

Dzień dobry. Nazywam się Maciej Kraszewski, a to jest Dziebra Graniście. Podkast o wydarzeniach na świecie, o których w polskich mediach słuchać niewiele, albo wcale.

Wysłuchasz to rozmów z ekspertami od Ameryki Łacińskiej, Afryki, Azji, Oceanii, a także mniej znanych tematów europejskich, a od czasu do czasu także odcinka solowego, w którym samodzielnie przybliżam ci jakąś historię.

Jeżeli interesują cię podejmowane tu tematy, to możesz wesprzeć moją działalność, dobrowolną wpłatą w serwisie Patronite pod adresem www.patronite.pl, łamany przez ciał zagraniczny.

Dziś moim gościem jest Piotr Sosin, piwowar koncepcyjny z Browaru Trzech Kupli i widzę prezes polskiego stowarzyszenia Browarów Rzemieslniczych. Dzień dobry.

Dzień dobry.

W chwili, kiedy pojawi się ten odcinek, zakończą się już zbiory chmielu w Niemczech, ale w chwili, gdy się nagrywamy, one dopiero się kończą, w zasadzie już niby są ukończone, ale nie mamy jeszcze ostatecznych danych.

Natomiast mamy szacunki, które opublikowało stowarzyszenie rolników z Hallertau, to jest taki region w Bawarii.

Bawarii jest oczywiście największym producentem piwa w Niemczech, a Niemcy są największym producentem piwa w Europie, a Hallertau w Bawarii odpowiada za 41% całej w ogóle niemieckiej produkcji chmielu,

czyli jednego z tych składników niezbitych do produkcji piwa, przynajmniej tego, który powstaje z użyciem chmielu.

Mówię o tym dlatego, bo według ich szacunków zbiory w tym roku będą 20% niższa niż normalnie i to jest drugi rok z rzędu, kiedy jest taka strata.

I to jest wyjątkowa sytuacja, ponieważ okazuje się, że tego chmielu jest najmniej od drugiej wojny światowej, a czemu wtedy było najmniej chmielu?

No to jest zupełnie inny powód.

Natomiast czemu teraz drugi rok z rzędu, co też jest wyjątkowe, bo drugie nie było takich dwóch sezonów zaraz po sobie, czemu jest taki problem z chmielem?

Nie tylko z resztą w Niemczech?

No faktycznie, zgadza się, muszę potwierdzić te dane. W zeszłym roku, rok do roku zbiory chmielu w Niemczech spadły od 21%,

ale nie tylko w Niemczech. Największa posłucha była tak naprawdę w Czechach, bo tam był spadek aż o 40%.

W Polsce było 16%. W USA było 12%. Niemcy i USA to jest łącznie 80% wszystkich upraw chmielu na świecie,

więc można myśleć, że ten procent dla USA jest mały, ale jak się weźmie wolumen pod uwagę, to są gigantyczne ilości chmielu.

Może o tym chmielem na początek dwa słowa?

Proszę bardzo.

Zanim my się w ogóle skupimy na tym, czym jest chmiel dla samego piwa, warto powiedzieć.

Jest to jeden z czterech podstawowych składników piwa, podstawowe składniki piwa to woda, słód, chmiel i drożdże.

Wiem, że niektórzy producenci piszą, duzi producenci, że zawsze z trzech składników.

My się trochę w tym naszym rzemieślniczym gronie śmiejemy z tego, że w takim razie którego

czwartego oni tam nie dają.

Chro są tylko trzy.

Różne są spekulacje, ale to zostawmy może na boku.

Chmiel to jest przyprawa do piwa. Nie zapominajmy o tym, że najwięcej wagowo to jest woda i słód, a chmiel, porównujemy to bardzo często do kuchni, to jest to jakbyś wsypał majeranku do żurku.

Chyba też ważne jest zaznaczenie tego, że chmiel, chmielowi nierówny, że wżazycie tego jakichś chmiel,

tak jak mówisz przy prawa, mówimy też o tym, jak piwo będzie smakować.

Jasne. Przejdziemy do tego za chwilę, gdy będę mówił o tym, jak się chmiel zmienia z roku na rok i dlaczego on się zmienia.

Tak naprawdę głównym powodem, dlaczego on się zmienia, są zmiany klimatyczne, nad którymi się będziemy pochylać,

ale jeszcze o tym chmielu do piwa.

Są dwa główne jakby rodzaje chmielu.

To jest chmiel, który jest używany do chmielenia na goryczkę i chmiel, który jest używany do chmielenia na aromat.

Oczywiście istnieją pomiędzy tymi chmielami tak zwane odmiany hybrydowe, które można stosować do tego i do tego.

Chmiel ma w sobie alfa kwasy, bardzo istotne właśnie z uwagi na to, że one się izomeryzują w skutek ważenia gotowania i wtedy postaje gorycz.

I to jest bardzo ważny składnik chmielu.

O nim za chwilę powiem, to jest jeden z dwóch, które głównie interesują piłowarów chmielarzy też, bo oni jakby pokazują ten parametr jako jeden z głównych parametrów świadczących o jakości stabilności upraw chmielowych,

a drugi to są tak naprawdę olejki, które są nośnikiem aromatu, w którym kojarzymy jako odbiorcy z konsumenci piwa jako aromaty chmielowe.

I jakie to są aromaty za chwilę powiem.

I chmiel jest wagowo małym składnikiem do piwa, które dodają piłowarzy,

ale ma nieprawdopodobną wartość, ponieważ dodaje gorycz i dodaje te aromaty, które są bardzo charakterystyczne dla tego trunku jakim jest piwo.

Piwo bez chmielu przystaje być piwem.

No tutaj nie ma o czym mówić, jest to składnik do piwa kluczowy dla każdego piłowara, dla każdego browarnika.

Bez niego sobie nie wyobrażamy piwa, koniec kropka.

No ale niestety z roku na rok jest tak, że wraz z ociepleniem klimatu uprawy chmielu stają się coraz trudniejsze.

Dodajmy też, bo mówiłeś wcześniej Niemcy i Stany Zjednoczone, ponieważ uprawy chmielu w takiej skali przemysłowej są tylko na północnej półkuli,

prawda, też pomiędzy konkretnymi równorzeźnikami.

Tak, oczywiście bardzo mocno się przebijają w tym momencie producenci australijscy i nowozelancy, głównie odmian nowofalowych,

o których też za chwilę powiem i u nich zbiory są w późniejszym czasie, no to wiadomo, na półkula, kiedy indziej tam mają jesień i lato.

Tam są zbiory między lutym a kwietniem.

Co jest też dla piłowarów bardzo fajne, bo odkąd chmielarze, australijscy i nowozelancy weszli do gry, to piłowarzy nabyli drugie półrocze, w którym mają dostęp do świeżego chmielu.

Pominę na chwilę, jak wspaniałe są australijskie, nowozelandskie chmiele, bo to nie o tym tutaj rozmawiamy.

Wróćmy do samego chmielu.

Dlaczego na półkuli północnym?

Dlatego, że chmiel jest zrosliną, która wymaga dość specyficznych warunków do swobodnego wzrostu.

Jest to temperatura między 2 stopnia, 25 stopni, klimat umiarkowany, bez przesady w lecie, bez przesady w zimie, sporo wilgoci.

Co najmniej umiarkowanie żyzna gleba dobrze spóchniona, to też o tym za chwilę powiem.

I gdy mamy zmiany klimatu, które obejmują całą kulę ziemską i temperatury średnie, roczne idą w górę,

no to powoli zaczynamy wypadać z tych bezpiecznych widełek 2 do 25 stopni Celsjusza, oraz w lecie mamy napady susz oraz bóg z ekstremalnymi gradobiciami, często okroć, również z trąbami powietrznymi, które po prostu te uprawy niszczą.

To jest też przypadek z tego roku, prawda, bo połowa lipca to było mniej więcej,

kiedy przez Niemcy przeszło takie gradobicie, które zniszczyło ogromne części upraw w miechu.

To jest jakby wspólny mianownik chmielarzy z innymi producentami rolnymi, którzy zajmują się oczywiście uprawą a nie chowadłą,

czyli zmieniająca się aura, zmieniająca się pogoda, zmieniający się klimat w kierunku ekstremów klimatycznych,

no to jest ryzyko uszkodzeń mechanicznych.

Natomiast rosnąca temperatura to też częstsze choroby, większa aktywność szkodników, no i niestety niższe plony z hektara.

Jak są niższe plony z hektara, no to rolnicy są coraz bardziej podkreską,

więc albo podnoszą ceny, albo po prostu przestają uprawiać, bo przestaje się im to opłacać,

a chmielarstwo jest bardzo charakterystyczną częścią rolnictwa światowego,

że to zazwyczaj jest jedzina, która jest uprawiana z pokolenia na pokolenie.

I w Polsce mamy w lubelskim chmielarzy, z którymi my się też prywatnie znamy,

którzy uprawiają chmiel w trzecim, czwartym pokoleniu.

I w USA w stanie Washington i Yakima, tam też są chmielarze,

którzy są właściwie od zarania gdzieś od początku XIX wieku.

Miałem tą okazję być i Amerykanie bardzo lubią pokazywać to swoje dziedzictwo

i ilość artefaktów z czasów, gdy mój dziadek i mój pra dziadek robił to

i to jest naprawdę coś, co robi wrażenie.

I oni są najlepszymi świadkami tych przemian klimatycznych,

no bo widzą, że to zmierza w bardzo zły kierunek.

Co się dzieje z chmielem, gdy zmienia się temperatura

i zmienia się wilgotność, za chwilę powiem.

Jeszcze tylko jaka jest istota tego chmielu w piwie.

Już powiedziałem o tych alfa-kwasach, one dają gorycz.

To jest jeden bardzo ważny parametr chmielu i olejki eteryczne, które są nośnikiem aromatu.

Teraz to, co zaobserwowano, poza oczywiście tym, że spadają plony z hektara, poza tym, że jest więcej szkodników, więc trzeba więcej używać środków ochrony roślin, pewnie więcej też nawozić, żeby ten chmiel bardziej owocował, to jeszcze się okazuje tak, że ten chmiel zmienia swój charakter, czyli ilość alfa-kwasów spada przy wmiarę zachowanej ilości olejków, ale w chmielu jest bardzo ważna ta proporcja między olejkami a alfa-kwasami. To jest w ogóle wątek, do którego chciałem jeszcze wrócić pod koniec naszej rozmowy, więc tu ci na chwilę przerwa.

Chciałem jeszcze porozmawiać przez chwilę o samych Niemczech, bo jak czytałem przede wszystkim bawarskie media, te doniesienia o tym, że plony będą niskie, one się powtarzały w zasadzie od początku sierpnia, już wtedy bym to przebitywano, ale tam pojawiło się też na przykład taka informacja, że rząd Bawarii obiecał, że zainwestuje 40 milionów euro ośrodków publicznych w irygację, i to było dla mnie bardzo ciekawe, bo Niemcy są tym największym producentem w Europie, a wnika, że są daleko w tyle, jeżeli chodzi o na przykład takie przedsięwzięcia rolnicze, za chociażby Czechami, że to wynika z tego, że Niemcy też, to o czym mówiliśmy na początku, że składniki i tak dalej, Niemcy mają to swoje słynne prawo o tym, jak piwo ma wyglądać i jak powinno się uprawiać chmiel i tak dalej, czy to po prostu jest zaniedbanie, dlatego że do tej pory nie musieli się tym przejmować, bo mieli idealne warunki.

Myślę, że możesz tu mówić o bawarskim prawie czystości składu.

Tak, tak, no to mi chodzi.

Ale ono mówi tylko o tym,

że piwo powinno powstawać paradoksalnie z trzech składników, wody słodu i chmielu,

bo to prawo czystości składu pochodzi z przedczasów,

gdy ludzkość miała dostęp do mikroskopu,

i nie byliśmy świadomi istnienia drożdży.

Natomiast drożdże jak najbardziej są

w zgodzie z prawem czystości składu.

Nie, nie, to nie ma z tym nic wspólnego.
Moim zdaniem jest to ogólne zapóźnienie
i troszkę jednak mimo wszystko spowodowane tym,
że te zjawiska w ciągu ostatnich paru lat
nieprawdopodobnie przyspieszyły.
Mam na myśli suszę,
zmniejszająca się pokrywa śniegu.
Czyli na początku roku,
gdy ten wschód broślin jest najbardziej intensywny,
gdyż wilgoci potrzeba najwięcej,
rolnictwo ma bardzo mało rezerwuaru wody po zimie.
To było do tej pory coś,
na czym całe rolnictwo opierało swój wschód broślin.
I faktycznie ci chmielarze z zachodnich Stanów Zjednoczonych,
to jak powiedziałem Wyoming, Washington,
Dolina jakimy,
która jest z sąsiadem właściwie Dolin winiarskich,
więc mają ten sam problem.
Oni już dawno zauważyli to,
że oj robi się sucho,
więc coś z tym trzeba zacząć robić.
Jakby trochę sobie pospekuluję,
to zapóźnienie irygacyjne w chmielarstwie Niemiec
trochę mi przypomina zapóźnienie w budowie gazoportów.
Teraz bardzo mocno przyspieszyli,
są w stanie to zrobić,
bo to jest potężna gospodarka,
nieprawdopodobnie jest dyscyplinowany naród,
i oni prawdopodobnie w ciągu roku,
dwóch nadrobią te zaległości,
co prawda 40 milionów euro,
to mi się...
To nie jest kosmiczna suma,
to to jest suma,
podejrzewam, gdzie to na jedną większą farmę
może nie starczyć.
Fajnie, że irygują,
ale jeszcze dalej pozostanie problem z wodą,
skąd tą wodę brać,
bo tej wody jest persaldo coraz mniej
w tych regionach, gdzie są uprawione chmiele,
i fajnie, że nadrabiają.
Ja jeszcze tylko powiem,

że w tych zmianach w strukturze chmielu
i tym, jak on się zmienia,
charakterystyczne jest to,
bo to Niemcy bardzo dobrze przebadali,
ja tu się na niemieckich badaniach głównie opieram,
że najbardziej cierpią na tym odmiany
bardzo klasyczne chmieli niemieckich,
tych, które od zawsze były sypane do piwnie niemieckich,
a najmniej podatne na te zmiany
są późniejsze krzyżówki chmielu,
a już zupełnie najmniej są krzyżówki chmielu,
które są chmielami aromatycznymi,
a nie tymi gorzcowymi.
Będziemy mówić, co się będzie zmieniać w piwie
za chwilę pewnie, to do tego wrócę,
ale to nie tylko w Niemczech,
bo czeski sazd to jest taki charakterystyczny chmiel,
zazwany też zateckim,
to jest drugi rok,
gdzie jego zbiory będą tragicznie mniejsze
w stosunku do poprzedniego roku.
Ceny tego chmielu osiągają już powoli pułapy
chmieli nowofalowych,
które przyływają do Europy z USA.
To było nie do pomyślenia jeszcze jakieś 4 lata temu,
a przede wszystkim ten chmiel
staje się coraz mniej dostępny, więc droższy.
I jeszcze kolejna rzecz,
co teraz powiem o tych alfa kwasach,
jego poziom alfa kwasów
saza był na poziomie zazwyczaj 4,4%,
przy długoletniej, średniej, na poziomie 3,3%,
w zeszłym roku on miał 2,8%.
Co to oznacza dla piwowara?
Dla piwowara oznacza to,
że żeby utrzymać taki sam poziom gorzkości w piwie,
on musi sypnąć tego chmielu więcej.
Gdy piwowar sypie chmielu więcej do piwa,
no to rosną mu koszty,
ale rosną mu też koszty spowodowane tym,
że gdy się więcej chmielu sypnie na ważelni,
no to się ma straty w piwie więcej,
bo chmiel absorbuje brzość piwną,

bądź gdy się chmieli na zimno piwo w tanku,
no to gotowe piwo w tanku.
Piłowar produkuje mniej piwa z tanka,
mówiąc krótko.
W związku z czym koszty, tak?
I jaki jest efekt?
Efekt jest taki,
że już gorączkowo szukane są zamienniki
tego tradycyjnego saza,
już tej piłowa, że poradzili,
już poznajdowali właśnie wśród odmian
tych nowszych, bardziej odpornych
odmianek, które będą bliźniacze
wręcz przypominać saza.
No jaki jest efekt?
Efekt jest taki, że te tradycyjne,
bardzo odmiany,
są zagrożone tym, że będą
powoli schodzić do roli niszowych.
One będą pewnie drogie,
będą uprawiane przez chmielaży,
bo to pewnie będzie pewnego rodzaju prestiż.
I też jakaś nisza,
która będzie dla klienta premium
najprawdopodobniej.
Tak, dokładnie.
A takiej tradycyjnej kulturze
piwowarskiej, jaka jest kultura niemiecka,
to te rzeczy mają nieprawdopodobne znaczenie.
Mówiłem o zmieniającym się stosunku
tych elementów aromatycznych
do alfa-kwasów, to głównie mówię
o stosunku linalolu,
jeden z tych związków aromatycznych,
które pachnie takim słodkim owocem,
trochę kwiatowo.
Jeżeli jego stosunek,
stosunku do alfa-kwasów się będzie zwiększać,
to będzie to miało wpływ
na jakość goryczki w piwie.
Czyli ta goryczka zaczyna się robić w piwie
bardziej ściągająca po języku,
ciągnąca się dłużej,

to dla Niemców jest nie do zaakceptowania.
Dla nich jakość goryczki,
to jest być albo nie być,
to jest sprawa honoru.
To są poważne sprawy dla tamtych,
powiedzmy, części Europy.
My tu troszkę luźni do tego podchodzimy,
oczywiście staramy się mieć tą goryczkę
w najlepszej jakości, ale aż tak, powiedzmy,
doktrynalnie do tego nie podchodzimy,
nie robimy aż takiej religii z tego,
więc to wymusi trochę postawę
piwowarów tych, którzy wcześniej byli
dużymi ortotoksami. To może być taki efekt.
Do tego wątku też jeszcze, wróć.
Skoro opowiadałeś teraz o chmielu,
czy mógłbyś jeszcze trochę opowiedzieć, że to samej wodzie,
bo to też jest istotny wątek naszej rozmowy,
ale zanim przyjdziemy do tego związanego
oczywiście z zmianami klimatu i tak dalej,
czy mógłbyś powiedzieć, jak woda wpływa w ogóle na piwo,
bo w zależności od tego, jaki ma pecha
i tak dalej, możesz uzyskać różne gatunki
stąd między innymi, to zróżnicowanie,
które mamy za Anglii, z Czech i tak dalej.
Woda to jest wagowo 90 do 95%
składnych piwa,
więc siłą rzeczy
ma kolosalne znaczenie, prawda?
Tutaj można by nagrać
z dziesięć odcinków osobnych
chemii, wody
i jaki ma wpływ na nie tylko piwo warstwu,
ale w ogóle na człowieka.
Ja w ogóle mam pomysł na taki odcinek.
Słucham, drogą też dodam tylko, że siedzimy
i pijemy lokalną, no może nie taką lokalną,
ale blisko Tarnowa.
I faktycznie ten smak jest bardzo charakterystyczny.
Jeszcze gdzieś tam o tym myślę,
natomiast no dziś się spotykamy,
dlatego że jest też sprawa paląca,
no bo...

Przepraszam, przerwałem Ci i powiedz,
jak faktycznie lokalna woda wpływa na to,
co uzyskujesz w efekcie końcowym?
Woda jest niezmiernie istotna,
jakby trzy główne takie komponenty wody
tutaj są najważniejsze, czyli ilość wapnia,
magnezu,
siarczanów i chlorków.
Te cztery rzeczy, czyli piwowa, interesują najbardziej.
Wapn i magnez to jest twardość wody,
a siarczanej chlorki wpływają
na profil wody,
który ma bezpośredni wpływ na to,
jak odbierasz piwo. Będzie więcej chlorków
w wodzie, to piwo Ci się wyda
bardziej okrągłe, bardziej pełne,
a jeżeli jest przewaga siarczanów,
to piwo Ci się wyda bardziej wytrawne,
a goryczka bardziej ściągająca
i bardziej uwydatniona.
I no piwowar oczywiście jest tego
świadomy, dokonywane są przeróżne
w browarach korekty wody,
ale o tych profilach historycznych
teraz chcę powiedzieć, bo pytałeś o to,
taki najbardziej charakterystyczny
no to jest woda z okolic
Pilzna w Czechach, gdzie
urodził się styl Pilsner,
który jest najbardziej znany,
tak naprawdę jest jakby pod stylem
wielkiej rodziny piw, zwanych
lagerami, ja tylko dodam, że jasny lager
to jest 80% piw
sprzedawanych w Polsce, więc jest
naprawdę o czym gadać. Pilsner jest też charakterystyczny
smakowo, jednak
odróżnialny, tam jest ta rzeka
Byronka, która jest główną rzeką, z której
oni biorą wodę. Dość powiedzieć, że to jest woda
bardzo miękka, o niskiej zawartości minerałów
sobie. Niskie pH dla osób,
które nas słuchałem, tak. Podobna woda jest

w okolicach Żywca, właśnie tam,
gdzie zostało arcyksiążęcy browar, one
daje zlokalizowane i też gdzie my mamy szczęście
ważyć piwo, w związku z czym jak
ważymy Pilznery, teraz trochę prywaty,
no to właściwie my tej wody w żaden sposób nie
modyfikujemy, bo ona jest idealną wodą
bazową. Śmiejemy się często,
że za taką wodę browary amerykańskie
niektóre wydają
potężne ilości środków,
żeby zbudować systemy uzdatniania
wody, w tym systemy odwrócony
smoży, to jest system, który powoduje, że
woda jest zerowana i wtedy
z powrotem są dodawane minerały
i sole mineralne do tej wody, żeby
piłowar doszedł do profilu, który
chce mieć dla konkretnego rodzaju
piwa. No o tym się mało mówi, ale
tak się dzieje i ja tylko dodam, że te środki, które są
jakby dodawane do tego piwa, to są środki naturalne,
ale one są ziemi, tak. Siarczan
wapnia to jest przecież gibst, tak.
Można sobie rozkruszyć skały i poszukać.
Dlaczego to jest ważne? No jest ten
charakterystyczny styl Pilzner
bo po drugim krońcu skali mamy
wodę burtą jest tak zwaną, czyli
miasto burtą w Anglii nad rzeką
Trent, gdzie woda
jest bardzo twarda, bardzo duża ilość
lorków, siarczanów.
Ona pachnie bardzo mineralnie,
goryczka jest uwypuklona
i to jest woda świetna dla wszystkich
piw brytyjskich, szczególności
do piw ciennych. Jak chcesz uważać dobrego
stauta, to dobrze jest poparczyć
na skład wody z burtą
apon Trent i jakby wzorować się tym.
Pośrodku mamy takie ciekawostki,
jak np. styl piwny Goze,

który się narodził w mieście Goze
w Dolnej Saxoni nad rzeką Goslar.
Bo wierzono, że woda
mówię celowo, ponieważ badania tego
nie dowiodły, ani współczesne, ani
historyczne, że ta woda była słona.
Miała jakiś element
soli w sobie, nie mylić
ze współczesną odrą.
Tutaj z tej wody by dobregoza nie wyszło.
Dzisiaj jak piwa warważy Goze, to dodaje
normalnie soli kuchennej, czyli
chlorku sodu, tak na cel.
Rzecz absolutnie naturalna, po to, żeby
odwzorować ten styl. Tam oczywiście do tego
stylu również jest sypa na kołędra, ziarnach.
Bo to jest taki charakterystyczny, miks aromatyczny,
to mówię jako ciekawostkę.
A z polskiego podwórka, no to mamy
wodę z grodziska wielkopolskiego,
która historycznie służyła
browarowi w grodzisku do warzenia piwa
grodziskie. Takie lekko dymione
piwo bardzo leciutkie. Ta woda
jest też super twarda, opwita w siarczanej
chlorki, ale co ciekawe
jest dość alkaliczna, więc piwa, że musieli ją
dość mocno zakwaszać. I ta
piwo miała taki charakter właśnie mineralny,
mocno wędzony, lekko
kwaskowy, ale też z tytułu życia
dożej ilości słodu przenicznego w tym
piwie, więc woda ma przepotężne
znaczenie i historycznie
ona była używana bardziej
instynktownie ocenianotową.
Tak, dokładnie tak. Tak stauty
zresztą powstały, prawda?
Dopiero skutek rozwoju wiedzy człowieka
kumulowania się tej wiedzy
z jedziny chemii, biotechnologii
i dziedzin pokrewnych, doszliśmy do
takiego punktu, gdzie jesteśmy w stanie rozbić

tę wodę na czynniki pierwsze i mówić
co w niej odpowiada za co w produkcji
gotowym, nie? Ale teraz, jak wrócimy
na to poletko zmian klimatycznych,
to jako przykład podam ci
Stany zachodnie
USA, Wyoming, Colorado,
ale też Kalifornia. O Kalifornii
za chwilę opowiem, bo to jest w ogóle
bardzo niepokojący przykład i taki
ekstremalny, już do czego zmierzamy,
nie ogarniemy, ale o tym Wyoming, Colorado
opowiem i
jeszcze później wrócę na chwilę do chmilarstwa,
bo też powiem o górze Mount Rainier
i pokrywie Śnieżnej na niej. Tak, ale zanim
wrócisz do chmilarstwa, bo ja pytam
ci o te wszystkie rzeczy, dlatego że one mi się
zbiegają w jedno konkretne pytanie
w pewnym momencie tej rozmowy i wrócę
do nich wszystkich, ale chciałem, żebyś jeszcze
powiedział, tylko być może to przerwie
teraz twoją narrację, nie wiem co chciałeś
powiedzieć o Stanach, ale
ja chciałem przejść jeszcze do tego, pomijając
jak woda wpływa na piwo, bo chodzi o to,
że dla osób, które się tym interesują, to oczywiście
to wszystko, co mówisz, jest prawdopodobnie
już znane, ale większość nas słuchających
pewnie dopiero się o tym dowiaduję, ale jeszcze
interesuje mnie taki bardzo
techniczny element, znaczy ile
wody trzeba zużyć,
żeby uzyskać litr piwa.
Bardzo dobre pytanie, jest to już mocno
zmierzone i browary bardzo,
a to zwracają uwagę.
W takim typowym browarze rzemieślniczym
waha się to między 4
do 6 litrów na litr piwa.
W browarach koncernowych potrafią
zejść do 2,5-2,7.
Ta różnica nie jest aż tak duża.

No nie mniej należy pamiętać
o jednej ważnej rzeczy,
że to ile wody się zużywa
w browarze i mówię to o totalnym zużyciu.
To jest obliczane w taki sposób, że patrzysz
na licznik, ile w ciągu roku zużyłeś
wody i dzielisz to przez
ilość hektolitrów piwa, które wyprodukowałeś.
No prosicie się nie da tego policzyć i to
jest 100% miarodajne.
Całość wody zużyty w browarze
na produkcję samego piwa, ale też na mycie,
na konserwację,
na sanitację, to wszystko jest
wzięte pod uwagę, więc to jest sumaryczna ilość wody,
która jest potrzebna w browarze do wyprodukowania piwa,
ale co ciekawe
to wciąż jest
tylko 10% tego,
co łącznie jest potrzebne,
żeby piwo wyprodukować. Pozostałe 90%
jest w rolnictwie.
Bliższe prawdy byłoby, gdybyś powiedział,
że sumarycznie i tak
jakie analizie full life cycle
assessment się od początku do końca,
to bliższe prawdy byłoby powiedzenie, że
między 25 a 60 litrów
na litr piwa. Jak doliczymy
całą produkcję? Jak doliczymy całą produkcję, natomiast
tutaj swoich słuchaczy chcę uspokoić,
że te wszystkie ilości
wody, na przykład na kilogram wołowiny
no to one nie zawierają
tego, tych elementów, jakby rolnictwa, tak ile
jakby rolnik zużywa wody, żeby
na przykład wyprodukować wędzmię pastewny.
Natomiast my bardzo uczciwie do
tego podchodzimy i mocno na to patrzymy.
I teraz zobaczcie, jeżeli
10% tej wody
przypada na browar, to jak browar
zrobi 10% oszczędności

w zużyciu wody, to to jest tylko 1% całości, nie? To prawda, ale wiesz co, mówię o tym do tego i to być może doprowadzi nas do tego wątku, który ci przerwałem z Kalifornii, jak to mówię, że jest ekstremalne. Mówię o tym dlatego, bo jest bardzo charakterystyczny przykład z Meksyku. Meksyk jest w ogóle o czym wielu osób może nie wiedzieć, największym eksporterem piwa na świecie przed kolejną Holandią, Belgią, Niemcami i dopiero Stanami, ale największym eksporterem dlatego, że przytłaczając większość tego piwa trafia na rynek amerykański. I dlatego większość firm, które produkują piwo na skalę masową w Meksyku jest przy północnej granicy tego kraju, tak? To jest głównie Monterey, który jest takim biednym z najważniejszych centrów produkcyjnych Meksykańskich, w ogóle gospodarczych, nie tylko dotyczących browarnictwa. I mówię o tym dlatego, bo w lipcu zeszłego roku miał miejsce bardzo charakterystyczny kryzys. Była długa susza i po prostu zabrakło wody w mieście. Tymczasem browary dalej wodę miały. I trzeba uczciwie powiedzieć, że miały ją, bo miały ją z innego źródła. Mają swoje własne zapory, to woda jest do nich dostarczana, to nie jest to samo źródło w związku z czym to nie jest tak, że zużyły wodę dla mieszkańców. W dodatku Heineken się zachował bardzo porządnie, na początku trochę przyciśnięty przez władze miasta, ale później już robił więcej od siebie i 20% swojej wody przeznaczył dla mieszkańców, syłocysterny, za pomogę i tak dalej. Natomiast to doprowadziło do wielkiej dyskusji. Czy w obliczu tragedii takiej ludzkiej, realnej, że po prostu nie ma wody w kranie i że ludzie ustawiają się w kolejkach do

byczkowskich, że to jest dodatku lipiec,
więc ta woda naprawdę jest wszystkim bardzo potrzebna.
Czy nie zatrzymać tej produkcji
piwa na miejscu,
pomimo kosztów, które są z tym
związane, i czy nie przeznaczyć tej wody
dla ludności. I podnoszę ten wątek
nie po to, żeby krytykować te browary,
bo to jest kolejny jakiś produkt,
który ludzie konsumują.
Nie oceniam, czy to dobrze, czy to źle.
Natomiast pytam Cię, czy jest w ogóle dyskusja
w środowisku piwo-warskim
międzynarodowym o
właśnie ograniczaniu
ilości wody, ze względu na
te nowe wyzwania, z którymi się teraz mierzymy.
Bo zaczęliśmy od rolnictwa,
ale teraz jesteśmy już na tym etapie produkcyjnym
i ten brak wody będzie nam coraz bardziej
doskwierał jako społeczeństwu.
Czy to jest coś, o czym szerzej się dyskutuje?
Rozmawialiśmy trochę o tym, zanim zaczęliśmy nagrywać.
Tak, to prawda.
Że my mamy to szczęście w Polsce, że żyjemy
w miejscu, jak popatrzymy na cały
glob, bądź co bądź dość bezpiecznym
jeśli chodzi o zasoby wody. Oczywiście
mamy w Polsce takie miejsca, jak
rejony Łodzi, czy Wielkopolskie.
Skierniewice. Dokładnie, które
naukowcy są zgodni, że te miejsca będą
pustynnieć. Ale tutaj na przykład,
jak jesteśmy na południu, to tu jest bardzo
bezpieczniej, jeżeli chodzi o leźwody.
Dyskusje się zaczynają pojawiać wtedy,
że zaczyna to niebezpieczeństwo
być realne. I tutaj podobnie jak
z tymi irygacjami w Niemczech.
Oni się ogarnęli, że to rzeczywiście
nie jest czczaga danina, zaraz
braknie wody. Budujemy.
I ta dyskusja jest

bardzo mocno żywa
w USA. I o tym mogę opowiedzieć,
bo też to śledzę. My tutaj
jako przedstawiciele kraftu polskiego bardzo
mocno patrzymy w stanę, bo to jest
nas podstawowe źródło inspiracji.
No i oni głównie w tych
zachodniopłunocnych, ale też
zachodniopółdniowych Stanach
mają duży problem. Kalifornia
Północna, Kalifornia Południowa,
Wyoming, Colorado, to są stany,
które bardzo mocno wysychają.
I tam ta dyskusja jest bardzo
mocno obecna.
Oczywiście browari robią wszystko,
żeby tą wodę szanować, mówiąc krótko,
tak jak nam zawsze mam mówię, szanuj wodę,
szanuj wodę, to oni to robią
na skalę lepszemysłową, czyli wdrażają
szereg rozwiązań browarze, które
sumarycznie zmniejszają
ilość wody. Jeszcze dodatkowo
łapią wodę deszczówkową
łatwo powiedzieć, ale tam po prostu nie pada.
Pytanie tego typu
słuchajcie, to może byśmy przestali
produkować, bo wodę zużywamy,
biznes sobie takiego pytania nie postawi,
bo tam siedzą ludzie,
którzy założyli te biznesy po to,
żeby ważyć piwo, żeby się rozwijać.
Oni bardzo często też rozwój,
też samiąją ze wzrostem, my tutaj
trochę mniej, ale są do tego
troszeczkę zmuszeni też i to też są niełatwe decyzje.
Wyobraź sobie, teraz humorystycznie powiem,
wody brakuje, ale teraz wyobraź sobie,
że faktycznie z tego Monterey przestaje
płynąć pójwo i ludzie idą z klepu i piwa brakuje.
Ja nie mówię tak, no nie, nie dość, że wody
nie ma, to piwa jeszcze nie ma.
To jak żyć, nie? To teraz tak

humorystycznie trochę, ja nie chcę strywializować problemu, absolutnie, tylko to jest tak nieprawdopodobnie złożony problem, jeszcze masz tutaj ten element pracodawczy, że w tych browarach pracuje bardzo dużo ludzi. Nie, to jest jeden z lokalnych społeczności. Dokładnie, z lokalnych społeczności, więc ograniczanie produkcji też powoduje bezrobocie i teraz ja nie chcę wypaść w tym momencie na negacjonistę problemu, ale problem jaki ludzkość ma jest taki, że trzeba znaleźć jakiś balans w tym wszystkim. Oczywiście można powiedzieć, no dla planety najlepiej by było, gdybyśmy przestali to piwo konsumować, ortodoksyjnie postawiając problem, no to dobra, zamykamy wszystkie browary na świecie, mamy trochę więcej wody, nie, ale zaczynamy mieć inny problem. Już nie chcę jakby mówić o społecznych rolach piwa, pomijając oczywiście te patologiczne aspekty wpływu piwa i alkoholu na społeczeństwo, ale no jednak mimo wszystko, piwo było z człowiekiem od wielu tysięcy lat. Ludzkość troszkę sobie jeszcze nie wyobraża bycia bez piwa, w związku z czym będzie ludzkość robiła wszystko, żeby to piwo wciąż produkować, nie? I ty mówisz o tym, że tam Heineken się poogarniał trochę, oczywiście oni szybko się poogarniają, gdy zrozumieją, że pewne rzeczy poogina swoje corporate social responsibility, korzystne dla nich jako wizerunku, ja też nie chcę im odmawiać człowieczeństwa, nie? Tylko mówię, że gdy jest coś dobrego, co oni mogą zrobić co jednocześnie jakby jest w linii wizerunku, no to to zrobią, prawda? Ale też jak popatrzeć na to, jak przebiegają inwestycje w infrastrukturę

we wszystkich browarach większych,
ale tych mniejszych też, w Polsce w regionalnych
browarach i już nie wspomnę o koncernowych,
ale nawet że mięśniczych, to samo się dzieje.
Wszyscy inwestują w to,
żeby wody zużywać coraz mniej,
żeby odzyskiwać wodę ciepłą,
żeby odzyskiwać wodę szarą,
żeby obieg browarze wody był
jak najbardziej zamknięty.
W Kalifornii to na skalę
przemysłowo się nie uda, ale taka ciekawostka.
W Kalifornii wierzaki urządzenia cieszą się
ostatnio powodzeniem, że...
Przed browarników czy w ogóle?
Nie, w ludności, nie? Nie, on będzie.
To są urządzenia, które wychwytyją
wilgoć z powietrza? Tak,
no to wiem, to też to mnie tylko w Kalifornii,
że stanach jest błąd w tym momencie,
bo wszyscy zobaczyli, że jest problem z wodą, nie?
Też czytałem dużo na tym ośledzę,
ten wątek dość mocno,
że ludzie mają pozakładane
przez władze reduktory ciśnienia
w domach, żeby nie podlewać trewników.
Są limity zużycia.
Bardzo mocno pilnowane, oczywiście celebryci
mają to gdzieś, no bo jest chyba kara,
3,5 tysiące dolarów za przekroczenie limitu,
dwa razy po 150%, to co to jest
dla takiego aktora.
Znaczący taki wątek w jednym serialu komediowym,
oczywiście ty tu w tej chwili zapomniałem,
ale tak, tak, no wiem o co chodzi, że faktycznie.
No i jeszcze dodatkowo, co jest ciekawe
szerzą się w Kalifornii kradzieże wody.
I to są kradzieże, które są głównie
dokonywane przez kartelę, które
Maryjkę produkują, nie?
Albo sprzedają tę wodę dalej na czarnym rynku
i tu mi się przypomina Kapościński,
nieodżałowany, który pod koniec swojej kariery

głównie już wywiadów udzielał,
bardzo zresztą pouczających i on mówił,
kiedy to było, nie? On mówił, że współczesne
wojny będą toczyć się nie o
ziemię, nie o złoto, ale o wodę.
I mamy to już na świecie, to się dzieje, prawda?
I te północne zachodnie
Stany w USA mówiąc krótko
wysychają i jaki to ma wpływ
na browarnictwo, poza tym, że jest
w tej wodzie coraz mniej, to ci podam
na przykładzie browaru Stone Brewing
z okolic Sandiego. Czyli południowa Kalifornia.
Tak, tak, tam gdzieś przez 10
lat piłowarem był dość znana postać
w branży, w ogóle w światowym
piłownictwie Mitch Steele, który mówił, że
gdy przyszedł do browaru, to mieli jeden filtr
odwrócony osmozy i przez 10
lat, jak tam pracował, musieli dołożyć
drugi, ponieważ ten
jeden im nie wystarczał, nie przez to,
że jakby zwrócił wolumen produkcyjny,
tylko przez to, że
oni mają wodę z dwóch
źródeł. Z rzeki Colorado oraz
pokrywy śnieżnej pasma
Siernevada. I teraz
pokrywa śnieżna Siernevada była
coraz mniejsza i coraz
więcej wody w tym miksie stanowiła
woda z Colorado. Rzeka Colorado
jest długa i olbrzymia i wypłukuje
bardzo dużo materii organicznej
i dużo mineralów. W związku z czym
zmienił się jej skład wody, w związku z czym
oni musieli dołożyć drugi system
odwrócony osmozy, bo ten pierwszy się in totalnie zatykał
i fluktuację masz oczywiście
w ciągu roku w tym. No ja to tylko tak
mówię jako przykład, jak to zmienia. Mało tego
trywialna rzecz. Jeśli zimy
są mniej srogie

i pokrywa lodu na ulicach
mniejsza, sypie się mniej soli
ta sól przedostaje się do
wód powierzchniowych w mniejszej ilości
i to też zmienia skład wody. W sensie
masz mniej chlorków w wodzie, o których
mówiłem wcześniej, że uwidoczniają jakby
krągłość piwa. Te wszystkie rzeczy
są związane ze zmianami klimatycznymi, akurat
do nich do składu wody
jest się bardzo łatwo dostosować, bo
to już mówiłem, to jest do ogarnienia,
natomiast ilość wody
jest problemem. Już słyszałem,
że gdy powstają nowe browary w Kalifornii
to do tych wszystkich
zezwoleń, które tam trzeba złożyć, muszą
złożyć bardzo jasne obliczenia
ile będą zużywać wody
i tam są naliczane dość
spore opłaty
od prognozowanej ilości zużytej wody.
Zacząłem ci to na sekundę w takim razie wejdę ci w słowo, bo to
jeszcze mnie też interesuje, czy to będzie miał
też wpływ na konsumenta
w dwóch stopniach. Najpierw w stopniu ekonomicznym,
bo zaczęliśmy od Niemiec
i akurat dla niemieckich konsumentów narazie się nic
nie zmieni, bo rolnicy niemieccy podpisują
długoterminowe kontrakty, w związku z tym to,
że oni teraz mają niższe zbiory chmielu
to narazie nic nie zmienia
i też producenci piwa sobie zapewnili
wcześniej odpowiednią ilość, w związku z czym
cena piwa prawdopodobnie narazie jeszcze nie
będzie szła do góry ze względu na inflację,
ale nie ze względu jeszcze na te
problemy produkcyjne, ale skoro
wiemy, że to się będzie powtarzać
i takie coraz gorsze sezony będą miały miejsce
w dalszym ciągu, i dotyczy
i chmielu, i jęczmienia
i będzie coraz większy

problem z dostępem do wody, albo będzie trzeba łożyć większe środki finansowe na to, żeby dostosować tę wodę do standardów, które powinna spełniać w takiej produkcji, żeby otrzymać docelowo taki, jak i inny produkt. Czy to długofalowo też oznacza dla konsumentów, że będą coraz więcej płacić za to?

Zdecydowanie tak, zdecydowanie. Piwo będzie drożało, bo w branży zaczyna być coraz więcej niepewności, coraz więcej ryzyka. Wspomniałeś o kontrakcji chmielu. Ja myślę, że można się spodziewać lekkiego zmierzchu kontrakcji, bo kontrakcji, czyli dla tych, którzy słuchają kupowania na zapas działa, to działa w ten sposób, że w roku zero podpisujesz na przykład kontrakt 3-letni na dostawy chmielu, gdzie tam co roku przed zbiorami możesz aktualizować prognozowane zużycie na następny rok i dzięki temu chmiela, że mają pewność, że tyle tego chmielu sprzedadzą, wiedzą ile speletować. Peletowanie to jest suszenie chmielu, a potem go prasowanie w taki, które też jest coraz droższe, bo energiusz. O tym peletowaniu chmielu też będzie za chwilę o jego formach, bo to coś jest bardzo ciekawy temat, a fluktuacje obecne w poziomie zbiorów, to jest około 30% rocznie. Czyli jest 30% niepewności dla chmielarza, może mieć o 30% za dużo chmiele, albo o 30% za mało. To jest bardzo niepewna sprawa w tym momencie.

I mówi, że dla producentów piwa jest to bezpieczne, bo sobie zakontraktowali 3 lata, to pomyśl o chmielarzach, bo jeżeli faktycznie jest obowiązujący kontrakt, no to oni będą musieli dołożyć do interesu, mówiąc krótko, chyba, że

będą się powoływać na siłę
wyższą, czyli zmiany klimatyczne,
co oznacza batalie sądowe itd.
I myślę, że nikt się nie porwie
na to z chmielarzy w stosunku, na przykład
do wilgachnych koncernów. Koniec
z końców prawdopodobnie, gdy będzie następna
wieloletnia kontrakcja, oni będą sobie próbowali
te straty odbić. Jest tak wyobrażam
to, no tutaj nie siedzę w umysłach
chmielarzy, ale oni też się
zrzeszają w grupy producenckie,
tworząc jakby masę
krytyczną do podjęcia, jakby
rozmów z większymi takim
przykładem, jest właśnie Jaki Machief Hops
z USA, które skupia
w sobie en farm rodzinnych,
jakby ta Jaki Machief Hops
skupuje ten chmielarz od tych chmielarzy
i oferuje go na rynku w formie kontraktów
albo tak zwanego rynku spotowego.
No tak działa każdy rynek, możesz sobie
zakontraktować jęczmień, słód jęczmienny
możesz kupować to na spocie. Tylko nie wiesz
jakie ceny są, odcenniki się obecnie potrafią
zmieniać miesiąc, bo
niestabilne są ceny energii, chociaż
i tak są stabilniejsze niż jeszcze rok temu.
Odpowiadając, tak
piwo będzie drożało.
To tu jeszcze raz ci wejdę w słowę i to jest drugi wątek, który chciałem podjąć.
I to w sumie też ten początek naszej rozmowy
prowadził mnie do tego,
bo tłumaczyłeś, jakie są różnice chmielu,
jak on wpływa
na to, jaki ostatecznie produkt dostajemy.
Mówiłeś też o wodzie, jak woda wpływa
i jak się ją też zmienia itd.
I w związku z tym skoro wiemy, że piwo
i tak będzie drożeć, każdy piwo
również to najtańsze w markecie,
ale zastanawiałem mnie te piwa

regionalne, te, które są
dla smakoszy, ale też nie tylko,
bo na przykład w Polsce
coraz więcej mamy już dobrych piw,
tak mi się wydaje, bo ja nie pij alkoholu,
to tak w ogóle disclaimer, ale piję piwo bezalkoholowe
i jest coraz lepiej.
Natomiast zmierzam w tej opowieści do tego,
że Niemcy mają bardzo dużo
piw regionalnych, nawet wewnątrz samej Bawarii.
Ja pamiętam zresztą to jest osobista historia,
moja koleżanka długo się spotykała z pewnym Niemcem
z Bawarii, który kiedyś ze swojej rodzinnej miejscowości
przywiózł mi w prezencie
dumę tegoż miasta
i to było piwo o smaku szynki.
To czekaj, no to to prawdopodobnie były okolice
Bambergu, no to to jest Bamberg,
to jest światowa stolica piw wędzonych
i o, jak teraz powiedziałeś,
że jest o smaku szynki,
to jakbyś się przyznał tam w Brawarze,
to zostałbyś persona nongrata.
Zostałem już trochę wtedy,
jak zareagowałem na to piwo niepoklewnie,
bo mi nie smakowało.
Ja to rozumiem ten opis tego piwa, bo wędzenie się kojarzy
z wędlinami. Trochę tak. W każdym razie
pytanie zmierza do tego, czy
takie lokalne społeczności, bo wiesz, nie chodzi mi
nawet o jakieś smakoszy, którzy będą mieli
na przykład środki finansowe na to, żeby w dalszym ciągu
sobie kupować te piwa, ale chodzi mi o to, czy
dla tych ludzi, szczególnie w takich miejscach,
jak na przykład Bawaria, czy gdzieś w Czechach,
gdzie lokalne piwo jest często
składnikiem tożsamości, to jest to, o czym mówiłeś,
że to nie chodzi tylko o kwestie samej konsumpcji,
ale też o rzeczy kulturowe.
Czy oni się muszą pogodzić z tym,
że te smaki, które znali dzieciństwa,
które pili ich rodzice, ich dziadkowie itd.
Te smaki znikną bezpowrotnie?

Czy jest możliwość utrzymania
tych smaków poprzez sztuczne
manipulowanie, wiesz, na przykład składem?
Tylko czy w ogóle jest o tym dyskusja,
czy ta wizja jest na tyle realna,
że ludzie o tym dyskutują?
Po kolei, wiesz co, no wodę to ustaliliśmy,
że największym problemem wody jest
jej dostępność, jej ilość, tak,
żeby tutaj sobie technologicznie
piwoważy, browary sobie poradzą.
Oczywiście te najmniejsze browary nie będą
nigdy inwestować filtry odwrócone
osmozy, chociaż niekoniecznie
zobaczymy, bo to jest droga
zabawa i też trzeba o to dbać
i też mieć sporo wiedzy, a często
te najmniejsze browary są po prostu
paruosobowe, często małżeństwo,
czy jacyś tam partnerzy, są jednocześnie
inwestorami, piwowarami,
sprzedawcami, wszystkim.
Wszystkim naraz, tak, małe, drobne.
Wody na chwilę pomijmy, poza tym, że
będzie coraz mniej, ale mówimy
w tym momencie o smaku. O chmielu już mówiłem,
że tutaj zmienia się
chmiel, zmienia się jego poziom
alfakwasu, czyli jakby ta tendencja
do goryczkowania mniej lub bardziej, więc
piwoważy będą musieli robić pewnego
rodzaju twiki. Czyli dobra, trochę
chmielutego, trochę tamtego,
drogi są różne, tak, czyli więcej
chmielutego samego, blendy z różnych
roczników, używanie innych
odmian, używanie innych produktów
chmielowych, też naturalnych, które są
bardziej stabilne. Wreszcie jęczmień,
o którym nie mówiliśmy, a to też jest bardzo
ciekawe. Jęczmień oczywiście
może smakować inaczej, bo jego skład
też się zmienia, zmienia się tam

zawartość białka w tym słodzie, zmienia się
zawartość tłuszczów. I to może być
wyzwanie, natomiast my jesteśmy w tym
momencie, u początku drogi,
wynajdywania odpowiednich odmian
nieczmienia, które będą też odpowiadać
zmianom klimatycznym. O tym za chwilę powiem.
Drożdże są w miarę stabilne, powiedzmy, tak.
Ale teraz ty się pytasz o to, czy to
piwo będzie w przyszłości inaczej smakować.
Piwo, które my teraz pijemy
smakuje zupełnie inaczej niż piwo,
które uważano to 100 lat temu.
I to też wynika z tego, że się zmienił
słód, smak jego i tak dalej, ale to
wynika z przemian technologicznych
oraz z przemian
w referencji konsumentów. Podam się przykład
piwo marki
że... To możesz podobać
żeby było jasność, że tutaj nie ma problemu
z kryptorem reklamu, mamy też, wiesz,
ta nie jest podcast sponsorowany, więc proszę
bardzo, możesz wymieniać. Tak więc ten żywiec,
którego ja się byłem w stanie napić, gdy skończyłem 18
lat, zupełnie inaczej smakował, niż
ten, którego pił mój ta tak wyskończył 18 lat.
To wynika z tego, że to piwo
zyskiwało na jakości, to jest raz, ale też
są jakby powszechnie dostępne dane, które
pokazują, jak w piwach koncernowych
z roku na rok spadał poziom goryczy.
I nie dlatego spadał
poziom goryczy właśnie, bo chmiel był coraz mniej
powiedzmy upraszczając goryczkowy,
tylko dlatego, że
koncerny mają badania rękowe bardzo zaawansowane,
gdzie wyraźnie wychodziło, że
spada zapotrzebowanie na gorycz w piwie
a rośnie jednak mimo wszystko upodobanie
do pił słodszych. Więc to piwo się już
diametralnie zmieniło, ale nie dlatego,
że się klimat zmienił, tylko dlatego, że się zmieniły

preferencje konsumenckie, nie? My też
ważymy lepsze piwa, te powiedzmy
150 lat temu piwa były dużo
bardziej dymione. Śmiesz się z tego piwa
co? Ja się nie śmieję, no mi po prostu nie smakowało
absolutnie. No wiem, bo to też
po prostu to nie jest mój smak. Ale on, jak daj
wszystkie piwa smakowały odrobinę
wędzeniem, zanim
pan Willer wynalazł innowacyjną
metodę suszenia słodu, bez użycia
dymu. I ten słód został
czyściutki, tak? Masz w środku tylko aroma
słodki ze zboża i nie ma tam
dymienia, chyba że chcesz, no to sobie
kupujesz wędzony słód, albo sam go wędzisz.
I też inne zmiany są takie
z tych preferencji, że ludzie jednak idą
bardzo mocno w tą tendencję low
no, czyli low alkohol, no
alkohol. To ja. To znaczy nie jesteś
ekstremum, bo wciąż pijesz piwo bezalkoholowe.
A kolejnym jakby krokiem jest to,
że skoro nie piję piwa
z alkoholem, a ona mi dawała pewne
socjalne elementy, łącznie tam z lekkim
buzem w głowie, tak? I człowiek
skutek wstępnego, powiedzmy
euforycznego, lekkiego zaszumienia
alkoholem jest bardziej przebojowy
i tak dalej. Stąd właśnie
działanie w społecznościotwórcze
piwa. Więc następny krok jest,
skoro tego nie ma w tym piwie, to po co sobie
głowę zawracać jakimiś kaloriami, jakimś gazem?
To lepiej się napić nie gazowanej
wody, albo w ogóle jakiegoś softa
i to jeszcze zdrowego, prawda? Jakiegoś
super food napoju.
Więc tu jest ta tendencja moim zdaniem, które będzie zmieniała
konsumpcję piwa bardziej
niż zmiany klimatyczne, a
zmiany klimatyczne zmienia to w ten sposób,

że faktycznie produkcja piwa będzie coraz droższa. W związku z czym ceny będą musiały wzrosnąć.
Bo ja uważam, że ludzie od piwa się jeszcze długo nie odwrócą, to będzie trwało kilka pokoleń ta zmiana, tak jak z papierosami było, nie? Chociaż tutaj się trochę gryzę w język, no bo nie chcę porównywać tytoniu do alkoholu. Nie, ale też myślę o tym, bo jak mówisz o tytoniu, no ja mam doświadczenia z Hiszpanii, gdzie pali się bardzo dużo, ale usunięto palaczy z przestrzeni publicznej, z ogródków, z barów itd. I to na moich też oczach, bo pamiętam, jak po raz pierwszy przyjeżdżałem do Hiszpanii, jeszcze się paliło wewnątrz, a teraz już jest to w zasadzie niedopuszczalne. Też mnie zastanawia, czy na przykład sposób konsumpcji piwa się może zmienić, dlatego że no u nas głównie jednak pije się duże piwo, a na przykład w Hiszpanii jak zamawiasz kanie, czyli 0,2. Dla mnie osobiście to jest dużo przyjemniejsze, bo nie zdąży mi się wygazować, jak to pije, ale też sposób konsumpcji alkoholu jest o tyle inny i wydaje mi się, że Polakom może być bliżej do na przykład modelu hiszpańskiego niż angielskiego, gdzie wlewasz w siebie pół litra za pół litra za pół litra, tylko bliżej byłoby do tego modelu, gdzie po prostu to piwo ci towarzyszy w mniejszej ilości przy właśnie spotkaniach towarzyskich, czy te wszystkie zmiany klimatyczne, ale też z rozcen może wpłynąć też na to, że na przykład w sposób konsumpcji. Oczywiście, ale to jest to ten trend istnieje, że my obserwujemy bardzo wyraźnie trend sięgania po piwa lżejsze, tak zwane sesyjne. To nie chodzi o to, żeby wlać w siebie właśnie sześć piw z rzędu bardzo szybko,

tylko dlatego, żeby faktycznie
móc przy tym piwie w miarę
z prawnym umysłem posiedzieć dłużej,
żeby faktycznie skorzystać z tej
socjalnej części
spożywania piwa. Mówisz o Hiszpanii
i bardzo dobrze, że mówisz o Hiszpanii, bo
jaki jest procent spożywanego alkoholu
w Hiszpanii w tak zwanym modelu
premis, czyli w restauracjach,
mówisz o Hiszpanii.
Pracjentowo nie wiem, ale wiem, że piwo wyprzedza winą.
To jest 60%
czyli Hiszpanii 60% alkoholu
konsumują w pambach, restauracjach, barach.
A wiesz jaki jest w Polsce?
Przed pandemią był 15%
a podobno tutaj
mogę faktycznie przestrzelić, ale
zdaje się, że coś koło 6-7%
w Polsce kupuje się
alkohol i bierze się go do domu
i konsumuje się go w domu, albo
nie, albo w małych grupach, albo przy grillach,
albo przy meczyku.
Ta
kultura, papowości, wyjścia
to jest zawsze coś, co mnie uderza, gdy wyjeżdżam
do kraju południowego.
Jak ludzie po prostu siedzą po tych miejscach
w zależności od regionu, wcześniej zaczynają
albo później zaczynają, ale długo siedzą
w nocy. Często całymi rodzinami
to też trzeba dodać, że to nie jest wyjście kolegów,
tylko wyjście rodziny.
Dokładnie tak, jakby to nikogo nie bulwersuje.
Sprawa też tych makenów
i odbija echem, że tutaj
największa jakby lokalna społeczność
pretensje do tego małżeństwa miała takie, że
nie wzięli tego dziecko na imprezę ze sobą.
Dla osób, które nie znają sprawy, chodzi
oczywiście o zaginięcie dziewczynki w Portugalii

do dziś nieodnalezionej.
Prawdopodobnie znamy sprawce, tylko
z całej osoby historyjne.
Ale wiesz, to z pozoru to nie ma nic wspólnego z tym,
o czym mówimy tutaj, natomiast to się łączy
jakby z tym, żeby powiedzieć, jak bardzo różnią
się z kraju, na kraju, z kultury, na kulturę
modele spożycia alkoholu.
To ma bardzo duży wpływ
na to, co konsumujemy w jakich ilościach.
Dobra, wracając do zmian klimatycznych.
No właśnie, ale to wracając do zmian
klimatycznych, to jeszcze kolejna kwestia, którą
tu dorzucę. 70% emisji,
które powstają
w całym tutaj biznesie
piwnym, to jest transport.
I to dotyczy nie tylko piwa, też
lina, mocniejszych alkoholi
i tak dalej. Transport generalnie pochłaniania
bardzo dużo. I kilka
potencjalnych rozwiązań. Ja sobie wypisałem
coś, ale może masz ciekawsza. Jeden to jest
na przykład, z którym zresztą bardzo blisko
polskiej granicy Niemcy eksperymentują
no i cele, to jest w Brandenburgi. To jest
5 godzin na samochodem z zielonej góry, więc
może nam sobie dojechać. Na razie robią
tylko z piwem bezalkoholowym, ale produkują
sam proszek, który wysyłają
dlatego, że jest dużo lżejszy,
po to, żeby na miejscu gdzieś do celowego
zmieszać z wodą. Czy to jest
na przykład coś, co na razie
jest tylko ciekawostką, czy to
jest na przykład potencjał dla
wszystkim dużych, tych największych
producentów, którzy masowo
przesyłają swój produkt?
Czy to jest wykonalne? Czy to jest trend?
No, a pewno jest to clickbaitowe, nie?
No, jest. Piwo z proszku.
I co jest ciekawe, jak sobie

piszesz to w Google'a, to do tych
artykułów pojawiają ci się ilustracje
do artykułów wygenerowane
przez sztuczną inteligencję.
A to jest teraz rzeczywistość medialna.
No, to jest rzeczywistość medialna. No, to jest rzeczywistość, ale
skupmy się na tym. Faktycznie zaczęli
tylko alkohol, bo ciężko mi sobie jest wyobrazić
jak ten alkohol sproszkować.
Ja nie jestem najlepszy schemi,
to pewnie ktoś by się mógł wypowiedzieć
na ten temat, że teoretycznie jest to możliwe.
Ale to jest kilka kwestii, nie?
Oczywiście o tych procentach emisji
za chwilę powiem. Natomiast takie
czysto odkonsumenckie. Po pierwsze,
jak to będzie smakować? Jak to będzie
wyglądać po rozcięczeniu z wodą?
Jak to będzie pachnieć? Jakie to będzie miało wpływ
na zdrowie człowieka? Znowu,
jaka jest energochłonność tego czegoś, tak?
To można sproszkować, więc zakładam, że ta energia
na sproszkowanie tego nie bierze się.
No, czy może się wziąć ze słońca oczywiście, tak?
Żeby się wzięła ze słońca też potrzeba nakładów.
I jest to jakaś jaskółeczka,
jakiś tam znak,
że ludzkość kombinuje,
mówiąc krótko. Natomiast
to, co w moim zdaniem
dla piwa jest bardziej
zbawienne i to, co jest najlepsze
w piwie, to jest jednak coś, co my nazywamy
dookoła kombinowością.
Skąd się to wzięło? Że dawniej
nawet w polskich miastach tak było.
Że jak wszedłeś
na komin browaru,
to z zasięgu z roku miałeś cały swój rynek zbytu.
I tam sprzedawałeś swoje piwo.
Jedna ciężaróweczka, czy jeden wóz
woził i rozwoził.
W miarę jakby postępu

ludzkości w przemieszczaniu się
i globalizowaniu i też koncentracji kapitału
my zaczęliśmy te piwo
coraz bardziej wysyłać, coraz dalej, dalej, dalej.
Jest to troszeczkę zaprzeczenie
idei piwa, bo piwo najlepiej smakuje świeże.
W związku z czym ludzkość zaczęła
inwestować, zdobyć wiedzę,
jak to piwo najlepiej utrzymywać.
Przez filtrację mikro, filtrację, pasteryzację
skończywszy na utrwalaczach
chemicznych, o których lepiej tu nie mówić,
bo nikt z nas tego nie stosuje.
Ale jest to teoretycznie możliwe.
Mówisz o globalnych koncernach,
które jednak mi o wszystko globalne
marki ważą
i teraz stawiają cudzysłów paluchami
lokalnie, czyli zwróć uwagę, że
Heineken marka ambskolandii
w Polsce, w polskich browarach, w grupy Heineken.
I to samo jest w Azji
i to samo jest w Ameryce Północnej Południowej.
Więc to jest ich odpowiedź na transport.
Nie będą przecież statkiem wozić
z Holandii do USA Heineken,
a być może kiedyś tak miało miejsce, to samo robię
ginę ze swoim piwem.
Przecież ono nie jest ważony tam, tylko i wyłącznie tam.
A jeszcze Heineken jest ważony pod ścisłą
kontrolą jakościową, żeby te piwa
na całym świecie smakowały identycznie,
więc wyobraź sobie o tych wszystkich
zmiennych, które ja mówiłem w tym momencie
i tak dalej. Ile trzeba
się napracować, żeby piwo uważone w Polsce,
bądź piwo uważone pod tą samą
marką w Ameryce Północnej,
w tym laboratorium wam wtedy mi smakowało tak samo.
Ale dobra, to to jest taka forma
lokalności big,
ale to, co jest dla piwowarstwa
i dla browarnictwa nadzieją,

to są małe browary.

To się odradza w Polsce już od szeregu lat,
mam przyjemność uczestniczyć w tej branży
i widzę, że lokalny browar

ma taki, ja to bardzo
lubie porównywać do takiego ogniska.

Jak ci się pali ogień,
jest gdzieś tam, powiedzmy, jakaś plaża
i jest ognisko, to naturalnie ludzie ściągają
tego, siadają dookoła ogniska
i zaczynają się ze sobą socjalizować, zaprzyjaźnić
i tak dalej. I browar ma podobne działanie,
że zaczynają się tam spotykać ludzie,
że kupują to piwo, że się nim chwalą,
że mówią, że to jest mój browar,
jest taki browar w Polsce, który
właściwie kiedyś mi opowiadał, że nie robili tam
żadnego taproomu, ale sprzedawali butelki
na wynos, a mieli tam kawałek trawnika
i ludzie zaczęli organicznie przynosić sobie kocyki,
rozkładać kocyki im pod nosem i tam
piknikować, nie? W związku z czym oni
się rozwinęli w tym kierunku, już to zapewniają
tym ludziom, ale to jest ta naturalna
rzecz i w takiej postaci
to piwo warstwo, moim zdaniem,
przetrwa zawsze, a też w przypadku
pandemii to pokazało,
że jak ten żółw wciąga sobie
te łapki pod skorupę, tak jakby
skupienie się na lokalności
bardzo pomogło browarom, ale też ta lokalność
bardzo tym browarom pomogła, czyli ci ludzie
przychodzili do browaru i mówili
a jesteście to, żeby wam pomóc, bo wiemy, że jest
trudno, więc kupimy sobie tam tego.
Więc tu jest jakby moim zdaniem, nadzieja,
bo powiedziałeś o 70%
emisji, które są poza browarem, no
ja mam dane jeszcze bardziej
hardkorowe, które mówią, że 15%
emisji to jest produkcja
w browarze, a 85% to jest

tego piwa zapakowanie i transpor, dystrybucja.
W związku z czym,
gdybyśmy to piwo sprzedawali na miejscu
jeszcze dodatkowo nie butelkując, na przykład
tylko lejąc z kegów,
no to ten biznes jawi się,
nie chcę powiedzieć ekologiczny, bo
nic co generuje emisję, nie jest
ekologiczne, a wszyscy...
Ale można ściąć bardzo mocno.
Ale można ściąć bardzo mocno, dokładnie tak,
jak patrzysz na duże browary,
które ci mówią o tym, na przykład
no to koncernowy browar, ile oni
w browarze zaoszczędzili energii i tak dalej,
no to zawsze trzeba mieć na uwadze,
że to jest tylko 15%
OK, a to wróćmy
do tego, czego zaczęliśmy rozmowę, bo to się
z tym wiąże, jak mówisz o dużych browarach,
ale też o lokalności i tak dalej.
U prawych mielu,
w kontrolowanych warunkach, jest zamknięciu.
Jest też przykład hiszpański,
jest firma pod Madrytem, która tak robi
i są wspierani przez Ichos Deriwera.
Ichos Deriwera to jest ta firma, która
ma między innymi markę Estreia de Galicia,
która jest w ogóle z tych dużych piw,
tych właśnie koncernowych, moim zdaniem,
najlepszym piwem hiszpańskim.
W związku z czym, wspierałem ich finansowo
i nawet w jednym swoim browarze, jeżeli ktoś tam w Madrycie
pływa czasem na czwetce, no to może sobie znaleźć,
pojawia się piwo, które zostało
wyporukowane przy użyciu chmielu
w całości wychodzonego
w zamkniętej hali
z kontrolowanym oświetleniem, kontrolowaną
ilością wody, kontrolowaną wilgocą
i tak dalej. To jest na razie
eksperymentalny projekt, ale niejedyny.
Czy to może być też przyszłość

dla chociażby tych rolników, od których zaczęliśmy rozmowę?
Tak. W duży, wiesz, no jak przeszła ta
burza w połowie lipca przez Bawaria, to ona
po prostu siekała wszystko naokoło.
Przez tego rodzaju
eksperymenty mogą być wybawieniem
rolników czy przeciwnie.
Wyliminują rolników, bo duże browary
będą mogły zainwestować w tego rodzaju
przedsiębiorstwa, tuż przy swoim browarze
i nie będą potrzebowali już tych ludzi.
Dobra, to najpierw się skupmy na samym start-upie,
potem poprobujemy sobie,
wiesz, pofantazjować, jak to będzie
mieć wpływ na chmielarstwo.
Rzeczywiście jest to start-up spot
Madrytu ekonokę
się nazywa w miejscowości
położonej pół godziny jazdy na północ od Madrytu.
Oni zaczęli boda
i od sałaty, ale jakoś
skręcili w kierunku chmielu.
To jest w ogóle teraz ten trend, z uprawą
waży w zamkniętych
i farmy weryfikalne, to jest też w ogóle duży temat.
No ale fajnie, że się przenieśli chmiel.
Wiem, że wspiera ich też Ziemens, nie wiem, czy
na zasadzie grantowej, chyba na zasadzie sprzętu.
Wspiera ich też on Hoyser Busch.
To jedna z największych Budweizer
powrótów. Tak, no to właściciel wielu
globalnych marek, też właściciel
chmielarskich. Oni też mają u krawtu
dość mocno za urzami,
bo tam kupili jedną uprawę
w południowej Afryce
i tam był chmiel bardzo, bardzo obiecujący
dla piłowarów. Po zakupie
stwierdzili, że poza grupą
Hoyser Busch, nie.
Więc to się obilo z szerokim echem.
Ale dobra, teraz się skupmy na dobrych rzeczach, które robią Hoyser,
więc oni tam mieli ich,

pomogli faktycznie, finansowo
i nawet się wypowiadali, że patrzą na to
z wielką nadzieją, ale jednak
jedną pościągliwością, bo musimy poczekać
na zbiory i zobaczyć faktycznie
jakie piwo z tego wyjdzie.
I co ciekawe, wypowiadali się tak,
że nigdy nie należy nie doceniać
tradycyjnych farmerów, bo oni
cały czas też kminia. Cały czas
coś kombinują. Ale wróćmy do tego start-upu.
Faktycznie zamknięte warunki chmiel,
który nie widział światła,
nieprawdopodobna infrastruktura
ledowa też, która imituje światło
zmieniające się w zależności od
tego jaka jest pora dnia, jaka jest pora
roku, coś nieprawdopodobnego.
Zachęcam w ogóle, żeby wejść do nich na stronę
i popatrzeć sobie te zdjęcia.
I też oni tam bardzo się chwalą swoimi
może nie powiem osiągnięciami,
ale celami, bo
cel nadrzędny to jest ekologia, ale
też ta przewidywalność dla
producentów piwa. Najpierw o tej ekologii.
Oni się chwalą, że oszczędzają w ten sposób
95% wody.
Szacują też, i to mi się wydaje
najbardziej podejrzanym,
sprawdzimy jak będą zbiory, oni
są, może inaczej, średni ton
nasz chmielu z hektara
w tradycyjnym chmielarstwie to jest
1,6 tony.
Oni szacują, że z hektara
zbiorą 80 tony.
To brzmi dziwnie.
Jak się popatrzy też, jak oni
to produkują, że to nad bardzo
gęsto posadzonych siatkach, czyli
nie w ten taki sztabrowy, typowy sposób,
że sztabry mają tam po 9 metrów

wysokości ekstremu, bo zazwyczaj mają po 7. Jeżeli ktoś tego nigdy nie kupa, że chmielidzie do góry jest podwieszany na takich drutach linkach. On owocuje jakby z góry można powiedzieć, więc jest bardzo dużo zieleniny, która jest zbędna, prawda? Raz, że jest zielenina zbędna samego tego, co się wie, ale również samej szyszkiej, to w przetwórstwie śmielu, może innym razem, tak więc chwalą się, że raz 95% mi wody, dwa, że nieprawdopodobna wydajność, trzy, że bez pestycydów, wreszcie cztery, tu już wchodzę, co to znaczy dla chmielarzy, że są w stanie z roku na rok osiągnąć 100% powtarzalność, bo chmiel, podobnie jak wino, też jest rośliną bardzo podatną na to, ile jest wilgotność, ile jest słońca, jaka jest temperatura, to mówiłem na początku podcastu. Ale też na przykład wątek, który się pojawił w ostatnich latach, czyli masowe pożary. Pożar też wpływa na wino i na piwo. Natomiast tutaj jeszcze jest tak, że oni gwarantują, chcą gwarantować, bo na razie komercyjnie żaden chmiel z tej uprawy nie wszedł na rynek, chcą gwarantować piwo warą, stały poziom alfa-kwasów i stały poziom olejków z roku na rok. Jeżeli to się im uda osiągnąć, no to będzie fenomen. Oni też mówią o tym, że docelowo coś takiego mogłoby być przy każdym rowerze. I też a propos tych łańcuchów dostaw, w związku z czym chmiel nie musi podróżować, a chmiel musi być przechowywany w warunkach chłodniczych, gdy jest speletowany, bo

chmiel przechowywany traci i naturalnie spada w nim ten udział alfa-kwasów, a najszybciej olejków do wszystkiego wiedzieli.

A tak, po roku w zasadzie jest już...

No po roku nie. Jest tam jakieś kilkanaście do dwudziestu procent spadek w tych alfa-kwasach.

A widzisz, myślałem, że w takim razie, czyli mam nieaktualne informacje.

A nie wiem, to te informacje się nie powinny zmieniać z roku na rok, to jest też bardzo zmienne z odmiany na odmiany.

To się umówmy. Mówią, że to mogły być przy każdym rowerze. I teraz fajnie, to brzmi bardzo dobrze, to brzmi wręcz świetnie.

Ja się naprawdę, jak się mocno temu przyglądałem, to się tak wręcz wkręciłem w to, ale byłby czapnie, bo kiedyś zabrowaniem było pole na ten rósł jęczmień i każdy browar sam dokonywał zbiorów i sam słodował ten jęczmień, żeby stworzyć sód i przy każdym browarze był chmielnik.

Ale cała gospodarka światowa poszła w specjalizację w związku z czym rolnicy się specjalizowali w produkcji jakościowego sodu browarnego i powstały słodownie, które kupowały jęczmień browarny i robiły z tego sól, który potem sprzedawały do browarów, a to było dawniej robione wszystko browarze.

W związku z czym w ciągu wielu dziesiąt lat ten łańcuch się powiększał można powiedzieć i to jest taki historyczny powrót do tego, co było kiedyś, czyli znowu masz chmielnik przy browarze, ale jaki zamknięty. Teraz pytanie, jaki jest koszt energetyczny inwestycji początkowej, nie?

Oni nic nie mówią na temat energii, która jest zużywana do tego, bo przecież to musisz ogrzać, to musisz wschłodzić, te ledy się świecą.

Podjawiam, że to nie są takie ledy, jakie się świecą,

kiedy siedzimy w pomieszczeniu w domu.
Nie, nie, no na tych zdjęciach to widać.
Ja też się temu przyglądam, tam widać,
że są pasjonaci. Bardzo się cieszę,
że dostali grant i mają takiego dużego
partnera, bo to im daje pewną swobodę
finansową. Nie chciałbym, żeby
duży gracz to zaczął patentować,
to jest też zagrożenie.
Poczekaj, to jest ostatnia rzecz w takim razie.
To jest ostatnie wątek, który chciałem prosić
w naszej rozmowie. Chodzi mi właśnie o patenty,
bo jak zaczynaliśmy rozmawiać, to mówiłeś o tym,
że powstają nowe rodzaje chmielu,
krzyżówki, że one mają być bardziej
dostosowane pod to, jak się zmienia.
I tutaj liderem jest Kalsberg. I też nieprzypadkowo,
bo dodajmy, że Kalsberg opracował
jako pierwszy na świecie tą czystą kulturę
drożdży dolnej fermentacji. Dzięki temu
można było w ogóle zacząć produkować lagery
na skalę przemysłową i stąd sukces tej firmy
nawet nie ze względu na to, jak to piwo smakuje i tak dalej,
tylko ze względu na to, że oni to opracowali
i to laboratorium dalej działa
od XIX wieku. Jak najbardziej.
I oni przodują w tego typu badaniach.
Mają już kilka patentów. Niektóre zresztą na spółkę
jest Heinekenem. I mniejsi producenci
protestowali w niektórych przypadkach
przyświatku na dawaniu takiego patentu,
ale w maju zeszłego roku
europejskie biuro patentowe
odrzucało te skargi i przyznało kolejne.
Kalsberg twierdzi, że jeszcze w tym roku
ujawni w ogóle cały genom chmielu,
który opracowali. Ale mówisz o chmielu czy o
Słodzie? O chmielu. O czy o Jęczmieniu?
O chmielu, okej. Tak, tak.
Który mają, że komu opracowany.
Chyba, że coś mi się pomyliło, ale jestem
niemal pewien, że życzę w Jęczmieniu.
Jak to, co chce powiedzieć o Jęczmieniu jednak,

ale dobra, dobra.

Koniec jest taki. To wszystko brzmi bardzo dobrze, że duża firma z dużymi nakładami finansowymi i z dużym też doświadczeniem widać ponad 100-letnim, no już 150 w zasadzie letnim jest w stanie opracowywać nowe krzyżówki, nowe odmiany roślin, które będą bardziej odporne na te warunki, które nas wszystkich czekają. To wszystko brzmi świetnie.

Ale czy piwo warzy mniejsi boją się takiej sytuacji, w której kilka dużych podmiotów gospodarczych na świecie będzie kontrolowało de facto patenty na właśnie tego typu roślinę i bez ich zgody i bez opłacania im się nie będzie można na tym rynku funkcjonować ponad skalę taką rzemieślniczą.

Warto tutaj powiedzieć, jak te patenty działają na wstępie, że faktycznie gdy dokonasz modyfikacji genetycznej czyli skutek tam badań laboratoryjnych, wyabstrakujesz genant odpowiedzialny za coś i dokonasz tej modyfikacji i nowy genotyp zaniesiesz do rzędu patentowego to to jest bez problemu do zastrzeżenia w każdej roślinie. I to mamy niestety case Monsanto z USA, które opatentował, wspominał, bo o tym po prostu myślę tak. Albo też case z Hiszpanią, której rozmawialiśmy, gdzie niektórzy producenci pomarańczy pod balęściami nie mogą produkować tych pomarańczy, bo one są opatentowane przez firmę międzynarodową, która podnosi odpowiednio stawki. Większym wyzwaniem jest zastrzeżenie krzyżówek naturalnych.

Ja opowiem o jęczmieniu mniej o chmielu słyszałem, ale faktycznie Carlsberg i Heineken się tam pojawiają

głównie Carlsberg, który ma
cztery patenty w drodze
do opatentowania krzyżówki jęczmienia
która jest charakterystyczna
w procesie później ważenia piwa, że
robi mniej problemów piwoworowi, tam jest mniej
prekursorów DMS-u, czyli zapachu
gotowanej kukurydzy gotowym piwem. Mniejsza
o to, mniejsza technologia. I teraz to co
oni próbowali opatentować, bądź opatentowali
to było sprytne, to jest
metoda wytwarzania
krzyżówka naturalna.
Jako innowacyjność. Ale to powoduje,
że jeżeli ty chcesz uprawiać
ten sam jęczmień, który oni tą krzyżówką
uzyskali, to nie możesz.
I jest takie stowarzyszenie, które się nazywa
no patents for seeds,
które bardzo mocno to opretostowuje,
bo oni bardzo słusznie
moim zdaniem argumentują, że nie można
przyrody opatentowywać.
Bo jeżeli krzyżówka jest naturalna, to
jest to coś, co mogło się samo wydarzyć
na świecie. I były takie sytuacje,
gdzie faktycznie jakaś jednostka
badawcza doszła
do jakiegoś nowego rodzaju
jęczmienia, poleźli
normalnym trybem, żeby
to zarejestrować jako nową
odmianę do uprawy, a tu jest
patent pending, nie?
No i oni są, wiesz, ze wszystkimi badaniami
właściwie w plecy, no bo
nie mogą tego zrobić, bo ten jęczmień
przypomina tego jęczmienia
z tej metody zastrzeżonej
przez duży graczy. No i zaczyna to
być dużym problemem. Natomiast
to nie są wciąż te jęczmienie, które
miały pomóc w zmianach klimatycznych.

Takie badania są prowadzone
i pod Reykjavikiem, w Islandii, są
eksperymentalne uprawy jęczmienia,
który pozwoli przesunąć
uprawy jęczmienia coraz bardziej na północ.
Uciekać z tego gorąco, ale to jest
uciekanie przed nieuchronnym tak naprawdę.
Natomiast badania krzyżowania
jęczmienia w tym kierunku,
żeby on wschodził jak najszybciej
i żeby
który jego wypadły przed
tym sezonem susz, bórz,
gradobić, tornat itd.
I w tym kierunku idą badania,
wiem, że już tam zdaje się
australijsko-chińskie kombo naukowców
wyabstrachowało
gen w jęczmieniu, który jest
odpowiedzialny za to, jak szybko
wschodzi i przy jak głębokim
ukorzeniu. Chodzi o to, żeby
wschodził jak najszybciej i ukorzeniał się jak
najgłębiej w tym kierunku idą badania,
a jednak bym się troszkę nie obrażał
o GMO. Wiem, że Polska jest
strefą wolną od GMO i większość
krajów Unii Europejskiej też.
Natomiast mnie się wydaje, że trochę jako ludzkość
nie będziemy mieli wyjścia jednak,
bo szybciej potrzebujemy tych odmian,
niż one są w stanie same
wyewoluować. Jeżeli mamy
się wyżywić, a jeszcze mamy sobie
pozwalać na takie zbytki
co bądź jak piwo, choć ja akurat
piwa za zbytek nie uważam.
Zakończmy na tym, wróćmy pewnie
jeszcze do tej rozmowy, jak pojawią się
rozmowę wydarzenia, bo
jesteśmy też w takim momencie dość dynamicznych
zmian, więc prawdopodobnie coś się jeszcze zmieni.
Bardzo ciekawy czas. Natomiast bardzo

[Transcript] Dział Zagraniczny / Jak katastrofa klimatyczna zmienia piwo (Dział Zagraniczny Podcast#202)

dziękuję ci za dzisiejszą rozmowę. Przypomnę,
że dziś mają gościem był Piotr Sosin, czyli
piwowar koncepcyjny z browaru Trzech Kumpi,
ale także wiceprezes
polskiego, mam zaproszenia browarów rzemieślniczych.
Dziękuję bardzo. Dziękuję bardzo.
I to już wszystko w tym odcinku
podcastu Dział Zagraniczny. Na kolejny zapraszam
na jeden dzień tradycyjnie w czwartych po południu.
Ta audycja
postaje dzięki wyjątkowej społeczności
słuchaczek i słuchaczy. Jeżeli chcesz,
to również możesz wesprzeć moją działalność
dobrowolną wpadą w serwisie patronite
pod adresem patronite.pl
ułamane przez Dział Zagraniczny.
Dzięki takiemu finansowaniu produkują nie tylko
ten podcast. Dział Zagraniczny to różnorodne
informacje o wydarzeniach w Ameryce Łacińskiej,
Afryce, Azji, Wszechświecie,
które publikują na mojej stronie internetowej
DziałZagraniczny.pl
Może na Instagramie, Facebooku czy YouTube.
W każdym z tych serwisów
znajdziesz mnie wpisując w wyszukiwarce
Dział Zagraniczny.
Do usłyszenia!