



Незадолго до начала Праздника пивного урожая, который впервые проходил в России в ресторане «Козловица. Чешская пивная», мне посчастливилось взять интервью у сладека Велкопоповицкой пивоварни **Войтеха Гомолки (Vojtěch Homolka)**. Главный пивовар приехал в Москву из Велке Поповице, чтобы познакомить гостей мероприятия с традиционным чешским праздником урожая, с чешскими традициями и конечно же с чешским пивом - Медовым Козелом, которое было специально сварено к Дожинкам.

Здравствуйте Войтех, расскажите, пожалуйста, о себе, о своей профессии, меняли ли вы её?

Здравствуйте, меня зовут Войтех Гомолка, я работаю главным пивоваром на Велкопоповицкой пивоварне. Я родился в небольшой деревушке Велке Поповице (прим. автора: около 2000 человек). Пивоварня Velkoropovický Kozel была основным местом работы для большинства жителей деревни. Мои родители тоже работали там, и когда я был маленьким, то часто заходил к ним. На пивоварне мне нравился запах, рабочая атмосфера, в общем, мне нравилось всё.

Во время обучения в Средней технической школе технологий пищевых производств, я начал подрабатывать на пивоварне, стал изучать профессию пивовара изнутри. Там я окончательно убедился, что пиво - моя любовь и будущая профессия. И, конечно, я должен ещё многому научиться.

Автор: AReporter
28.10.2013 17:36 -

Первым заданием, которое мне доверили на Велкопоповицкой пивоварне, было мытье бочек в подвалах, где пиво поспевает. В результате, я получил множество навыков на этом пивоваре. Сначала я охмелял пиво, потом варил его, готовил закваску. Со временем я достиг текущей позиции – главный пивовар Велкопоповицкого Козела.

Если вы спрашиваете менял ли я профессию в течение жизни, то я отвечу, что менял только сам способ работы, но всегда это было связано с пивом. И могу сказать, что начинать работать с низов – правильно. Я считаю это главным приобретённым опытом в жизни.

Какое специальное образование Вы получили?

В 1996 году я закончил Среднюю техническую школу технологий пищевых производств (Střední průmyslová škola potravinářské technologie) по специальности «химия дрожжей». Второе образование я получил значительно позже в Институте финансов и управления (Vysoká škola finanční a správní) по специальности «маркетинговые коммуникации».

Какие методы брожения используются на пивоварне?

Пивоварское ремесло развивается, и если раньше брожение было в деревянных бочках, то, сейчас, главное брожение происходит в ЦКТ (цилиндро-конические танки). Для нас самое главное – это сохранить такое же пиво, какое было раньше, несмотря на использование новых технологий. Добавлю, что дображивается пиво в горизонтальных танках.

Стоит отметить, что благодаря автоматизации многих процессов на пивоварне, уменьшилась потребность в штатных сотрудниках. Но пивоварня - это не только производство пива, но и продажи, маркетинг, туристический бизнес.

Какой способ затирания солода используется на пивоварне?

Автор: AReporter
28.10.2013 17:36 -

На пивоварне используется декокционный метод. При смешивании дроблёного солода с водой, половина полученной солодовой массы отбирается в котёл, нагревается и варится некоторое время, а затем возвращается в затирочный чан.

Как вы проверяете постоянность вкуса пива Велкопоповицкий Козел. Варится ли небольшая партия пива по старинке?

В первое время, при переходе на брожение в ЦКТ, часть пива производилась старым способом, но после того, как мы убедились, что вкус пива не меняется от способа брожения, мы отказались от главного брожения в деревянных бочках.

Сколько дней уходит на производство пива на Велкопоповицкой пивоварне?

Главное брожение длится одну неделю, и ещё в течение нескольких недель происходит дображивание.

С какого года варится медовое пиво, представленное сегодня на Дне пивного урожая в ресторане «Козловица Чешская пивная»?

Варится медовое пиво Козел всегда в ограниченных объемах и впервые оно было сварено ко Дню Козла в 2012 году. Затем его варили ко Дню Козла в 2013 года и сейчас, в третий раз, сварили специально к празднику пивное урожая Дожинки.

Какой рецепт вы использовали для него?

Рецептура стандартная. Идея с медовым пивом была в том, чтобы в итоге получился новый вкус с помощью натуральных ингредиентов. В наш стандартный лежак (чешский лагер) мы добавили местный мёд.

А сколько гектолитров медового пива вы сварили в этот раз?

Много. Всем хватит. (Смеется)

Чем отличается пиво из кега и танка?

В танке, пиво всегда непастеризованное, то есть на него не воздействуют повышенными температурами при варке пива. Пиво из танка хранится в цистерне не более пяти дней, поэтому место, где разливают танковое пиво, должно быть проходным. В процессе розлива пиво из танка не смешивается с воздухом и углекислым газом, так как оно разливается путем давления на герметичный мешок, находящийся внутри цистерны. Но в основном качество любого пива зависит от того, как его разливают и подают.

□ *Откуда берётся солод, хмель и какие дрожжи вы используете для пива Козел?*

Ячменный пивоваренный солод мы берем из Моравии, хмель из Жатецкой области – Сладек (Sládek). Он более ароматный, чем Жатецкий скороспелый багрянец (Saaz). А дрожжи мы производим сами.

□ *Войтех, посоветуйте, пожалуйста, читателям сайта – как правильно выбирать пиво.*

Прежде всего, перед тем, как пойти пить пиво, у вас должно быть хорошее настроение. Нужно выбрать место, в котором будете себя хорошо чувствовать. Далее, у любого пива, которое вы пробуете, должен быть чистый вкус, отсутствовать неприятный запах, оно не должно быть кислым. У густой пенной кремовой шапки не должно быть крупных пузырьков. Пиво должно быть питким. Если оно вызывает жажду нового пива – значит оно качественное.

Войтех, спасибо вам за интервью, удачи и до новых встреч!

Интервью с Войтехом Гомолкой - главным пивоваром Велкоповицкого Козела

Автор: AReporter
28.10.2013 17:36 -

□ *На здрави!*

Источник - worldbeer.org