

Как в США используют пивную дробину?

Автор: AReporter
16.02.2017 02:15 -



О том, как американские крафтовые пивоварни обращаются с пивной дробинкой, рассказывается в материале портала Salon.

«Ешь пиво» — предлагает бренд из Сан-Франциско Regrained, который превращает пивную дробину в батончики.

— Около 40 процентов еды, которую мы выращиваем, никогда не съедается, — говорит сооснователь Дэн Курцрок. — Нужно закрыть эту дыру.

Курцрок обеспокоен тем, что 4500 пивоварен в США могут стать проблемой — они сокращают природные ресурсы и генерируют отходы, которые, если на них не обращать внимания, могут поставить под угрозу здоровье окружающей среды. До 85% отходов пивоварни составляет пивная дробина. Но этот отход имеет питательную и финансовую ценность, и пивовары и предприниматели ищут ей лучшее применение.

New Belgium Brewing, четвёртая по величине крафтовая пивоварня в стране, производит около миллиона баррелей в год (11,7 млн декалитров) на двух заводах. Пивоварня в Форт-Коллинз, Колорадо, в прошлом году произвела 73 миллиона фунтов дробины (более 33 тыс. тонн), и вся была продана местному фермеру, у которого около 8 тысяч голов скота.

— Некоторые исследования показывают, что кормление коров пивной дробинкой позволяет снизить выбросы парниковых газов, потому что это зерно не нужно специально выращивать, — объясняет Кэти Уоллес, заместитель директора New Belgium по устойчивому развитию. — Из-за синтетических удобрений, культивации почвы, тракторов процесс выращивания зерна выбрасывает много углекислого газа.

В другой своей локации (Эшвилль, Северная Каролина) New Belgium сталкивается с проблемами — там крупных ферм нет.

— Трудно найти одного фермера, который будет забирать всю ту массу, которую мы производим, — объясняет Ник Ампе, специалист New Belgium по защите окружающей среды и безопасности. — Нужно распределять его по нескольким фермам, так что мы заключили контракт с WNC Communities. Чтобы присоединиться к этой программе, фермеры платят небольшую сумму, но потом они могут приобретать дробину по сниженной цене. Мы могли бы получать больше за нашу дробину, но тогда пришлось бы отправлять ее за пределы штата. А так она остаётся в радиусе максимум 100 миль (160

км) от Эшвилля.

Таким образом, 99,8% отходов обоих заводов New Belgium не попадают на свалки, но для пивоварен в городских районах всё куда сложнее. Мало кто из фермеров захочет приезжать за зерном в густонаселенные районы. Во многих крупных городах дробина отправляется на свалку, где разлагается, выделяя метан, которая воздействует на атмосферу в 25 раз хуже, чем углекислый газ. В некоторых городах есть городские компостеры (всего таких в США около 350), но, во-первых, аэробное компостирование тоже выделяет углекислый газ, а во-вторых, большинство пивоварен не могут позволить себе платить городу за непрерывную переработку тонн дробины.

Fremont Brewing в Сиэтле каждый день использует 14 тыс. фунтов (6,3 тонны) сухого солода. У них есть партнер-фермер, который забирает большую часть пивной дробины, но после планируемого расширения он уже не будет справляться с такими объемами. В поисках альтернативных методов, Fremont получила грант от города на годичное испытание анаэробного перегнивателя, который вырабатывает из метана энергию, которой, например, можно зарядить автомобиль.

— Но эта система будет использовать лишь полпроцента наших отходов, — говорит менеджер по качеству Fremont Робер Фулвилер. — Это хороший образец для демонстрации, но для реального использования технологии нам нужно в партнерстве с городом или с другими пивоварнями создать что-то покрупнее.

Как в США используют пивную дробину?

Автор: AReporter
16.02.2017 02:15 -

Но, к сожалению, полноразмерную версию пивоварня типа Fremont не может себе позволить, да она и будет слишком велика для небольшого предприятия, расположенного в городе.

Это одна из причин, по которым Regrained предлагает городским пивоварням возможность превращать дробину в батончики. Они работают с тремя пивоварнями в Сан-Франциско и в месяц продают около 10 тысяч батончиков через интернет, а также в спортзалах, йога-студиях, веломагазинах и магазинах для домашних пивоваров.

— Пищевые отходы – это третий по объему источник парниковых газов, – говорит Курцрок. – Мы не поддаёмся пессимизму, мы видим возможность сделать что-то вкусное и полезное для окружающей среды. Не делать этого – значит, упустить возможность.

Снеки из пивной дробины делают не только для людей. Например, основатель Doggie Beer Bones Дэвид Крейн с 2009 года собирает дробину с шести местных пивоварен в Сан-Диего и делает из них собачьи вкусняшки. Около 3000 фунтов из 3600 (1,36 из 1,63 т), которые он перерабатывает в год, он получает от пивоварни Stone Brewing и делает из них Stone Bones. Всего в год получается около 15 тысяч батончиков. По словам Крейна, они содержат много клетчатки, а арахисовое масло и яйца дают нужную дозу белка. Это хрустящее лакомство полезно для собачьих зубов.

Bare Bites в Мэриленде начали делать натуральные собачьи лакомства из сушеной

Как в США используют пивную дробину?

Автор: AReporter
16.02.2017 02:15 -

говяжьей печени в 2012 году, но уже годом позже решили расширить ассортимент и представили Brew-Yahs, лакомства из пивной дробины. В год компания перерабатывает 300-400 фунтов (140-180 кг) дробины от брьюпаба Monocacy Brewing. Но это лишь 0,4% от 50 тонн дробины, которые производит небольшая пивоварня за год – есть еще место для роста.

Важнее всего то, что ни одна из этих трех компаний не платит за сырье – пивоварни отдают его бесплатно, ведь это очень маленькая доля их отходов. Пока у снеков из пивной дробины – собачьих или человеческих, — нет такого широкого рынка сбыта, который позволил бы полностью использовать отходы хотя бы одной маленькой пивоварни. Но Курцрок уже видит перспективы для расширения.

— Мы хотим делать целую линию продуктов, которые сделаны с дробинкой, не только батончики, выпускать совместные проекты с другими брендами и сделать этот новый ингредиент обычным делом, — говорит Курцрок.

Но никто сегодня не работает с пивной дробинкой лучше, чем Alaskan Brewing, расположенная в городе Джуно, столице Аляски. Марси и Джофф Ларсон основали пивоварню в 1986 году, и скоро стало понятно, что если не будет какого-то решения, то у удаленно расположенной пивоварни будут проблемы, если они захотят расширяться. Почти десять лет они справлялись и как-то раздавали дробину «для курочки здесь, коровки там», но в 1995 году они установили сушилку, которая позволила стабилизировать дробину и отправлять ее на молочные фермы в штат Вашингтон. В 2008 они заменили заторный чан на фильтр-пресс, который, как эспрессо-машина, выжимает из солода все, и дробина остается очень-очень сухой. Кроме того, за первый же год ее использования пивоварня смогла сэкономить 1,5 млн галлонов (5,6 млн литров) воды.

В 2013 году была установлена камера, которая в год может сжигать 6-8 млн фунтов (2,7-3,6 тыс. тонн) прессованной пивной дробины. Именно так работает паровой котел, который, в свою очередь, питает пивоварню. Таким образом 22-я по величине пивоварня в США в год варит 161 тыс. баррелей (1,9 млн декалитров) пива, которые они сами называют «пиво, сваренное на пиве». Использовать дробину как топливо очень выгодно – не нужно искать, куда ее деть, и экономятся деньги на энергию.

Почему же не каждая пивоварня в США использует эти методы? Почему не ориентироваться на опыт Европы, где уже давно используют фильтр-прессы для экономии воды? Кроме высокой стоимости, предполагает менеджер по коммуникациям Alaskan Brewing Энди Клайн, это дело привычки. Многие пивовары привыкли к заторным чанам еще со времен домашнего пивоварения, и переходить на фильтр-прессы непривычно, да и не имеет смысла до определенного порога объема производства

Не все пивоварни нуждаются в таких продвинутых технологиях, как Alaskan, которым они нужны для выживания. Однако американские пивовары открыты к инвестированию в новейшие технологии – но они не смогут делать это в одиночку. Пивовары будут использовать новые технологии, но нужно, чтобы потребители требовали этого, а государство – поддерживало.