Łódzkie środowisko wytwórców trunków domowych działa bardzo prężnie, pomijając już wyśmienite wina, miody i nalewki, na spotkaniach zaczęły pojawiać się produkty bardziej wyszukane – sery, wędliny, chleby… i piwa. Dziwić może fakt, iż piwowarstwo domowe tak słabo rozwija się wśród łódzkiej społeczności.

Zastanawiając się nad przyczynami, wysunąłem kilka powodów. Po pierwsze zaplecze, czyli miejsce, naczynia, specjalne przyrządy. Po drugie czas, bo piwo wymaga uwagi. Po trzecie zbyt skomplikowany proces. Ostatnimi przyczynami może być trudny dostęp do surowców i łatwy dostęp do „kitów".

Warzenie piwa wcale nie jest trudne, choć sam do niedawna uważałem, że jest zupełnie poza moim zasięgiem. Miejsca wcale nie potrzeba więcej niż na fermentację wina czy miodu. Piwo można fermentować w balonie, ma to swoje zalety i wady, dlatego poleciłbym pojemniki fermentacyjne. To pierwsza rzecz, w którą należałoby się zaopatrzyć. Do pojemnika wypada kupić kadź filtracyjną, a także termometr (ze skalą 0-100 C), garnek, kapslownicę… i to w zasadzie tyle. Zakupy, które można zrobić za 150 zł. Nie mniej wielu z nas posiada już niektóre z elementów. Miodosytnicy zapewne zaopatrzeni są garnki, gorzelnicy w termometry, winiarze w pojemniki fermentacyjne. Co do procesu warzenia i fermentacji piwa to sprawa jest równie prosta. Czas poświęcony na przygotowanie warki można przyrównać do przygotowania moszczu do fermentacji, począwszy od mycia i wstępnego przygotowania owoców, rozdrabniania, fermentacji czy zlewania. Na warzenie musimy poświęcić około 5 godzin. Ja cały ten czas spędziłem ze swoją pierwszą warką w kuchni. Przy pewnym obyciu, można spokojnie zająć się innymi sprawami, jak na przykład sprzątaniem. Nie będę opisywał w tym miejscu jak dokładnie wygląda proces zacierania, filtracji czy chmielenia. Artykuły takowe można poczytać na innych fachowych portalach. Mnie wystarczyła lektura kilku i już wiedziałem, że warzenie nie jest tak straszne jak nam się wydaje. Sama fermentacja to także nie nowość dla winiarzy. Piwo zlewa się dwa razy. Pierwszy raz po fermentacji burzliwej i po fermentacji cichej już do butelek a cały proces zamyka się w około trzech tygodniach. Potem piwu trzeba dać czas, zdecydowanie krótszy niż wymaga tego np. miód.

Z powodu dostępności nachmielonych ekstraktów słodowych czyli tzw. „kitów" poszliśmy trochę na „łatwiznę". Z puszek otrzymujemy stosunkowo tani i zadowalający produkt. Otrzymujemy piwo, które jest zdecydowanie lepsze niż zakupione w korporacyjnym browarze. Choć stacjonarnie trudno jest nabyć słody, chmiele i drożdże, to nie jest to nie możliwe. Zakup surowców można dokonać bezproblemowo w Internecie a co ciekawe cena zestawu potrzebnego do dotrzymania tej samej ilości piwa co z ekstraktu kosztuje niewiele więcej. Natomiast walory smakowe, zapachowe i duma z własnoręcznie uwarzonego piwa sprawi, że pogardzimy piwami komercyjnymi a także piwami z „kitu".

Dlatego chciałbym poprosić, Łodzianie! Warzmy piwo!