

KURS SĘDZIOWSKI

Tempo prac Komisji ds. Szkolenia i Certyfikacji Sędziów Konkursów Piwa Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych jest doprawdy imponujące. Już w lutym zostały opublikowane „Zasady dobrej praktyki dla konkursów piwa”, a miesiąc później światło dzienne ujrzał arkusz oceny piwa, który wraz z komentarzem i wcześniejszymi wytycznymi zebrany został w „Przewodnik dla organizatorów konkursów piw domowych”. Brakowało tylko jednego...

Tekst: Tomasz Kopyra

Może nie jednego, lecz wielu – brakowało sędziów. Pomimo że wielu piwowarów domowych ma na koncie sędziowanie w tym czy innym konkursie, to jednak nie było sędziów certyfikowanych. Pierwszy historyczny kurs sędziowski odbył się w dniach 27–28 kwietnia w warszawskiej Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego.

W kursie udział wzięli zarówno starzy wyjadacze zza sędziowskiego stolika, by wymienić choćby Rafała Kowalczyka, szerzej znanego jako Browarzysty. To doświadczony już sędzia, przewodniczący dwóch tegorocznych konkursów. Było kilku redaktorów „Piwowara”, jak: Krzysztof Lechowski, Piotr Wypych czy wyżej podpisany.

Zjawili się także medaliści konkursów piwowarskich, jak i piwowarzy mniej znani w środowisku. Kurs zaczął się dość nietypowo, bo od egzaminu czy raczej testu. Testu na daltonizm smakowy. Zasada była taka, że kto testu nie przejdzie pomysłnie, ten otrzyma zwrot kosztu kursu i pojedzie do domu. Trzeba przyznać, że atmosfera była nieco nerwowa. Egzamin był przeprowadzony według zasad zapisanych w Polskiej Normie. Otrzymaliśmy 10 próbek, wśród których były w nieznannej konfiguracji cztery podstawowe smaki: słodki, słony, gorzki i kwaśny, oraz czysta woda bez dodatku. Test był przeprowadzany przez zespół pracowników SGGW. Przy ogłaszaniu wyników usłyszeliśmy, że aby zdać,

trzeba prawidłowo oznaczyć 6 z 10 próbek. Najlepszy wynik uzyskany przez naszego kursanta to 7 z 10, a zdarzyło się i kilka „dziesiątek”.

Przetestowani mogliśmy rozpocząć szkolenie. Kurs składał się z wykładów – na temat analizy sensorycznej, surowców piwowarskich, cech sensorycznych piwa, zasad przeprowadzania konkursów i wypełniania arkusza oceny piwa. Oprócz teorii była i praktyka. Typowe wady piwa, które uczyliśmy się rozpoznawać pierwszego dnia w roztworach wodnych, a w drugim dniu w samym piwie.

Na koniec kursu dostaliśmy materiały do pracy w domu: przewodnik po piwnych stylach PSPD, arkusze oceny, diagram kołowy EBC,



Na koniec kursu dostaliśmy materiały do pracy w domu: przewodnik po piwnych stylach PSPD, arkusze oceny, diagram kołowy EBC, siedem fiolek z wzorcami zapachowymi wad piwa oraz najfajniejszą, moim zdaniem, zabawkę – skalę kolorów.