

IV Podlaski Konkurs Piw Domowych

Ponad 120 zgłoszeń z całej Polski, trzy kategorie konkursowe i możliwość uwarzenia zwycięskich piw w dwóch podlaskich browarach! Już w ten weekend w Białymstoku odbędzie się IV Podlaski Konkurs Piw Domowych.

Warzenie piwa w domu jest coraz bardziej popularnym hobby. Piwowarstwem domowym zajmują się ludzie w różnym wieku, różnych profesji, zarówno mężczyźni jak i kobiety. Dzięki szerokiej dostępności wielu rodzajów słodów, chmieli i drożdży, każdy może stworzyć niepowtarzalne piwo według własnej oryginalnej receptury. Mnogość kolorów, smaków i aromatów, które można osiągnąć w piwie warząc w domu odbiega od popularnego określenia „złocisty trunek”.

Właśnie do takich zapaleńców skierowany jest Podlaski Konkurs Piw Domowych. Celem samego konkursu jest popularyzacja piwowarstwa domowego, jak i szeroko rozumianej kultury piwa.

Ocena piw podczas zawodów przebiega przy udziale panelu ekspertów, głównie certyfikowanych sędziów piwnych oraz zawodowych piwowarów. Od początku trwania konkursu szefem jury jest Czesław Dziełak, uznany piwowar domowy, sędzia, a także piwowar Browaru Stary Rynek. W tym roku jury wyłoni spośród ponad 120 nadesłanych zgłoszeń zwycięzców w trzech kategoriach konkursowych:

- American Wheat - jasne piwo pszeniczne, o czystym profilu fermentacji (w odróżnieniu od niemieckich piw pszenicznych, gdzie aromaty owocowe pochodzą z procesu fermentacji), chmielone klasycznymi amerykańskimi odmianami chmielu;
- Rauchbier - piwo dolnej fermentacji, z udziałem słodów jęczmiennych suszonych i wędzonych drewnem bukowym;
- Brett Imperial Stout - bazą tego piwa jest imperialny stout, czyli ciemne, mocne piwo, dodatkowo fermentowane z udziałem dzikich drożdży wprowadzających nuty od owocowych po aromaty "skórzaste/stajenne";

Zdobywca pierwszego miejsca w kategorii American Wheat uwarzy piwo według swojej zwycięskiej receptury w Browarze BroVca, natomiast zwycięzca w kategorii Rauchbier uwarzy piwo w Browarze Waszczukowe.

Organizatorem konkursu jest Podlaski Oddział Terenowy Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych (PSPD). Zawody wpisane są do prestiżowego cyklu piwnych konkursów – Pucharu PSPD.

Konkursowy rozkład jazdy zapowiada się następująco:

- 18-V- piątek, godz. 16.30 - 20.00 - kalibracja sędziów
- 19-V- sobota, godz. 9.00 - 14.00 - eliminacje

- 19-V- sobota, godz. 9.00 - 14.00 - eliminacje
- 20-V- niedziela, godz. 9.30 - 13.00 - finał
- 20-V- niedziela, godz. 16.00 - ogłoszenie wyników.

Kalibracja sędziów odbędzie się w Royal Hotel & Spa (Rynek Kościuszki 11), natomiast eliminacje, finał oraz ogłoszenie wyników w Restauracji Multibrowar (ul. Malmeda 8)

