

**Piwo brackie.**

**JAROSŁAW JOT-DRUŻYCKI**

Data publikacji: 2010-07-04 10:00:00

<http://www.gazetacodzienna.pl/index.php?p=wwiad&id=4118>

## **Prawdziwe piwo wymaga czasu i szacunku**

Wycieczki w browarze organizowane są okazjonalnie. fot. Wojciech Trzcionka

**Jean-François van Boxmeer, prezes Heinekena, gdy przyjeżdża do Polski to pija tylko cieszyńskie Brackie.**

Tuż pod Wieżą Piastowską w Cieszynie, na północnym stoku Wzgórza „przycupnął” sobie budynek zaprojektowany przez austriackiego architekta Josepha Georga Kornhäusela. W budynku tym mieści się największe sanktuarium śląskocieszyńskich piwoszy – założony w 1846 roku przez Habsburgów Schloßbrauerei, Browar Zamkowy.

PISALIŚMY: [Beda warzyć na oczach turystów](#)

Obecnie browar jest w rękach należącej do koncernu Heinekena Grupy Żywiec. Tym niemniej Zamkowy zachował swój regionalny charakter a jego sztandarowe piwo Brackie, rozprowadzane niemal wyłącznie we wschodniej części Śląska Cieszyńskiego, śmiało mogłoby się pokusić o miano produktu regionalnego. Bo jest dość specyficznym piwo, które żąda od pijącego czytelnej deklaracji. I albo się należy do grona jego zwolenników, albo przeciwników, innej możliwości nie ma. Charakterystyczny gorzkawy smak i uczucie nasycenia, oleum, by posłużyć się językiem pana Zagłoby. Brackie należy bowiem do grona tych nielicznych piw, nie tylko w Polsce ale i w Europie Środkowej, które są warzone tradycyjnymi metodami. Tradycyjnymi, czyli bez chemicznych przyśpieszaczy i najrozmaitszych polepszaczy smaku.

### **Czterech graczy: woda, słód, chmiel i drożdże**

— Bo do piwa, tak jak do brydza, potrzeba tylko, ale i aż czterech graczy, a są to woda, słód, chmiel i drożdże. Nic więcej nie potrzebujemy do produkcji — mówi dyrektor browaru Janusz Konieczny i dobrze wie o tym, że niczego nowego nie wymyślił, albowiem fermentacja, czyli zamiana cukrów w alkohol jest procesem naturalnym, a człowiek jedynie kiedyś, przed wiekami to odkrył, podobnie jak przyciąganie ziemskie.

Browarniana warzelnia zajmuje niewielką przestrzeń, tam gotuje się słód wraz z chmielem. Cały czas jest w użyciu XIX-wieczna aparatura wiedeńskiej firmy Riedingera – przez mosiężne kraniki płynie słodowy wywar. Następnie płyn jest błyskawicznie schładzany do temperatury ośmiu stopni i wlewany do przypominających ogromne wanny kadzi, gdzie dodawane są drożdże, które zaczynają „konsumować” powstały ze słodu cukier, czyli zamieniać go w alkohol.

Brackie jak i produkowany tu od siedmiu lat Porter Żywiecki są piwami otwartej fermentacji, to znaczy kadzie nie są zamykane od góry i można zobaczyć jak unosi się w nich piana – to znak, że drożdże pracują. Przez ile? Przez mniej więcej szesnaście dni.

— Proces fermentacji jest procesem egzotermicznym — tłumaczy Konieczny — a to znaczy, że odbywa się przy wydatnym powstawaniu ciepła, które musimy odebrać. Gdybyśmy tego nie zrobili, to piwo by przefermentowało, powstałby alkohol, ale nie byłoby tego, co w piwie ceni się najbardziej – nasycenie i bukiet.

Obecnie używa się lodowatej wody, a niegdyś, po prostu lodu, który był zbierany w mroźne dni, a następnie przechowywany przez cały rok w wykopanym we wzgórzu tunelu.

### **Nabieranie bukietu, barwy i tę magii...**

Kiedy piana w kadziach zaczyna opadać to znak, że fermentacja ma się ku końcowi. Wtedy piwo (bo to już jest piwo) wlewane jest do cystern, w których leżakuje. Minimalny okres leżakowania dla Brackiego to 35 dni.

— Nie pamiętam, a jestem tu już trzy lata, żeby Brackie leżakowało te 35 dni — dodaje dyrektor — bo na ogół jest to zawsze więcej, pięćdziesiąt, a nawet sześćdziesiąt.

Porter „wypoczywa” po fermentacji 65 dni, a uwarzony zimą to nawet 120. Ale zdarzają się portery leżakujące i 180 dni.

— Proszę sobie tak usiąść spokojnie przy Brackim i zastanowić się, kto jest w stanie robić piwo przez pół roku? Piwa przemysłowe powstają w niecałe trzy tygodnie. Ale my — nieustannie powtarza Konieczny — nie używamy żadnych polepszaczy, przyspieszaczy, żadnych kombinacji. Prawdziwe piwo wymaga czasu, wymaga szacunku. Musimy mu dać czas, aby odetchnęło, aby nabrało tego, co w nim najbardziej cenimy, bukiet, barwę i tę magię...

W tej chwili w cieszyńskim browarze kończy leżakowanie piwo uwarzone w połowie jesieni. Potem zostanie przefiltrowane przez kartonowy filtr (który firma Filtros robiła w latach 70.), a następnie pojedzie do Żywca. Tam poddadzą je pasteryzacji i przeleją do kegow (metalowe beczki), butelek i puszek.

### **Bo zbyt mocno przykręcili zawór**

— Nasz browar produkuje przez cały rok tyle, co żywiecki przez jeden słaby tydzień — obrazowo ujmuje Konieczny. Inaczej mówiąc z Cieszyna wypływa 70 tys. hektolitrow piwa rocznie, z Żywica – pięć i pół miliona.

Skromna produkcja, pochłaniająca tyle czasu, ponadto piwo niemalże nie jest reklamowane a rozprowadzane jest jedynie w administracyjnych granicach powiatu cieszyńskiego. To jak to się dzieje, że ten browar wciąż istnieje? Konieczny zamyśla się. Wnet na jego twarzy pojawia się uśmiech.

— Jest taki pewien człowiek, Belg. Nazywa się Jean-François van Boxmeer i obecnie jest prezesem Heinekena. Przez parę lat pracował w browarze żywieckim, ale tak naprawdę to zakochał się w Cieszynie i jak przyjeżdża do Polski to pija tylko Brackie. Piwo, które niekiedy potrafi nieoczekiwanie zmienić swój bukiet, bo któryś z pracowników zbyt mocno przykręcił zawór albo przelał kadź. Piwo, które robią żywi ludzie, a nie komputery.