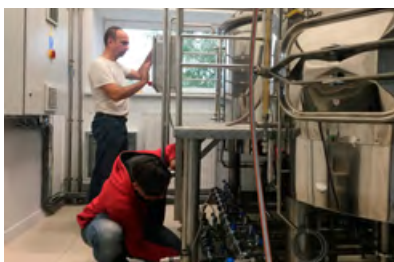


PIWO

*pasjami
płynące*

*W listopadzie br., już na
początku swojej drogi,
Browar Ukiel zdobył
złoty medal w kategorii
West Coast IPA
na najbardziej
prestizowym konkursie
piw rzemieślniczych
w Polsce „Kraft Roku”.*



Jako wielki fan piwa i obserwator rewolucji piwnej w Polsce, która zmienia podejście do tego trunku, z dużym zainteresowaniem czekałem na otwarcie pierwszego browaru rzemieślniczego w Olsztynie.

Browar rzemieślniczy to mały zakład produkcyjny. Najczęściej zakładany przez piwowarów domowych z nastawieniem na wytwarzanie produktu wysokiej jakości, bez pośpiechu, tak aby zaoferować klientowi nowe doznania. Tutaj bardziej liczy się innowacyjność, smak i wysublimowana receptura niż szybki zysk i duże profity.

Z takiej pasji powstał właśnie browar „Ukiel” w Olsztynie. Maciej Uszpolewicz i Leszek Gałaszewski to dwaj piwowarzy domowi, którzy swoje hobby postanowili przenieść na biznesowy grunt i produkować piwo domowe na szerszą skalę. W ciągu 1,5 roku przebili się przez skomplikowaną i długotrwałą procedurę otwierania browaru, aby zrealizować swoje marzenie. Dużym utrudnieniem jest wspomniana procedura administracyjna, bo polskie prawo nie rozróżnia praktycznie podziału na małe i duże browary przemysłowe. Nieważne, czy będziesz produkował jednorazowo niewielką ilość, czy miliony litrów piwa tygodniowo – postępowanie jest takie samo.

Pomimo to Maciej i Leszek dopięli swego i w październiku 2017 roku rozpoczęli pierwsze zawodowe warzenie piwa. Na niewielkiej przestrzeni ok. 130 metrów kwadratowych zdołali ustawić profesjonalną warzelnię, która umożliwia wytworzenie jednorazowo 500 litrów piwa. Dodatkowo browar posiada 7 tanków fermentacyjnych oraz małą ręczną linię butelkową. Dzięki temu piwo z browaru „Ukiel” już niedługo zagości w restauracjach, hotelach i sklepach regionu.

Siłą browaru jest pasja założycieli. Dwóch hobbystów całkowicie spoza branży piwnej, zajmujących się procesem od początku do końca – łącznie z ręcznym etykietowaniem butelek – gwarantuje jakość i doskonały nadzór nad produkcją. Piwowarzy podążają za trendami rewolucji piwnej, oferując

piwa obficie nachmielone amerykańskimi odmianami chmielu – cechujące się aromatami cytrusowymi, ananasowymi, liczi, mango itp. Dodatkowo nie zapominają o fanach piwnej klasyki, warząc pilsa, marcowe lub stouta.

Jak sami podkreślają, tylko fantazja ich ogranicza. Mając swój sprzęt i wizję piwowarską, można robić, co się chce i stale zaskakiwać konsumentów. Po skosztowaniu kilku próbek piw, jeszcze leżakujących w tankach, jestem pod dużym wrażeniem jakości produkcji i trzymam kciuki za rozwój browaru. A plany ekspansji są, więc tym bardziej czekam na pierwsze piwa z browaru „Ukiel”.

EN

BEER WITH PASSION

In November this year, though at the beginning of its development, the Brewery Ukiel was awarded the gold medal in the category West Coast IPA in one of the most prestigious craft beer contest in Poland – “Kraft Roku”.

As a big fan of beer and the ongoing Polish beer revolution, which is changing attitudes towards beer, I was eagerly awaiting the opening of the first craft brewery in Olsztyn.

Craft breweries are usually small plants that are established by home brewers who want to produce high quality beer in no rush in order to offer new taste experiences to their customers. Innovation, taste and sublime recipes are more important than short-term profitmaking.

Ukiel brewery was established thanks to the enthusiasm of Maciej Uszpolewicz and Leszek Gałaszewski, two home brewers who decided to turn their hobby into a business and produce craft beer on a bigger scale. During one and a half years they managed to

wade through the complicated and lengthy procedures of opening the brewery to make their dream come true. The administrative procedures posed a number of problems as there is no division between micro and industrial breweries under Polish law. No matter whether you produce a little amount at one time or millions of litres of beer, the procedure is the same.

Nevertheless, Maciej and Leszek have achieved their goal and in September 2017 they started their first professional brewing. A fully-functioning brewery that can produce 500 litres of beer at one time covers a 130 m² area. Additionally, the brewery has fermenting tanks and uses small hand-made bottles. Thanks to this fact, beer from Ukiel brewery will be locally available in hotels, restaurants and shops in the region very soon.

The passion of the founders is one of the main strengths of the brewery. Two hobbyists, who do not come from the commercial brewing industry, manage the entire process from start to finish including labeling the bottles. It guarantees quality and strict control over production. These two brewers are part of the growing beer revolution and offer high hoppy beers using american types of hops characterised by citrus, pineapple, lychee and mango flavors. In addition, they do not forget about beer lovers of the old classics like pilsners, stouts and lagers.

Maciej and Leszek say that ‘the sky is the limit’. When you have your equipment you can experiment in many ways and surprise your customers. After tasting some samples of beer aged in tanks I am very impressed and keeping my fingers crossed for the development of their brewery and idea. There are plans to expand so I am looking forward to more beers from Ukiel brewery.

**Więcej na / More on:
www.ukielbrowar.pl**

Opracowanie / By Artur Kamiński