



Łukasz Matusik

www.piwolucja.pl

15 PYTAŃ O PIWO

WRAZ Z KONKRETNymi
ODPOWIEDZIAMI





Czy fermentacja w otwartych kadziach coś zmienia?

Pytanie numer 2

Nie chcę ujmować niczego tej metodzie fermentacji, jednak w polskich realiach otwarte kadzie uważam raczej za **marketingowy wymysł**.


W otwartych kadziach tworzący się na powierzchni fermentującej brzeczki „kożuch” chroni płyn przed warunkami zewnętrznymi. Zwolennicy tej metody fermentacji podkreślają, że tak powstałe piwo posiada więcej walorów smakowych i zapachowych. Za stosowaniem otwartych kadzi nie przemawiają jednak żadne dodatkowe korzyści.

Nie tylko duże browary odeszły od fermentacji w otwartych kadziach. Otwartych kadzi nie spotkamy także w browarach małych. Zajmują one relatywnie dużą powierzchnię. Ponadto, jeśli fermentacja w otwartych kadziach miałaby tyle zalet, to piwa od browarów ją stosujących byłyby faktycznie niepowtarzalne. Mniejsi gracze, mający w swoich portfolio doskonałe piwa, fermentacji w takich warunkach nie stosują.

Według mnie, otwarta fermentacja to bardziej zabieg marketingowy, mający na celu podkreślenie jednej ważnej rzeczy. Na konsumenta działa bardzo informacja o tym, że coś jest **tradycyjne**. Otwarta fermentacja często zestawiana jest ze zwrotami „jak za dawnych lat” lub „tradycyjnie, w otwartych kadziach”.



fot. Anchor Brewing



Fermentacja w otwartych kadziach jest niewątpliwie efektywnym zjawiskiem. Na zdjęciu: otwarte kadzie w Anchor Brewing Company.

PEŁNA WERSJA E-BOOKA

Zapoznaj się z pełną wersją e-booka „15 pytań o piwo wraz z konkretnymi odpowiedziami”.



[POBIERZ TERAZ](#)