманьпиво» – це перша пивоварня в Україні, яка варить пиво на сонячній енергії! Тож детальніше про роботу пивоварні «Уманьпиво» та подальші плани підприємства розповіли СЕО компанії Ігор КИСІЛЬ та директор з виробництва Станіслав ОМЕЛЬЧУК.

## Робота в сучасних реаліях: війна, виклики та потреба в розвитку

Серйозним викликом для роботи пивоварні став початок повномасштабної війни.

– Так, на початку повномасштабної війни був заборонений продаж алкоголю. Робота пивоварні повністю зупинилася. Та через певний період почали з'являтися запити від споживачів, благодійних організацій, військових щодо виробництва води питної та безалкогольної продукції. І ми відновили роботу, – зазначив СЕО компанії «Уманьпиво» Ігор Кисіль.

Коли продаж алкоголю був знову дозволений, підприємство зіштовхнулося з такими проблемами, як брак сировини, скляної тари, пластикової преформи, перебої з постачанням з-за кордону. Пізніше з'явилися інші проблеми: масштабні руйнування енергетичної сфери спровокували проблеми з електропостачанням. Підприємство мало можливість працювати на дизельному генераторі, але не повноцінно. Дуже допомагала наша власна сонячна станція, яка в пікові години генерувала 750 кВт/год.

– Як і іншим підприємствам країни, нам доводилося працювати в напруженому режимі. Ми розуміли, що повинні забезпечувати продукцією споживачів, а тому працювали лише в нічні зміни, коли постачання електроенергії було стабільнішим та щоб зменшити навантаження на енергосистему країни вдень. Пізніше ми вже придбали більш потужні дизельні генератори, і зараз працюємо безперебійно, – зазначив Ігор Кисіль.

Крім того, чи не найактуальніша проблема для всіх бізнесів зараз – це брак кадрів. Адже чимало людей виїхали за кордон, багато долучилися до лав Збройних сил України.



Також в умовах війни змінився і пивний ринок України, але зараз, за словами CEO компанії «Уманьпиво», багато дистрибуційних компаній, а також національні та регіональні мережі уже повертаються до довоєнних умов співпраці, проте постачальники сировини та пакувальних матеріалів для пивоварних заводів не поспішають переходити на довоєнні умови роботи:

– Ринок диктує свої умови, але ж війна досі триває, досі є проблеми з електропостачанням, значно подорожчала сировина, внаслідок чого собівартість пива дуже зросла. Але це нікого не цікавить, і весь цей тягар додаткових витрат лягає на пивоварні, тому нам доводиться оптимізувати процеси, запроваджувати більш енергоефективні альтернативні технології, щоб виготовляти продукцію високоякісною та конкурентоспроможною.

Пиво від пивоварні «Уманьпиво» можна придбати не лише в Україні, а й за кордоном, адже воно експортується до низки країн світу. Це, зокрема, Молдова, Польща, США, Грузія, Велика Британія, Швеція, Литва, Латвія, Естонія. До початку повномасштабної війни пивоварня «Уманьпиво» була представлена навіть у Китаї!

### Розвиток і модернізація – понад усе!

Попри складний період, компанія «Уманьпиво» впроваджує нові технології в галузі пивоваріння та безалкогольних напоїв, купує нове та модернізує наявне обладнання. За останні роки на підприємстві запустили фільтраційне відділення, модернізували дріжджове відділення та відділення ЦКТ, встановили паровий котел на пелетах, щоб мати альтернативне джерело енергії, а також повністю оновили процес водопідготовки.

Крім того, зараз відбувається модернізація варильного порядку, але основний проект, на якому зараз зосереджене підприємство, полягає в тому, щоб перейти на альтернативні джерела електропостачання й отримати повну енергонезалежність. До речі, модернізацію обладнання пивоварні та технологій виготовлення пива контролюють німецькі пивовари, надаючи свої рекомендації та поради.

– Така співпраця з німецькими пивоварами в нас налагоджена давно. Але, звичайно, зараз ми не можемо говорити про той повноцінний аудит – фактичний приїзд німецьких спеціалістів на пивоварню. Зараз ця співпраця через об'єктивні причини підтримується переважно в режимі онлайн, – зазначив Ігор Кисіль.

Загалом модернізація пивоварні ніколи не припиняється, завдяки курсу на постійне вдосконалення та розвиток щороку впроваджуються більш продуктивні та сучасні технології. Так, зараз на пивоварні працює устаткування від світових лідерів з виробництва обладнання для пивоварної галузі.

– Це, звичайно, такі виробники, як GEA, Centec, Alfa Laval, Ziemann Holvrieka, Steinecker, M&L Consulting, обладнання яких бере участь у виготовленні продукції. У нас встановлене обладнання для розливу від Krones, KHS та Vipoll, устаткування для підготовки води від Eurowater та інші. Але ми співпрацюємо не лише з іноземними виробниками. Так, для зберігання пивоварного солоду ми використовуємо силосну систему від «Карлівського машинобудівного заводу», – наголосив Станіслав Омельчук.



Директор з виробництва Станіслав Омельчук

### Основні принципи виробництва пива від «Уманьпиво»

Пивоварня «Уманьпиво» беззаперечно дотримується Райнгайтсгеботу, тобто німецького закону про чистоту пива від 1516 року, який регламентує використання інгредієнтів і дозволяє використовувати для виробництва пива лише воду, солод, хміль, а також дріжджі.

– До речі, дріжджі ми купуємо у німецькому банку дріжджів Hefebank Weihestephan і використовуємо їх для основних своїх сортів пива, які займають найбільший відсоток у нашому асортименті. Натомість для спеціальних сортів ми можемо використовувати й сухі дріжджі іншої раси – бельгійські та американські. Ще один важливий принцип – використання натуральної сировини. Хоча через це можуть виникати й додаткові проблеми, пов'язані з її вартістю, меншою стійкістю у процесі зберігання, адже вона може змінювати свої властивості. Ми дотримуємося тих принципів, які впроваджені на пивоварні ще з 2008 року, відколи ми почали працювати з німецькими спеціалістами, і не змінюємо їх, – розповів Станіслав Омельчук.

Асортимент пива пивоварні зараз складається з кількох лінійок. Перша з них – **лінійка «Уманське»**, в якій представлені класичні сорти, з яких починалася





історія підприємства: «Віденське», «Уманське медове», «Уманське пшеничне», «Уманське легке», «Уманське житне», «Уманське солодово-пшеничне» й «Уманське справжнє». Друга лінійка пива від «Уманьпиво» – **Waissburg**, флагманами якої є Waissburg Lager, Waissburg Blanche, Waissburg Dunkel.

– 2024 року ця лінійка поповнилася пшеничним пивом Waissburg Weizen, звареним за німецьким рецептом і технологією. Воно має особливий аромат і смак, але коли ми скуштували його в Німеччині, то вирішили зварити його і в Україні. Також у цій лінійці є і безалкогольне пиво, – зазначив Станіслав Омельчук.

Ще одна лінійка пива від «Уманьпиво» – **«Софіївське»**. До її асортименту входить чотири сорти пива: «Софіївське Ale Blonde», «Софіївське вишня-мигдаль», «Софіївське лайм-м'ята» і «Софіївське чорна смородина».

Також нещодавно підприємство запустило лінійку **крафтових сортів**, у якій представлені: IPA Umanbeer, Milk Stout Umanbeer і Tomato Umanbeer.

– Звичайно, ми плануємо розширювати лінійку крафтових сортів пива, і зараз саме працюємо над цим, тому невдовзі будемо дивувати своїх споживачів іншими цікавими сортами та смаками. До речі, якось у цій лінійці ми зварили невеличку партію Ukrainian Golden Ale. А в колаборації українських і міжнародних пивоварів ми варили ще й спеціальний сорт крафтового пива «Воля Resolve», кошти від реалізації якого спрямували на допомогу ЗСУ, – розповів Станіслав Омельчук. І до речі, в цьому році ми випустили зимову новинку – пиво «Уманьпиво Щедрий вечір».

**Асортимент сидрів «Уманьпиво»:** Уманський сидр зі смаком яблука, груші, вишні та новинка «Уманський Сидр Глінтвейн». Є також широка лінійка **лимонадів**, до якої належить: «Уманський Лимонад», «Уманський лимонад» зі смаком мохіто», «Уманський Лимонад» зі смаком яблука» та «Уманський Лимонад «Кола»».

У компанії наголошують, що розширювати асортимент такими напоями важливо, адже споживач знайомиться з підприємством не лише як з виробником пива, а і іншої продукції, тому це позитивно впливає на впізнаваність бренду.

Важливу увагу «Уманьпиво» звертає і на канали збуту своєї продукції. Зокрема, для цього підприємство створює в Україні власні фірмові магазини, у яких споживачі можуть придбати продукцію пивоварні. Зараз в Україні працює 15 таких магазинів: 7 в Умані, 5 у Києві, і 3 – у Черкасах.

– Ми працюємо так, щоб у наших фірмових магазинах було 100 % асортименту, який ми виготовляємо. Також нашу продукцію можна придбати в кожному куточку України, адже ми співпрацюємо з дистриб'юторами, регіональними та національними торговельними мережами, а також різноманітними магазинами розливого

пива. Крім того, на нашому сайті працює інтернет-магазин, де споживачі можуть замовити нашу продукцію та оперативної її отримати, – наголосив Ігор Кисіль.

## Якісна сировина як запорука натурального пива

Команда «Уманьпиво» вважає, що процес виготовлення пива починається ще з поля! А все тому, що пивоварний ячмінь тут вирощують самостійно, і з нього на власній солодовні виготовляють солод.

– Перед посівною кампанією ми ретельно добираємо сорт ячменю, вивчаючи його характеристики, стійкість до захворювань тощо. Але важливо ретельно спостерігати за процесом вирощування ячменю, адже від цього буде залежати якість солоду та смак майбутнього пива, – зазначив Станіслав Омельчук.

Натомість, хміль підприємство купує як в Україні, так і за кордоном. Так, для лінійки пива «Уманське» використовується український хміль, натомість для крафтових сортів і лінійки Waissburg потрібні закордонні сорти хмелю – німецькі, чеські й американські.

## Що ж далі?

Зараз ми всі живемо в такому світі, що планувати щось складно. Але без планів не буде розвитку, тому пивоварня «Уманьпиво» не зупиняється на досягнутому та зосереджується на подальшому розвитку, розширенні виробничих потужностей та удосконаленні технологічних процесів.

– В 2025 році ми плануємо завершити реконструкцію, адже проводити її – це одна справа, а от довести до логічного завершення – зовсім інша. Тому прагнемо розпочати новий сезон з повністю модернізованим сучасним європейським обладнанням. Також ми хочемо якісно налаштувати всі внутрішні процеси роботи підприємства – не лише технологічні, а й організаційні та управлінські, – зазначив Ігор Кисіль.

Пивоварня «Уманьпиво» планує надалі розширювати географію збуту своєї продукції та завойовувати нових споживачів. Тому одне з важливих завдань на наступний рік – ефективні продажі на нових ринках.

– І, звичайно ж, будемо слідкувати за ситуацією. Якщо виклики часу спонукатимуть нас до певних нових змін, то ми будемо адаптуватися, загартовуватися і працювати на випередження. До того ж у 2025 році ми повинні стати максимально енергонезалежними, щоб задовольняти потреби споживачів у нашій продукції, – підсумував CEO компанії «Уманьпиво» Ігор Кисіль.

реклама



ТОВ «УМАНЬПИВО»

ВУЛ. УСПЕНСЬКА, 29, УМАНЬ, ЧЕРКАСЬКА ОБЛ., 20300

INFO@UMANPIVO.UA

0800330909 (БЕЗКОШТОВНО ПО УКРАЇНІ)



FACEBOOK:  
UMANPIVO.UA



INSTAGRAM  
UMANPIVO.UA



WWW.  
UMANPIVO.UA





## ІЗ ЛЬВІВСЬКИМ КОЛОРИТОМ ТА ОСОБЛИВИМИ КОНЦЕПТАМИ

ТАК ПРАЦЮЮТЬ ПИВОВАРНІ,  
НА ЯКИХ ПОБУВАЛИ  
УЧАСНИКИ БІЗНЕС-ТУРУ,  
ЩО ВІДБУВСЯ ПІД ЧАС  
XIII ФОРУМУ ПИВОВАРІВ,  
ДИСТИЛЯТОРІВ ТА  
ВИРОБНИКІВ НАПОЇВ



Україна обов'язково зуміє вистояти та гідно пройти темні часи. Переконання в цьому зміцнюється, коли на власні очі бачиш, як завзято працюють сучасні підприємства, тримаючи курс на поступовий розвиток та активно допомагаючи Силам оборони. Саме з таким підходом діє нині більшість українських броварень, де, попри труднощі, зуміли втримати виробництво та зайняти особливу нішу у галузі пивоваріння. Як вдається не втрачати цього ритму в умовах війни, та завдяки чому попит на продукцію броварень залишається сталим, дізнавалися учасники XIII Форуму пивоварів, дистиляторів та виробників напоїв, що відбувся у Львові 26–27 вересня. Під час бізнес-туру вони відвідали дві львівських пивоварні: Vavilon Craft Brewery та Театр пива «Правда».

### Vavilon Craft Brewery: пиво для своїх

Броварню Vavilon Craft Brewery, на яку насамперед завітали учасники бізнес-туру, заснували у 2018 році. Розповідаючи про походження назви закладу, директор ТОВ «Пивоварна Група "Вавілон"» Орест БАРНА зазначає, що поштовхом до такої ідеї став історичний факт про те, що саме у Вавилоні вперше почали варити пиво.

– Що ж до особливостей нашої назви, то зазвичай жартуємо, що Вавілон «впав», а Вавілон досі «стоїть». Кажуть, що коли новостворений бізнес протримається протягом п'яти років, то працюватиме й надалі. Ми ж варимо пиво вже шостий рік. Протрималися, хоч було й нелегко, бо становлення припало на досить бурхливі часи. А розпочалося все у 2018-му. Якось ми з однодумцями сиділи та розмовляли за келихом хмільного. І тоді

подумали: а чому б не почати варити власне пиво? Ось так юрист, будівельник та інженер взялися за пивоваріння, – розповідає директор броварні.

Попри те, що в цій сфері на той час ініціатори цієї ідеї мало розумілися, до справи взялися із завзяттям. У 2019 році придбали обладнання від українсько-німецького виробника «Шульц-Трейд». Згодом встановили систему очищення води від відомої компанії ECOSOFT, залучили до справи фахових пивоварів. І того ж року вже куштували перше власноруч зварене пиво.

На етапі становлення на броварні мали намір облаштувати фірмовий магазин. Проте згодом концепцію змінили з огляду на розташування виробництва. Адже броварня Vavilon Craft Brewery розташована у спальному районі Львова, де цілком доречно «вписувався» паб.

Новий заклад, що працює вже протягом кількох років, дуже «зайшов» жителям мікрорайону. Особливо сподобався його концепт «Пивоварня біля дому», що гуртує тих, хто мешкає поруч, полюбляє добре пиво та щире спілкування.

– Наш досвід засвідчує, що формат «Пивоварня біля дому» створив себе сам. Більшість наших відвідувачів – це сусіди, котрі живуть недалеко один від одного. Вони добре знають нас, спілкуються між собою, а до нашого закладу часто приходять родинами. Звісно, що в цьому мікрорайоні купити пиво можна у різних магазинах. Однак напій власного виробництва пропонуємо лише ми. Цей формат мені дуже подобається: увечері у нас збираються всі свої. За п'ять років роботи не трапилося жодного конфлікту чи інциденту. Тому можна констатувати, що вдалося створити по-справжньому затишний заклад домашнього типу, – каже Орест Барна.

Vavilon Craft Brewery – броварня невеличка. На виробництві встановлений варильний порядок об'ємом 200 літрів. Свого часу пивовари розпочали з шести ЦКТ об'ємом по 400 літрів. Утім, через кілька місяців зрозуміли, що для виробництва кількох сортів пива обсяги потрібно збільшувати, та придбали додаткові ЦКТ. Розширюватися мали намір і надалі. Проте розвиток суттєво пригальмувала пандемія, коли заклади, де гуртувалися люди, були змушені припинити роботу. А згодом почалася повномасштабна війна, і виробництво на певний час взагалі зупинилося.

До повномасштабного вторгнення у Vavilon Craft Brewery мали намір розширити виробництво та придбати додаткове обладнання. Однак війна внесла свої корективи в такі плани. Сьогодні броварня працює за усталеною схемою з невеличкою, але чітко сформованою командою.

У процесі виробництва на броварні використовують лише солод найвищого ґатунку – від провідних виробників Bestmalz та Weyermann, хміль – від виробників з Німеччини та Бельгії, а також дріжджі преміумкласу.

На постійній основні броварі з Vavilon Craft Brewery варять чотири сорти пива. **Vavilon Blonde Lager** – класичний лагер зі щільністю 14 % та легкою хмелевою гіркуватістю, зварений за оригінальною рецептурою. Свого часу зварений вперше лагер сподобався і споживачам, і самим пивоварам. Тож досі його готують за усталеним рецептом.

**Vavilon Blanche** – пиво з пшенично-цитрусовим смаком та солодкуватим посмаком. **Vavilon мандариновий ель** – насичений ель помаранчево-золотистого кольору зі щільністю 14 %. Напою притаманна особлива свіжість та мандариновий аромат, а також легка гірчинка в післясмаку. **Vavilon Tropic IPA** – індійський ель золотистого кольору зі щільністю 15 % та нотками тропічних фруктів. Для його приготування використо-

ували фруктове пюре. Однак зараз броварі варять класичний IPA, який також полюбляють відвідувачі.

Окрім чотирьох постійних сортів, поціновувачам пива пропонують ще змінні сорти. Це дає змогу експериментувати та дивувати гостей закладу. У зимову пору їм зазвичай пропонують Vavilon Milk Stout – темне пиво з солодким шоколадно-кавовим смаком та легкою гіркуватістю. А нещодавно у броварні презентували цікаву варіацію цього сорту – **Milk Stout Cherry з черешнею та грушею**.

– Свого часу варили й інші різновиди. Експериментували з кислими сортами, приготувавши малиновий ель. Хоч кисле пиво – то не наш профіль, все ж маємо бути в тренді. Ми добре знаємо свою аудиторію та її смаки. Але мікрорайон постійно розширюється, і до закладу приходять нові люди. Тому мусимо йти в ногу з часом, – зазначає головний пивовар **Євген ВАРБАНСЬКИЙ**.

Попри «домашній» формат закладу, купувати пиво від Vavilon Craft Brewery приїжджають поціновувачі з різних куточків Львова. Окрім власного пабу, пиво від цієї броварні можна куштувати також у закладі «Гуцульський двір». Забезпечити ширше охоплення споживачів наразі не дають змоги невеликі потужності пивоварні. Утім, броварі мають бачення розвитку власних фірмових магазинів у сприятливому майбутньому.

– Протягом п'яти років нашої роботи ми не зіпсували жодної варки пива, і дуже цим пишаємося. Однак загалом розуміємо, що пивоваріння – це крафтовий бізнес, і крафтовий він у всьому. Наразі маємо обсяги, на яких особливо не заробиш. Зате ми п'ємо смачне пиво та отримуємо справжнє задоволення від пивоваріння, – зауважує Орест Барна.

## Театр пива «Правда»: придумали – зварили

Якщо Vavilon Craft Brewery – зразок невеличкої броварні «для своїх», то пивоварня «Правда», яку також відвідали учасники бізнес-туру, має зовсім інші масштаби. Як зазначають самі пивовари, «Правду» створили для того, щоб світове різноманіття сортів пива було і в Україні. Тож броварі пропонують широкий асортимент сортів – від класичних до експериментальних.

Театр пива «Правда» – один з тих закладів, що свого часу стали адептами промоції крафтового пивоваріння та культури споживання такого пива. Нині пиво від «Правди» стало пізнаваним брендом. А варять його на локації, розташованій за два з половиною кілометри від центру міста. Туди пивовари «переселилися» з площі Ринок шість років тому. Саме тут і побували учасники бізнес-туру, яким про особливості роботи броварні розповів пивовар **Театру пива «Правда» Дмитро АНТОНОВ** – досвідчений фахівець, що працює у цій сфері вже понад десять років.

Пивоварів з «Правди», які почали працювати у 2014 році, переселитися з центру Львова спонукало прагнення спростити логістику, а також розширити виробничі приміщення, оскільки наявних на той час дуже не вистачало. Потужності в центрі обмежувалися 23 двотонними ЦКТ – на більшій об'ємі не вистачало місця. Наважившись на зміни, переїздили поступово, остаточно завершивши цей процес у 2018 році.

Наразі на площі Ринок працює лише бар у підвальному приміщенні. Натомість у виробничому приміщенні, куди переїхала броварня, варять пиво – понад п'ять десятків сортів.



– Колись ми мріяли зварити два мільйони літрів пива у рік. Проте ці сподівання довелося відкласти до кращих часів. Зараз варимо у рік трохи більше ніж 1 мільйон літрів. На добу проводимо до трьох варок пива. Маємо по 12 двотонних, чотиритонних та шеститонних ЦКТ, тож загальний об'єм становить 144 тонни. Варильний порядок розрахований на 2 тонни продукції, – розповідає Дмитро Антонов, демонструючи гостям виробництво.

Свого часу в ресторані на площі Ринок було встановлено 8 форфасів. Нині у пивоварні використовують один пересувний форфас для транспортування пива. Інші нині встановлені у Ребернях холдингу !FEST, до якого належить і Театр пива «Правда».

Усі виробничі процеси на пивоварні відбуваються чітко та злагоджено. До слова, ще перед тим, як розпочати свою справу, пивовари з «Правди» пройшли навчання в Бельгії та Нідерландах і згодом застосували здобуті знання й досвід на власному підприємстві.

На виробництві встановлена лінія для розливу напою у пляшки будь-якої місткості та з різними типами корків. Натомість устаткування для розливу у банки за потреби орендують, вважаючи таку схему оптимальною.

Для пива, розлитого у пляшки, застосовується техно-

логія подвійної ферментації. Вона передбачає додавання невеликої кількості цукру і дріжджів безпосередньо у пляшку. Тож після розливу ще протягом кількох тижнів пиво поступово насичується вуглекислим газом. У броварні діє невеличка лабораторія, в якій контролюють основні показники продукту.

У постійній лінійці Театру пива «Правда» зараз є близько п'ятдесяти сортів пива. Деякі з них варять практично щодня, інші – раз на місяць. Є й такі сорти, які броварі варять раз чи двічі на рік. Попри величезне різноманіття, у пивоварні все ж таки тягнуть до класичної технології.

– Я – прихильник класичних сортів пива і таких же класичних схем варіння. До того ж для нас дуже важливо, аби сорт був стабільним. Єдине, що може змінюватися час від часу, це сировина. Якщо ж говорити про пошук нових стилів, то намагаємося рухатися у бік українізації. Скажімо, пиво «**Зеник зі Львова**» – це майже стовідсотково український продукт. Хміль для виробництва купуємо на бродівському підприємстві «Щедрий лан», солод – на Славутському солодовому заводі. «Зеник» варимо вже протягом восьми років. У перший рік щось ще вдосконалювали, а протягом семи наступних використовуємо сталу рецептуру без жодних змін. Тепер варимо це пиво один, а іноді й два рази на тиждень, оскільки попит на нього є, – каже пивовар.

Асортимент Театру пива «Правда» дуже різноманітний. Нефільтроване **Lviv Blanche** з ароматом цитруса та коріандру, **Lviv pilsner** з гіркуватістю та хмільним ароматом, світле пиво «**Фацет**» з цитрусовим ароматом та легкою гіркуватістю, класичний міцний бельгійський тріпл «Сила» та багато інших сортів давно знайшли своїх поціновувачів. Тим часом у пивоварів постійно виникають нові ідеї та відбуваються цікаві експерименти.

– У нас все відбувається так: придумали – зварили. Намагаємося постійно робити щось нове, експериментувати. Хоч працювати зараз нелегко. Після початку повномасштабної війни проблема з персоналом стала особливо гострою. Тому намагаємося набирати нових працівників та поступово навчати їх тонкощів справи. Маємо триматися й працювати, попри все, – каже Дмитро Антонов.

# ЧЕСЬКА КОМПАНІЯ SEKADO ТА УКРАЇНСЬКА «ІМПРЕСС-ЛКБ»

СПІЛЬНО РОЗВИВАЮТЬ ПОСТАЧАННЯ ЧЕСЬКОГО СОЛОДУ В УКРАЇНІ

Серед розмаїття компаній, які пропонують солод для пивоваріння, виділяється чеське підприємство SEKADO s.r.o., офіційним дистриб'ютором якого в Україні є компанія «Імпрес-ЛКБ».

Компанія «Імпрес-ЛКБ» постачає різноманітні харчові інгредієнти для виробництва напоїв. Віднедавна вона є офіційним дистриб'ютором компанії SEKADO.

Компанія SEKADO s.r.o. заснована 1992 року. Вона спеціалізується на експорті спеціальних сортів солоду та хмелю. Клієнти компанії – пивоварні з різних країн: Італії, США, Мексики, України, Молдови, Туреччини. Підприємство завоювало стабільну позицію надійного, професійного та серйозного партнера і стало відоме серед пивоварень по всьому світу, які віддають перевагу високій якості солоду.

## ЩО ТАКЕ СОЛОД?

|                                       |   |   |   |   |
|---------------------------------------|---|---|---|---|
| Окремі фази етапів виробництва солоду |  |  |  |  |
|                                       | <b>Збір урожаю</b><br>130 кг ячменю   | <b>Замочування</b><br>Ячмінь замочують на кілька днів                             | <b>Проростання</b><br>В кінці процесу проростання утворюється зелений солод       | <b>Обпалювання</b><br>100 кг стандартного солоду                                  |

## ВИДИ СОЛОДУ

|  |                   | Колір          |
|--|-------------------|----------------|
| Обпалений солод                                    | Обпалений солод   |                |
|  | Bohemian Pilsner  | 3.0 - 4.0 EBC  |
|  | Віденський        | 7.0 - 10.0 EBC |
|  | Мюнхенський       | 15 - 25 EBC    |
| Зелений солод, карамелізований шляхом обсмажування | Карамельний солод |                |
|  | Світла карамель   | 100 - 140 EBC  |
|  | Темна карамель    | 150 - 220 EBC  |
| Солод, обсмажений у барабанах                      | Обсмажений солод  |                |
|  | Кольоровий        | 1100 ± 100 EBC |

Згідно зі статистикою, Чехія не використовує жодного кілограма солоду з інших країн. Тамтешні пивовари, як і поціновувачі пива, переконані, що чеське пиво тому й славиться на весь світ, що виготовляють його із солоду, зробленого на чеському ячмені, що в процесі вирощування набуває своїх унікальних властивостей, а отже, особливого смаку, кольору, щільності в готовому пиві. Дотримання традиційних рецептів пивоваріння в поєднанні з сучасними методами контролю підносять цей бізнес у Чехії до рівня мистецтва.

Компанія SEKADO у своїй діяльності підтримує цей підхід і пропонує чеські солоди від провідних перевірених чеських солодовень.

**Валерій ШУЛЬЦ**, що понад 20 років очолює компанію, описує це так:

– Кожен пивовар у Чехії працює, як митець, як шеф-кухар престижного ресторану. І для цього постачальникам чеського солоду не потрібно створювати десятки, сотні різновидів солоду. Бо кожен пивовар майстерно справляється з доволі аскетичним набором із 5-6 запропонованих солодів, вправно комбінуючи їх для досягнення потрібного результату.

До речі, на рівні ЄС поняття «чеське пиво» директивно захищено, як, наприклад, український борщ, шотландський або ірландський віскі, італійська піца тощо.

## ВІД ЯЧМЕНЮ ДО ПИВА



## Асортимент солодів від компанії SEKADO

Компанія SEKADO пропонує такі різновиди солоду: обпалений; зелений солод, карамелізований шляхом обсмажування; солод, обсмажений у барабанах. З-поміж обпалених солодів є такі різновиди солоду: Bohemian Pilsner, віденський, мюнхенський. У категорії зеленого солоду, карамелізованого шляхом обсмажування, компанія SEKADO пропонує світлий і темний карамельний солод. А в категорії солоду, обсмаженого в барабанах,

доступний до замовлення кольоровий солод.

**Bohemian Pilsner** – чеський пивний солод із дворяного ярого ячменю. Це найпоширеніший вид солоду, стандартна основа для виробництва пива стилів Pilsner та Lager, а також для автентичного чеського стилю пива, такого як Bohemian Pilsner.

**Віденський солод** – сорт із дворяного ярого ячменю. Віденський солод поглиблює світлий і яскравий колір пива та створює приємний, насичений смак. Для виробництва солоду використовується добірний пивоварний ячмінь, який виготовляється за спеціальною технологією. Цей солод посилює колір та аромат пива всіх стилів.

Найчастіше віденський солод використовують у виробництві золотисто-коричневих лагерів європейського стилю, а також для всіх сортів віденського пива, особливо східно-європейського та німецького стилів.

**Мюнхенський солод**, як і віденський, обпалюють при високих температурах, щоб підкреслити вироблення меланоїдинів. Мюнхенський

солод підсилює колір і надає пиву бурштинового відтінку. Завдяки своєму сильному смаку й характерному кольору цей солод в основному використовують для виробництва темних сортів пива. Зокрема, його використовують, щоб підкреслити смак та аромат темних сортів пива, таких як Pilsner та Bavarian Dark.

**Світлий карамельний солод** підсилює типовий «карамельний» солодовий аромат пива. Також цей солод надає пиву темнішого кольору й підвищує стабільність та однорідність піни. Крім того, він підсилює повнотілий характер пива. Світлий карамельний солод найкраще використовувати для світлих та середніх світлих сортів пива.

**Темний карамельний солод** підсилює типовий «карамельний» солодовий аромат пива, надає пиву значно темнішого кольору і підвищує стійкість піни. Колір солоду може бути визначений відповідно до побажань замовника в діапазоні  $\pm 10\%$ . Ідеально підходить для пива Pilsner, світлого пива, лагеря, слабоалкогольного пива, спеціального пива, а також для інших темних сортів пива.

**Кольоровий солод** надає пиву більшої глибини кольору і додає тонкі нюанси шоколадного або кавового ароматів. Також підкреслюється солодовий аромат. Солод надає пиву терпкого, димного смаку. Його використовують у багатьох темних сортах пива та стаутах. Кольоровий солод використовують для виробництва темного мюнхенського пива. Чорний солод із кольором 1300° EBC, очевидно, використовують насамперед через забарвлення. Історично він є ключовим інгредієнтом портеру.

– Ми домовилися з нашим українським дистриб'ютором, компанією «Імпрес-ЛКБ», що вони забезпечать наявність та доступність основних позицій на складах в Україні, організують сервіс та логістику для клієнтів. Ми, компанія SEKADO, продовжимо скеровувати наші зусилля на контроль якості та стабільності постачання, – каже Валерій Шульц, директор компанії SEKADO.

– І що приємно відрізняє ці відносини – це відкритість, як і має бути зі справжніми партнерами, – додає засновник **ТОВ «Імпрес-ЛКБ» Роман РОПАВКА.**



**НАДІЙНИЙ ПОСТАЧАЛЬНИК СОЛОДУ**  
**BOHEMIAN PILSNER**  
**ПРЕМІАЛЬНОЇ ЯКОСТІ**





ПОНАД  
**30**  
РОКІВ  
У ПІВНІЙ ГАЛУЗІ



**ПОКРАЩУЮЧИ  
ЯКІСТЬ ЖИТТЯ**

**+38 050 908 30 25**  
office@lkb.com.ua  
Україна, 61057, м. Харків,  
вул. Григорія Сковороди, 38, оф. 4



## «ВИТРИМКА ПИВА В БОЧЦІ»: ДІЗНАЙТЕСЯ СМАК, ЯКИЙ БОЧКА ДОДАЄ ДО ВАШОГО ПИВА

Хоча споживачів потенційна можливість витримки пива неабияк дивує, але те, що його можна витримувати, – беззаперечний факт. Можливо, комусь важко в це буде повірити, але пиво, так само як і вино, може з плином часу розвиватися, розкриватися, видозмінюватися, і так само неможливо передбачити, коли воно набуде піку свого розвитку.

Медіагрупа «Технології та Інновації» і фаховий спеціалізований журнал «Напої & Пиво. Т. І.» провели XIII Форум пивоварів, дистиляторів та виробників напоїв 26–27 вересня у Львові, у ресторані-пивоварні «Старгород». Цього разу на форумі відбулася ексклюзивна дискусія на тему «Витримка пива в бочці». Детальніше про дискусію читайте далі.

У вступному слові на Форумі виконавчий директор Асоціації «Незалежні Броварні України», майстер-пивовар, технолог пивоварні **First Dnipro Brewery Дмитро НЕКРАСОВ**, розповів про асоціацію «Незалежні броварні України» і закликав доєднуватися до її лав. Адже «Незалежні броварні України» – це насамперед об'єднання людей, які разом відстоюють спільні інтереси ведення бізнесу. Тож усі, хто на законній підставі володіє незалежними броварнями, фактично зможуть вважати себе членами асоціації. Наразі до асоціації приєдналися близько 30 броварень.

Дмитро Некрасов наголосив, що «Незалежні броварні України» повинні стати тим інструментом, який допоможе розв'язати актуальні проблеми пивоварної галузі країни. Від питань, які сорти варити, як збалансувати креатив, з одного боку, та заробляння грошей класикою, з іншого, до того, як продавати власну продукцію, як знайти канали реалізації, як презентувати власне пиво для споживача тощо.

На кожному форумі пивоварів, дистиляторів та виробників напоїв виробники з різних куточків України



На Форумі дегустували витримане пиво від різних виробників

презентують свій досвід, діляться напрацюваннями. Зокрема, на дискусії на тему «Витримка пива в бочці», обговорили цю давню практику, яка стала дуже популярною серед пивоварів і використовувалася протягом багатьох років для отримання бажаного смаку пива та ароматичних властивостей. Модератором обговорення якої був Дмитро Некрасов.

Про досвід використання бочок для витримки пива розповів пивовар **«Театру пива «Правда» Дмитро АНТОНОВ:**

– На форум ми привезли пиво, успішно витримане в бочці. Але до цього в нас був і негативний досвід. Наприклад, раніше ми пробували витримати у 20-літровій бочці стаут. Експеримент виявився невдалим, але ми продовжили експериментувати далі. Десь 5 років тому в нас вийшло зробити справді хороше витримане пиво. Для цього ми використали бочки з-під бурбону і витримали в них більш потужні сорти – барлівайн, імперіал стаут. Якщо для витримки використовується вже готове пиво, то воно набуває в бочці нових властивостей. Ми ж вирішили створити пиво в бочці. Робота з суслом при такій технології докорінно відрізняється від традиційної технології роботи з ЦКТ. Ми використовуємо змішане сусло. Наприклад, варимо перше сусло (10 % від загальної кількості), потім – друге. Працюємо за температури 60–70 °С. Змішуємо все і доводимо до температури 78 °С, не кип'ятимо. І тоді сусло перекачуємо в бочку. Із кулшипом не працюємо. Зараз у нас є зразки, які витримуються понад 3 роки.

За словами головного технолога **ТОВ «БІРКРАФТ» (Varvar Brew) Олени ДЕРІЙ**, пошук відповідної бочки для витримки пива – одне з найважливіших завдань. Бочку можна придбати у мікродистиляторів або місцевих виробників, що практикують витримку своїх продуктів. Також пивоварні можуть купувати бочки у світових виробників бурбонів, віскі, коньяків та інших напоїв, характер яких формується завдяки витримці в дубі. Головним критерієм у виборі має бути «свіжість» бочки, тобто мінімальний час від злитого продукту до прибуття на пивоварню та заповнення пивом. Спрогнозувати результат допоможе також знання історії бочки – з якого виду дуба вона зроблена, що, як довго, і в якій послідовності витримували в ній. Ця інформація допоможе підібрати стиль пива, яке ви плануєте витримувати, щоб пиво й бочка гарно поєдналися між собою, зазначила спікерка.

– Для тривалості витримки немає абсолютної перевіреної математики: кожен пивовар самостійно ухвалює рішення про готовність свого продукту шляхом регулярних дегустацій, на основі власного досвіду і впадо-бань. На нашому виробництві витримка може тривати від 4-х місяців до декількох років, залежно від виду про-



дукту. Кислі сорти пива вимагають витримки протягом тривалішого часу, і основний смаковий профіль такому пиву надають мікроорганізми, а вже потім бочка. У роботі з бочками виробники кислого чи дикого пива йдуть кількома маршрутами. Перший варіант: сусло та суміш диких дріжджів із бактеріями, розбродженими лабораторно, поміщають одразу в бочку і залишають там на первинне бродіння, доброджування та витримку. Ці дріжджі та бактерії можуть бути придбаними у промислових виробників чистих культур мікроорганізмів, і також їх може зібрати та розбродити пивовар із навколишнього середовища. Другий варіант: після первинного бродіння «культурними» пивними дріжджами у сталевій ємності пиво поміщається в дерев'яну бочку з додаванням диких дріжджів та бактерій на вторинне бродіння та витримку. І перший, і другий варіант дають змогу отримати пиво змішаної ферментації, яке ще на-

**БОЧКИ**  
**ДЛЯ ВИТРИМКИ ВИН,**  
**КОНЬЯКІВ ТА ВІСКІ**

БОЧКИ, ЩО БУЛИ У ВИКОРИСТАННІ,  
 ВІД БУРБОНУ, ВІСКІ, ХЕРЕСУ ТА ІНШИХ НАПОЇВ  
 АЛЬТЕРНАТИВНІ ВИДИ ПРОДУКЦІЇ:  
 КЛЕПКА, ЧІПСИ, ТАНІНИ

**OLPOL**

ТОВ «ОЛПОЛ». 77701 Україна, Івано-Франківська обл.,  
 м. Богородчан, вул. Шевченка, 114  
 Тел.: +38 (0347) 12 12 64, моб.: +38 (067) 342 33 67  
 E-mail: info@olpol.net, olpol-buh@ukr.net, www.olpol.net

реклама



зивають диким елем. Третій варіант: сушло вирушає в бочку або іншу дерев'яну посудину після охолодження та підхоплення різних мікроорганізмів із повітря в кулшипі (спеціальній відкритій неглибокій посудині). Так отримують пиво спонтанної ферментації, як-от ламбіки. Всі ці методи мають право на життя, і кожна пивоварня, яка вирішує виробляти пиво бочкової витримки, обирає свій шлях створення унікального продукту. У цьому й полягає цінність крафту, – зазначила Олена Дерій.

Про свій експериментальний досвід початківців, витримки пива в бочці, розповіла екскеруючий партнер **Litorus brewery** та директорка і співзасновниця пивоварні **Markel Brewery** **Неллі ХУДОБИНА (ДАВНІЧЕНКО)**:

– Ми брали бочки з-під закарпатського вина та з-під віскі Jack Daniel's. Період зберігання пива в бочці потребує відповідного досвіду, підтримки температурного режиму, стерильного приміщення та постійної дегустації. З часом пиво м'яко фільтрується через деревину бочок. Частина пива також випаровується під час зберігання. У нашому випадку протягом 6 місяців витримки деревина бочки надає пиву неповторного смаку, в результаті отримуємо Golden Ale. Це через з'єднання, такі, як ванілін, карамель та дубильні речовини, витягнуті з деревини при витримці пива у бочках. Сукупний ефект витримки пива в бочках полягає в тому, що готове пиво має яскравіший смак та унікальний колір. Під час витримки пива в бочках необхідно враховувати стиль, який ви хочете витримати. Це важливо, тому що не кожен сорт пива підходить для витримки в бочках.

Кожна бочка – унікальна. І в кожній бочці є історія її виробництва та використання, яка впливає на смак пива, що в ній витримується, незалежно від того, розуміє це пивовар чи ні. З якої деревини зроблена бочка? Якщо це дуб, то який – французький, американський або східно-європейський? Яка бондарня і коли зробила бочку? Який був ступінь термічної обробки? Які хімічні речовини у складі дубової деревини бочки найбільше впливають на смак того чи того пива у процесі витримки? Відповідь на кожне з цих питань дав керівник компанії **СП ТОВ «КОНТ-2»** **Юрій КЕПКАНОВ** у своєму виступі на форумі.



Він нагадав, що історія бочки сягає часів Древнього Риму. Спочатку бочку використовували як резервуар для зберігання й переміщення сипучих речовин та рідини, замінивши крихкі глиняні амфори, які були незручні для транспортування напоїв на великі відстані. Інструментом для витримки вин та інших напоїв бочка стала у XIX столітті в Європі, особливо у Франції. А для витримки та зберігання пива її використовували ще буддійські монахи.

Навіть у давнину можна знайти згадки про бочки та місткості для ферментації, зроблені з дуба. Саме дуб став певним стандартом для виготовлення бочок: дубова деревина міцна та стійка, водночас її неважко обробляти, мити, сушити, ремонтувати, використовуючи впродовж десятиріч. Сьогодні бочка перестала бути просто контейнером для зберігання і стала важливим технологічним складником у формуванні органолептики (смакових стилів) різних напоїв.

Перед Другою світовою війною виробництво бочок сягало десятків мільйонів щорічно. Сьогодні на рік виробляється близько 2,5 мільйона бочок. Вік дуба має бути не менше як 80 років, щоб з нього можна було виготовити якісні бочки.

– Що більший об'єм бочки, то повільніше відбувається процес дозрівання напою. У маленькій бочці швидше відбувається процес екстракції різних сполук та їхня мікрооксидация, а отже, швидше досягається потрібний результат. Наприклад, у бочці на 225 л продукцію витримують упродовж 6–18 місяців, а в бочці на 5 л – усього 2–3 місяці. Час витримки повинен контролювати технолог згідно з результатами регулярних дегустацій. – **Юрій Кепканов.**

За словами Юрія Кепканова, сушіння клепок (заготовленої дубової деревини для виготовлення бочок) відрізняється за часом та умовами залежно від регіону. Так, наприклад, французькі бондарні витримують клепки просто неба від двох до п'яти років. Клепки з американського дуба для бочок для витримки знаменитого віскі Бурбон витримують просто неба значно менше, а іноді просто сушать у сушарці. Це зумовлено технологічними відмінностями під час термічної обробки бочок для витримки вин та напоїв у Європі та бочок для витримки віскі у США. Європейські бондарі нагрівають бочку, що виготовляється, зсередини до різного ступеня обсмаження. Американці обпалюють бочку для віскі зсередини з метою утворення шару активованого вугілля.

Витримка в бочці – це поступове проникнення напою, що витримується, у внутрішній поверхневий шар дубової бочки з одночасним екстрагуванням та накопиченням у напої різних хімічних сполук дубової деревини. І що



довше триває витримка, то менше «смачного» залишається в поверхневому шарі бочки. Вона поступово перетворюється в «екстрактор», але залишається «дихальною мембраною», яка й надалі забезпечує напій мікродозами кисню через пори деревини. Така бочка, наприклад, добре підходить для витримки пива до якого можна штучно додати чисті культури дріжджів та бактерій.

Пивоварам, які використовують дубову бочку (особливо нову) для витримки пива, слід звертати увагу на ступінь її термічної обробки та структуру (розмір річних кілець) деревини. Слабкий ступінь термічної обробки надає пиву м'якої структури, свіжості та приємної солодкості у смаку. Середній ступінь термічної обробки деревини додає напою, що витримуються, кондитерські ноти (ваніль, солодка булочка, карамель), аромати тостів, свіжоспеченого хліба, спецій і навіть коштовної сигари та шоколаду. Сильний ступінь термічної обробки насичує напій ароматами чорного перцю, какао, диму, кави, торфу, дьогтю, сильно підсмаженої деревини.

За словами доповідача, на швидкість витримки впливає також об'єм бочки. Що більший об'єм бочки, то повільніше відбувається процес дозрівання напою. У маленькій бочці швидше відбувається процес екстракції різних сполук та їхня мікрооксидация, а отже, швидше досягається потрібний результат. Наприклад, у бочці на 225 л продукцію витримують упродовж 6–18 місяців, а в бочці на 5 л – усього 2–3 місяці. Час витримки повинен контролювати технолог згідно з результатами регулярних дегустацій.

Нижчезазначені технологічні нюанси безпосередньо впливають на зміну смаку пива у процесі витримки його в бочці, стверджує Юрій Кепканов.

Пиво не повинне бути газованим. Бродіння має бути завершене (ви можете дати пиву бродити впродовж місяця, перш ніж витримувати його в бочці). Для безпечної витримки пиво повинне бути відносно міцним (бажано >8 % об). Це дозволить уникнути небажаної бактеріальної активності.

Вибір бочки та її «біографії» залежить від задуму створити фактично новий напій з певними смаковими властивостями, а також від фінансових і технологічних можливостей пивовара. Нові бочки дуже швидко «віддають» напою насичений аромат, тоді як «старим» бочкам потрібно більше часу, щоб передати пиву свій тонкий і ніжний смак. Якщо пиво поміщають у бочку, в

якій декілька років витримували інший алкоголь, це дозволяє смакам та ароматам від минулого напою проникати в пиво. Бочки з-під віскі та бурбона часто надають пиву багатого, м'якого смаку з нотками карамелі та ванілі. Бочки з-під вина додають пиву фруктовий, свіжий смак. Але треба пам'ятати, що якість пива, котре додатково витримується в бочках з-під іншого напою, слабо передбачувана. Це означає, що кожне витримане в бочках пиво унікальне.

Що вища температура і нижча вологість у приміщенні, то швидше випаровується алкоголь і більша «частка ангела».

Витримка пива в дубовій бочці тепер розглядається як додатковий технологічний етап для отримання фінального смаку та аромату цього напою.

Витримка не тільки покращує сенсорні характеристики пива, викликає зміни в загальному вмісті поліфенолів, а й також розвиває інші важливі для здоров'я властивості, такі як підвищена антиоксидантна здатність.

Але бочка «виставляє» пивоварам свої вимоги (має свої особливості) щодо міцності напою, який в ній витримується. По-перше, бочка не в змозі «підтримувати» низьку температуру пива. По-друге, низька ( $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ) температура пива, що витримується в бочці, уповільнює екстракцію бажаних (цінних) хімічних сполук дубової деревини, нівелюючи сенс такої витримки. І пивовари вимушені піднімати температуру ( $\geq 14^{\circ}\text{C}$ ) витримки пива та збільшувати в ньому вміст алкоголю, щоб не наражати пиво на «атаку» дикої мікрофлори (бактерій та дріжджів). Тому витримка в бочці ускладнює можливість отримати пиво «популярної» міцності (6,0...8 % об), з бажаними дубовими нотами у смаку та в ароматі, але без органолептичних недоліків від активності дикої мікрофлори.

Цю проблему можна вирішити за допомогою сучасної дубової альтернативи у вигляді чипсів, блоків, стейвів тощо, котрі виготовляють відомі виробники бочок із відібраної дубової сировини.

На завершення дискусії пивовари провели дегустацію. Спікер наголосив, що за останні 10 років вражаюче змінилися смаки споживачів, але кожен регіон має свою специфіку вживання того чи того напою. Сьогодні важливо формувати смаки споживачів, зокрема, завдяки крафту, витриманому в бочці, можна показувати, яким має бути еталонне пиво.

**КОНТ-2 ДУБОВА АЛЬТЕРНАТИВА**  
ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВІНА ТА РІЗНИХ НАПОЇВ

**Чипси OENOFIRST®**  
для використання під час бродіння вин та напоїв

**Чипси OENOCHIPS®**  
для витримки вин та напоїв після бродіння

**ВПРОВАДЖУЄМО СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ**

**Чипси OENOFINISHER®**  
для швидкого покращення напоїв перед розливом впродовж 1–2 тижнів

**Дубові стейви OENOSTAVE®**  
для оптимального процесу витримки вина та напоїв у місткостях

**Дубові палички OENOSTICK®**  
для витримки вин та напоїв у старих бочках

**• ЧИПСИ**  
**• СТЕЙВИ**  
**• СТИКИ**

Дубова альтернатива з французького, європейського та американського дуба

**СП ТОВ «КОНТ-2»**  
04080, м. Київ, вул. Кирилівська, буд. 40  
kont@ukr.net, +38 050 942 41 11

реклама

# СУЧАСНОМУ ПИВУ – СУЧАСНІ ЕТИКЕТКИ



ЧОМУ  
ПОТРІБЕН  
ЯКІСНИЙ ДИЗАЙН.  
РЕКОМЕНДАЦІЇ ФАХІВЦІВ  
**TCD DESIGN STUDIO**

Спостерігаючи за розвитком ринку крафтового пива, спілкуючись із виробниками, ми помітили важливу тенденцію: на першому плані перебуває якість та оригінальність смаку. Крафтовики шукають власний ексклюзив, уміють варити круте пиво, сміливо додають присмаки мандарина, томата, навіть гречки та гарбуза. Вони застосовують сучасні технології, що допомагають виробляти гідний продукт, піклуються про сучасне обладнання. Але, на жаль, невиразний дизайн етикеток псує загальне враження від самого продукту. Світ динамічно розвиває нові тренди, і ми, як фахівці, прагнемо, щоб український дизайн став частиною цього руху. Наша мета – створювати етикетки, які не лише відповідають сучасним тенденціям, але й відображають унікальність української культури та стилю. Ми хочемо, щоб українські етикетки демонстрували високий рівень професіоналізму та креативності. Українські пивовари приділяють багато уваги оформленню етикеток. Водночас часто можна побачити схожість у форматах та стилях.

реклама



## Етикетка – головний комунікатор бренду з покупцем

Уявіть, що напої продають без етикеток. Берімо паузу від такої жадливої уяви. Сьогодні це неможливо. Уявімо таке: на полицях маркетів стоять ряди пляшок із рідиною. Якщо пляшки прозорі, покупцю принаймні видно колір. А якщо це пивні банки? Як споживачеві зорієнтуватися та обрати щось конкретне? Без етикетки купівля напою перетвориться на лотерею. Саме вона є тим чинником, який впливає на вибір. Етикетка – головний комунікатор між виробником і покупцем.

Етикетка розповідає про продукт, його переваги, особливості, характеристики. Крім того, гарна етикетка заохочує до купівлі товару. Але щоб так сталося, етикетка має відповідати сучасним вимогам щодо дизайну, поліграфії та матеріалу.

Етикетка пройшла довгий еволюційний шлях від простого маркування до потужного інструменту комунікації бренду. Зараз споживач потребує від дизайну не лише інформативності, а й естетичного задоволення, емоційного зв'язку та інноваційного підходу. У світі, де візуальна культура відіграє важливу роль, сучасний дизайн етикеток стає необхідністю для того, щоб виділитися на полиці та відповідати запитам ринку.

Світ не стоїть на місці. Змінюються ринки і смаки споживачів, з'являються нові тренди дизайну, матеріали й технологічні процеси виготовлення етикеток. Помилково вважати, що етикетка, розроблена 10 років тому, буде конкурентоспроможна і приваблива для сучасного покупця. Ця помилка може коштувати виробнику досить дорого. Який би якісний та унікальний не був продукт, невиразна етикетка зменшує його маркетингову цінність, а отже, виробник недоотримує прибу-



ток. Зрозуміло, що етикетка має бути якісна та сучасна. Тепер розберімося, що саме це означає.

### Сучасні тренди дизайну етикеток для крафтових напоїв

Кожний рік привносить у загальні тенденції дизайну етикеток щось нове. Зміни в оформленні можуть бути кардинальні, а можуть містити лише деякі вдосконалення. 2025 року дизайнери особливо увагу приділяють балансу між функціональністю, естетикою та емоційним зв'язком з аудиторією.

Сучасний дизайн етикеток усе частіше відмовляється від застарілих підходів, зокрема використання зображень оголених жінок, які колись вважалися способом привернення уваги. Натомість трендом стає лаконічність у написах і мінімалістичний підхід, що дозволяє зробити акцент на головному – розповісти споживачеві про продукт і його унікальність. Етикетка більше не має шокувати чи перевантажувати деталями; її завдання — чітко й естетично донести, що саме всередині, і викликати довіру до бренду.

Серед сучасних трендів дизайну етикеток можна виділити такі.

#### 1. Концептуальний та абстрактний дизайн.

Ця тенденція зосереджена не на прямій демонстрації продукту та його переваг, а апелює до фантазії, викликає емоційні реакції, заохочує думати й відчувати. Наприклад, це можуть бути кольорові плями, лінії, тонкі штрихи та інші візуальні форми, які привертають увагу, але залишають простір для уяви.

#### 2. AI-генерований дизайн.

Завдяки штучному інтелекту (ШІ або AI – artificial intelligence) дизайнери отримали нові інструменти для створення графіки. 2025 року трендом стає інтеграція ШІ у творчий процес від генерації ідей до фінальних рішень. Наприклад, використання алгоритмів дає можливість створювати складні текстури та гіперреалістичні зображення.

#### 3. Шрифтові експерименти.

Шрифт – це не лише текст, а повноцінний графічний елемент. 2025 року дизайнери експериментують із формами літер, їхнім розташуванням, пропорціями та рухом. У тренді – смілива типографіка, змішування кількох стилів шрифтів у межах одного концепту, легкі для

читання накреслення, чітка ієрархія в інформаційному пакеті.

#### 4. Адаптивні етикетки.

Статичний фірмовий стиль поступається динамічному, який змінюється залежно від контексту. 2025 року виробники та бренди адаптуються до потреб користувачів. Можливі зміни в кольорах, логотипі, графіці, але водночас загальний стиль залишається легко впізнаваним завдяки незмінним атрибутам.

#### 5. Метавсесвіт і віртуальна реальність.

Доповнена реальність (AR) і віртуальна реальність (VR) стали невіддільною частиною маркетингу. Причина цього – щораз вищий попит споживачів на особливі враження, що захоплюють. 2025 року ця тенденція набуває розвитку завдяки новим технологіям та ідеям. Якщо раніше QR-код на етикетці вів на сайт, тепер він відкриває віртуальне середовище – метавсесвіт продукту.

#### 6. Сучасні технології друку етикеток.

Важливий тренд – сучасне поліграфічне виконання етикетки. Це означає використання актуальних поліграфічних рішень – технологій, які підвищують візуальну й тактильну привабливість, забезпечують високі експлуатаційні характеристики і водночас не здорожчують етикетку.

У дизайн-студії має бути неабиякий досвід застосування спеціальних захисних, тактильних лаків, технологій «Grip-off», флуоресцентних і навіть світлонакопичувальних фарб.

Звісно, самому виробнику складно досконало розібратися в усіх цих нюансах. Тому наша порада виробникам: якщо ви хочете, щоб ваш продукт отримав належну увагу споживачів, звертайтеся до професіоналів. Саме вони допоможуть створити етикетку, яка працюватиме на вас.

Якщо нас запитати, що ми більше любимо: дизайн чи саме пиво, як ви думаєте, що ми відповімо?



info@tcd.kiev.ua  
Тел.: +38 050 248 50 05  
www.tcd.kiev.ua/uk/



# ДРІЖДЖІ SAFLAGER™ ВІД FERMENTIS:

## НАДІЙНИЙ КОМПОНЕНТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПИВА ТИПУ LAGER

Fermentis – надійні дріжджі з високою продуктивністю, яким надають перевагу як на промислових пивоварних компаніях, так і в невеличких крафтових броварнях. Якщо ж йдеться про виробництво пива типу Lager, то забезпечити його чистий смак з легкою солодовою ноткою дають змогу дріжджі Saflager™ від Fermentis, які широко використовують для варіння пива такого типу на провідних броварнях у різних країнах. Адже Saflager™ – та основа, що дає змогу отримувати добре збалансований продукт з відчутним ароматом, чудовою питкістю та тонким смаком, зауважує менеджер з технічної підтримки продажів пива в Європі компанії Fermentis Жиль ГОМЕР.

Основою Saflager™ є дріжджова культура *Saccharomyces pastorianus* – міжвидовий гібрид, що виник внаслідок гібридизації видів *Saccharomyces cerevisiae* та *Saccharomyces Eubayanus*. Це дріжджі низового бродіння, що працюють за робочої температури 7–24 °C (оптимальний температурний режим – 12–14 °C). Характерні особливості цього продукту – здатність до бродіння за низьких температур, позитивний мальтотріоз та мелібіоз. Цей штам є POF-негативним, а процес седиментації у суслі (осідання часток під дією сили тяжіння) відбувається досить швидко.

Наразі Fermentis пропонує кілька різновидів дріжджів Saflager™.

**Saflager™ W-34/70** – надійні та нейтральні дріжджі для виробництва пива типу Lager нейтрального смаку. Цей штам дає змогу забезпечити швидший процес бродіння, зберігаючи при цьому чистий лагерний профіль. Для цього типу дріжджів характерна стабільність за різних умов, тому їх доцільно використовувати для варіння багатьох типів чистого, світлого пива. Сенсорний аналіз продукту, виготовленого на основі цих дріжджів, засвідчує наявність вираженого солоду, ароматів бродіння та базових сірчаних нот, характерних для пива лагерного типу.

**Saflager™ S-23** – оптимальний складник для виробництва фруктових та ефірних профілів пива типу Lager. Цій дріжджовій культурі притаманна низька зброджуваність, завдяки чому пиво має яскравий смак, тонкий аромат бродіння з нижнім фруктовим відтінком і мінімальними нотками сірки та тривалий післясмак.





**SafLager™ S-189** – ідеальний складник для виробництва різновидів Lager з благородними хмелевими або квітковими нотами. Для напоїв на основні цієї дріжджової культури характерний середній фруктовий-квітковий відтінок. Сенсорний аналіз готового продукту свідчить про тонкі аромати бродіння з нотками легкого сірчаного характеру та квітковим відтінком.

**SafLager™ E-30** – дріжджі, оптимальні для створення духмяного пива з фруктовим смаком та ароматом. Їх використання дає змогу забезпечити у продукті високий рівень складних ефірів з ароматом і смаком банана. Аромат пива на основні цих дріжджів досить інтенсивний, натомість відчуття сірки немає. Це універсальний штам для створення фруктових сортів пива лагерного типу. Високий ступінь зброджування.

Норма внесення дріжджів SafLager™ становить 100 грамів на гектолітр. Процес ферментації відбувається за температури 14 °C. Якщо ж порівнювати особливості згаданих вище дріжджових культур, то найповільніше відбувається бродіння суслу з SafLager™ E-30, найшвидше – з SafLager™ S-23. Однак завершується бродіння усіх штамів цих дріжджів одночасно.

Штами дріжджів SafLager™ виробляють однакову кількість вищих спиртів. Натомість SafLager™ E-30, порівняно з іншими, утворює більше ефірів, зокрема ізоамілацетат, типовий для бананового смаку.

Обираючи оптимальний штам дріжджів, пивовари повинні враховувати стиль пива, варіння якого заплановано.

Для пива Lager у стилі Pilsner, якому притаманні збалансовані ноти хмелю та тонка солодкість, підійдуть дріжджі SafLager™ W-34/70 та SafLager™ S-23.

Для виробництва бурштинового Lager середньої міцності Märzen з виразним солодом та хлібним смаком варто обрати SafLager™ W-34/70 або SafLager™ S-189.

Для варіння італійського Pilsner, охмеленого благородним хмелем, оптимальним вибором є SafLager™ S-189.

Натомість для Estery lager, що вирізняється фруктовим ароматом, підходять дріжджі SafLager™ E-30.

Під час виробництва інших різновидів пива Lager, як то Helles Bock, Eis Bock, Dunkles Bock фахівці радять використовувати SafLager™ W-34/70 або SafLager™ S-23.



### LAGER BEER STYLE: PILSNER

Можливості штаму дріжджів



### LAGER BEER STYLE: MÄRZEN

Можливості штаму дріжджів



### LAGER BEER STYLE: ITALIAN PILSNER

Можливості штаму дріжджів



Можливості штаму дріжджів

### LAGER BEER STYLE: ESTERY LAGER

# КРАФТ ВІД LUCHAN BROTHERS' BREWERY – ДЛЯ ЛУЧАН І НЕ ТІЛЬКИ

## ЯК РОДИНА ЛУЦЬКИХ БРОВАРІВ НАВЧАЄ ЗЕМЛЯКІВ ПИВНОЇ КУЛЬТУРИ



**Будь-який бізнес простіше розвивати, якщо одразу чітко усвідомлювати його головну мету та концепт. Це допомагає рухатися у правильному напрямку та досягати поставлених цілей. Засновники волинської пивоварні Luchan Brothers' Brewery мету своєї діяльності визначають цілком конкретно: вони прагнуть познайомити земляків із принадами крафту, навчити їх пити якісне та цікаве пиво й розвинути нову історію пивоваріння на Волині. Відтак на родинній броварні варять не лише сталу лінійку класичного пива, а й лімітовані оригінальні сорти, здатні здивувати навіть тих, хто добре знається на крафті. Як відбувається процес творення лучького крафтового пива на броварні Luchan Brothers' Brewery, та які ідеї мають намір втілювати в життя креативні пивовари, дізналися журналісти видання «Пиво. Технології та Інновації», що побували на екскурсії на підприємстві та поспілкувалися зі співзасновником підприємства Олексієм ПОПОВИЧЕМ та його сином Арсеном.**

### Справа кількох поколінь

Пивоварня Luchan Brothers' Brewery «виросла» з родинного бізнесу, що має понад 20-річну історію. Усе розпочалося з виробництва квасу та інших безалкогольних напоїв, яким займався батько співзасновників пивоварні Олексія та Валентина Поповичів. У спекотну пору року попит на ці напої серед лучан був досить високим. Їх реалізували у невеличких МАФах у різних куточках Луцька. Згодом ці павільйони стали основою для створення мережі магазинів з продажу крафтового пива.

Перед тим, як зайнятися пивоварінням, Олексій Попович разом з братом Валентином вивчали досвід роботи інших броварень, а також пройшли курси пивних сомельє від Київської Пивної Ліги. Зрештою у 2020 році брати відкрили броварню Luchan Brothers' Brewery. На той час їхній батько Василь Попович уже відійшов від бізнесових справ. Утім, продовжив у всьому підтримувати цілеспрямованих синів. «Батько завжди є нашим надійним тилом», – зауважує Олексій Попович, розповідаючи про сімейний бізнес. Натомість його син Арсен, що нині є студентом, вивчає родинну справу і цікавиться нею та активно долучається до процесів.

Журналісти побували на пивоварні в міжсезоння, коли обсяги виробництва напоїв знижуються. Користуючись періодом відносного затишшя, на підприємстві розпочали ремонт – там фарбують підлогу у бродильному відділенні, проводять інші роботи.

– Інтенсивний сезон на пивоварні розпочинається у квітні. Однак і зараз ми варимо наші постійні сорти пива. Загалом їх у нас десять. Окрім них, регулярно ви-



пускаємо також лімітовані сорти. Нещодавно, спеціально до Гелловіну, зварили Pumpkin Ale – гарбузове пиво з прянощами. Зараз, у дні зимових свят, пропонуємо пряний бурштиновий ель «Кутя» – насичене щільне пиво з складною композицією смаків, – розповідає син Олексія Поповича Арсен, демонструючи журналістам підприємство.

### Традиційна класика та цікаві експерименти

Зараз серед клієнтів броварні є сталий попит як на класичні, так і на експериментальні сорти. Утім, почалася Luchan Brothers' Brewery все ж таки з класики. Адже пивовари прагнули привчати земляків до крафтового напою поступово, знайомлячи їх із кращими зразками того, що пропонують провідні виробники у світі, зазначає Олексій Попович.

– Найпершим сортом, який ми зварили, був лагер German Pils. Потому запропонували споживачам світлий ель IPA. Хотілося не шокувати людей одразу чимось надто радикальним, а допомогти їм відчути, що ми відрізняємося від масового виробника. Тим паче, що в Луцьку такі сорти пива ми запропонували першими, адже доти в місті розвиток крафтової культури був не надто активним. Звісно, люди куштували щось цікаве в інших містах, та загалом особливо глибоких знань про світ пива не мали. Зараз усе поступово змінюється. Тим більше, що цінову політику ми вибудовуємо так, щоб пиво було доступним споживачеві. Найпопулярнішим серед наших сортів залишається пшеничне пиво Witbier. Однак поціновувачі є в кожного з сортів, – зазначає Олексій Попович.

У літню пору на Luchan Brothers' Brewery часто варять лімітовані фруктові сорти, плоди для приготування яких купують у місцевих фермерів. У прохолодні осінні місяці кілька років поспіль пропонували споживачам Hazy IPA. Деякі сорти – скажімо, насичене солодове пиво Golden ale з нотами спецій – варили до зимових свят.

Особливий смак мають молочні стаути від луцької броварні. Один із найцікавіших – Cocomut Vanilla Milk Stout. Це ідеально збалансоване темне пиво з відчутним та водночас ненав'язливим смаком кокоса та ванілі.

Свого часу на Luchan Brothers' Brewery спробували зварити й безалкогольне пиво. Напій, котрий назвали «Крила», вийшов досить смачним. Однак вводити цей сорт до лінійки постійних наразі не планують. Так само не мають наміру зосереджуватися на кислих сортах пива. Якось спробували зварити Sour Ale, однак поки що таке пиво споживачі сприймають як щось занадто експериментальне.

Натомість пивовари хочуть зосередитися на виробництві комбучі, яку в перспективі планують реалізувати в кегах і за доступною для споживачів ціною – не набагато вищою, аніж вартість квасу. Комбуча – це безалкогольний напій, приготований методом ферментування чайної основи. Йому притаманний кислуватотерпкий смак. А ще комбуча добре освіжає та приносить користь організму.

### Усе – для виробництва якісних напоїв

Пиво Luchan Brothers' Brewery варять на обладнанні від української компанії Craft Innovation, яке цілком відповідає усім потребам пивоварів. Приблизно рік тому на виробництві встановили нову чотиривалкову дробарку, яка забезпечує значно якісніший процес дробіння солоду в порівнянні з двовалковими дробарками, які зазвичай використовують на крафтових броварнях. На броварні встановлені ЦКТ місткістю 2 та 8 тонн. Більші ємності використовують для бродіння та дозрівання постійних сортів пива. Натомість для лімітованого сорту «призначений» один 2-тонний ЦКТ.

Воду для варіння пива використовують із власної свердловини. Перед тим практикують кілька ступенів очищення, застосовуючи систему водопідготовки. За потреби воду зі свердловини мінералізують, щоб вона ідеально підходила для варіння певного сорту пива.

Ще один важливий фактор якості – інгредієнти. На броварні використовують хміль від Beer Systems, солод купують у компанії Malteurop та «Оболонь» і в інших виробників.

Пиво розливають переважно в кеги, з яких потому практикують розлив до ПЕТ-пляшок безпосередньо в місцях реалізації. Частина продукції розливають також до скляних пляшок місткістю 0,33 л – поки що ручним способом, оскільки автоматизованої лінії розливу у скляну тару на пивоварні наразі не мають. Скляну тару купують на підприємстві «Рокитнівський скляний завод». Натомість розливати пиво до банок планують розпочати наступного року.

– Поки що переважно орієнтуємося на кеги. Зараз маємо 12 фірмових магазинів у Луцьку, у яких реалізуємо нашу продукцію. Пиво продаємо в основному на Волині. Однак через дистриб'юторів реалізуємо його також у Львові, Києві. У перспективі хочемо відкрити й власний паб. Коли запитують про перспективи експорту, то відповідаємо, що наше гасло – «Luchan для лучан». От коли будемо варити стільки пива, що нашим землякам його стане забагато, тоді й думатимемо про експортні напрямки, – каже співвласник броварні.



На підприємстві діє власна лабораторія, де ретельно контролюється якість продукції. Зокрема фахівці вимірюють кислотність, рівень рН, вміст сухих речовин. Контролюються також мікробіологічні показники.

### Не лише пиво, а й видовища

Luchan Brothers' Brewery пропонує клієнтам не тільки смачне пиво, але й цікаві атракції. Зокрема, це популярні вже далеко за межами Луцька екскурсії, під час яких відвідувачам розповідають як про особливості варіння пива, так і про історію цієї галузі у регіоні та світі. Гостей запрошують до «пивного» підземелля, що є особливою цікавинкою екскурсійного маршруту. Там облаштовані окремі кімнати, присвячені складникам, із яких варять пиво, – солоду, хмелю, дріжджам та воді. А на пивоварні під час екскурсії гості можуть скуштувати свіже пиво.

Щороку 28 серпня у пивоварні відзначають річницю від часу створення підприємства. З цієї нагоди не лише запрошують краян на безкоштовні екскурсії, а й презентують певний лімітований сорт пива, який можна скуштувати ще до надходження у продаж.

– За чотири роки роботи загалом ми зварили близько трьох десятків лімітованих сортів пива. Попри те, що лімітовані сорти постійно змінюємо, лучани про них пам'ятають, і це дуже приємно. Особливо «зайшло» нашим землякам томатне пиво. Хоч ми варимо багато оригінальних сортів. Цьогоріч влітку, якраз до нашого дня народження, зварили Melon Ale – пшеничне пиво з додаванням дині. А ще презентували споживачам картопляне пиво «Пан Картофан». Його варили спеціально до міжнародного з'їзду фермерів-селекціонерів, котрі вирощують картоплю. Організатори звернулися до нас із запитом, чи зможемо зробити щось ексклюзивне, щоб здивувати гостей з'їзду. Ми, звісно, погодилися на цікавий експеримент. Основою пива став класичний німецький пілз, але додавання чималої порції картопляних пластівців із генетично немодифікованих сортів картоплі зробило його зовсім не класичним. Зрештою, результат і нас потішив, і учасників фестивалю вразив, адже луцьке картопляне пиво розіхалося сувенірами по всій Європі! – розказує Олексій Попович.

Труднощі воєнного часу для луцьких броварів пов'язані передусім з дефіцитом фахівців та персоналу. Адже від досвіду пивоварів залежить лівова частка успіху

броварні. Утім, на Luchan Brothers' Brewery свідомі того, що ця проблема актуальна нині для більшості підприємств. Тож намагаються працювати, враховуючи всі реалії нашого часу.

– Маємо генератор, тому налаштувалися працювати і в умовах відключень електропостачання. Взагалі ж ми звикли жити «в запас», тому і з сировиною на початку повномасштабної війни не мали проблем – у важкі часи запасу хмелю вистачило. Труднощі, звісно, є, але все ж будемо й певні плани. Тим паче що територія у нас така, що є змога розширюватися, й щороку ми щось добудовуємо, вдосконалюємо. У перспективі ж хотілося б організувати ще й місцевий фестиваль. Раніше ми часто їздили на такі заходи, і це було дуже корисно. Там переймали досвід, дізнавалися щось нове, що згодом можна було використати у власній роботі. Однак зараз великих фестивалів не проводять. Можливо, згодом, у кращі часи, зможемо започаткувати таке дійство. Адже для нас важливо не просто варити пиво, а ще й знайомити людей з культурою його споживання і свою справу ми робимо зі щирим задоволенням, – каже співвласник Luchan Brothers' Brewery.



реклама

**ІЗ ПИТАНЬ СПІВПРАЦІ  
ТА ЩОДО ПРИДБАННЯ ПИВА  
ВІД LUCHAN BROTHERS'  
BREWERY ЗВЕРТАЙТЕСЯ  
ЗА КОНТАКТАМИ:**

Замовлення і доставка:  
[www.luchan.com.ua](http://www.luchan.com.ua)  
Тел.: +38 093 000 40 90  
Instagram: [luchan.brewery](https://www.instagram.com/luchan.brewery)  
Facebook: [luchan.brewery](https://www.facebook.com/luchan.brewery)  
TikTok: [luchan.brewery](https://www.tiktok.com/@luchan.brewery)







# FERMENTIS ВІДКРИВАЄ НОВІ ВИРОБНИЧІ ПОТУЖНОСТІ

## НА ДРІЖДЖОВОМУ ЗАВОДІ ALGIST BRUGGEMAN У ГЕНТІ, БЕЛЬГІЯ

**Модернізація на головному заводі Fermentis значно покращує якість пивних дріжджів і гнучкість пакування**

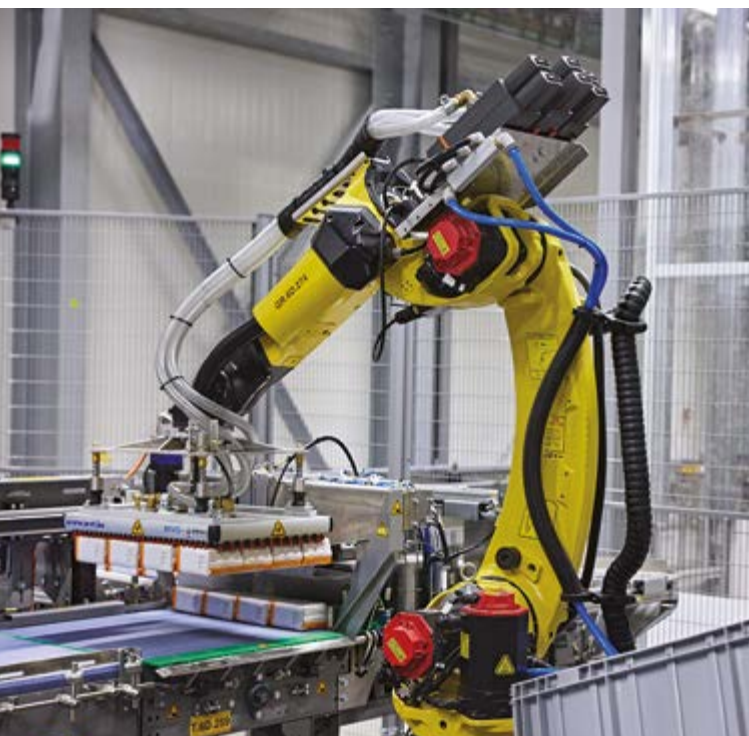
Компанія Fermentis, провідний світовий виробник сухих дріжджів для напоїв, нещодавно завершила модернізувати виробничі потужності й пакувальні лінії на одному з основних підприємств у Генті (Бельгія) – Algist Bruggeman. Підприємство мала нагоду відвідали співзасновниця медіагрупи «Технології та Інновації» Надія ЯЩУК. Візит відбувся на запрошення компанії Fermentis на міжнародний захід Sharing Days, що тривав три дні. До речі, компанія Fermentis – партнер медіагрупи «Технології та Інновації» із 2012 року.

Відвідини заводу Algist Bruggeman стали родзинкою заходу Sharing Days. Відвідувачі заводу побачили розробки, завдання яких – покращити мікробіологічну якість пивних дріжджів та краще задовольняти потреби клієнтів Fermentis у всьому світі.

На заводі Algist Bruggeman відвідувачам продемонстрували модернізований дріжджовий цех, сучасне обладнання для транспортування та очищення сухих дріжджів. Представники підприємства продемонстрували виробничі лінії, які можуть працювати у вологих та в сухих умовах. Завдяки роботі на цих лініях можна мінімізувати ризик перехресного забруднення. Модернізація передбачає додаткову перевірку якості за допомогою спеціальних камер, завдяки чому немає ризику протікання або помилок у маркуванні.

Також учасники туру побачили, як працює система з роботизованими осередками для автоматичного пакування, транспортування та проміжного зберігання продукції.

На заводі Algist Bruggeman оновили й пакування продукції. Зокрема, додали функцію легкого відкривання, а також QR-коди, які допоможуть краще відстежувати продукцію. Можливо також налаштувати друк вторинної етикетки на вимогу замовника або відповідно до потреб ринку.



Стефан Мелеманс (Stéphane Meulemans), генеральний директор Fermentis, прокоментував:

– Ми раді бачити результати ще однієї великої інвестиції в наше майбутнє: абсолютно нову виробничу лінію на одному з ключових заводів групи Lesaffre. Це нове підприємство дозволило нам підвищити якість дріжджів відповідно до нових стандартів, нечуваних у галузі.

– Лише завдяки злагодженим діям команди можна досягати надзвичайних результатів. Це був приголомшливий досвід роботи над проектом. Завдяки чітко організованій роботі ми досягаємо високої якості нашої продукції, якісного обслуговування клієнтів і відповідального управління ресурсами. А ще ми прагнемо до сталого використання енергії та води, і це підкреслює нашу відданість захисту та збереженню планети, – прокоментував Герт ван Рентергем (Geert Van Renterghem), генеральний директор Algist Bruggeman.

Компанія **Fermentis** – бізнес-підрозділ Lesaffre Group, глобального ключового гравця в галузі виробництва дріжджів уже понад **170 років**. Усі ферментаційні продукти від Fermentis розроблені на основі досвіду та ретельних виробничих процедур, що гарантує мікробіологічну якість та максимальну активність бродіння.



# 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 | stainles-technologies.biz