

**Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych szacuje, że w domu piwo warzy kilkanaście tysięcy miłośników tego trunku. Przekonują ich do tego niewysokie koszty oraz fakt, że mogą uzyskać piwo, które będzie dokładnie odpowiadać ich gustom i którego nigdzie nie można kupić. To istotne dla piwoszy. Dane rynkowe pokazują, że browary regionalne i rzemieślnicze zdobywają coraz większą popularność.**

– *Szacujemy, że piwo domowe warzy już kilka, a nawet kilkanaście tysięcy osób w Polsce* – wskazuje w rozmowie z agencją informacyjną Newseria Biznes Michał Jaskólski, prezes Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych (PSPD). – *Piwowarzy przygotowują bardzo różne trunki, głównie takie, których nie można kupić w sklepach. Bardzo często są to piwa ciemne, mocne, wysokosłodowe i z dużą zawartością alkoholu.*

Warzenie piwa domowym sposobem, jak przekonuje Michał Jaskólski, jest bardzo tanie. Zestaw startowy, czyli podstawowy sprzęt konieczny do przygotowania pierwszej butelki, kosztuje około 100–150 zł. Koszt samego uwarzenia natomiast zależy w głównej mierze od tego, jaki rodzaj piwa ma być przygotowany. Z reguły jednak cena własnoręcznie wytworzonego złocistego trunku wynosi od 50 groszy do kilku złotych.

– *Warząc piwo w domu, możemy przede wszystkim zaprojektować sobie dokładnie taki trunek, jaki chcemy* – zapewnia Michał Jaskólski. – *Możliwe jest dodanie do niego ulubionych składników, przypraw czy na przykład owoców. Dzięki temu spektrum uzyskiwanych smaków jest bardzo szerokie.*

Piwowarzy często sięgają po stare receptury lub style piwne albo tworzą własne. W ten sposób – jak podkreślają przedstawiciele PSPD – kształtuje się różnorodność piwnej branży i rozwija się kultura piwna.

– *Piwo co do zasady warzymy ze słodu. Tutaj mamy największe bogactwo i największy wybór tego, jakie piwo ma być: jasne, ciemne, bardziej karmelowe czy o bardziej czystym smaku. Jest też oczywiście chmiel. W tej chwili na świecie rządzą jeszcze amerykańskie chmiele, których jest dosyć mało w Polsce, dla piwowarów domowych wystarcza i dzięki temu piwa uzyskują np. bardzo silne cytrusowe albo owocowe aromaty* – mówi Michał Jaskólski.

Czas potrzebny na uwarzenie piwa zależy od jego rodzaju.

– *Proces zacierania trwa od 3 do 5 godzin. Następnie musimy odstawić to piwo w chłodne miejsce, żeby dojrzało. To trwa od 2–3 tygodni aż do kilku lat* – mówi prezes PSPD. – *Na rynku piwowarskim dominują mężczyźni, ale jest kilka pań, które weszły na niego przebojem i są mentorkami.*

Jaskólski podkreśla, że piwna rewolucja polegająca na warzeniu piwa w zaciszu domowym rozpoczęła się kilkanaście lat temu w Stanach Zjednoczonych. Metoda szybko się jednak rozprzestrzeniła i dotarła do Europy.

W Polsce można bez problemu w sklepach internetowych i stacjonarnych kupić poszczególne elementy wyposażenia oraz składniki do wyrobu piwa. Krajowe prawodawstwo jest pod tym względem liberalne. Każdy bez formalności biurowatycznych może w domu przygotować piwo. Niemożliwa jest jednak sprzedaż tego trunku.

W ubiegłym roku polskie browary sprzedały prawie 40 mln hektolitrow piwa. Średnio Polacy konsumują 98 litrów tego trunku rocznie. Jak wynika z analizy firmy badawczej Nielsen, najszybciej rozwijającą się kategorią są tzw. piwne specjalności, do których należą trunki smakowe, pszeniczne, niepasteryzowane oraz niskoalkoholowe. Według badania firmy doradczej KPMG w 2013 roku udział browarów regionalnych i rzemieślniczych w krajowym warty około 20 mld zł rynku piwa wynosił prawie 10 proc.