

Kodeks dobrego piwa

Preambuła

Uznając, że dobre piwo to nie tylko napój alkoholowy, ale przede wszystkim element europejskiego i światowego dziedzictwa kulturowego, wierzymy w to, że kryje się w nim bogactwo smaku i aromatu, sztuka i pasja piwowara oraz fragment historii ludzi, dla których piwo stanowi życiową pasję.

Kierując się troską o najwyższe standardy i nieustanne podnoszenie kultury piwa, a przede wszystkim o pozytywne jego postrzeganie, nie tylko jako napoju, ale także produktu żywnościowego, członkowie Stowarzyszenia Regionalnych Browarów Polskich podejmują dobrowolne zobowiązanie do przestrzegania zasad, jakimi powinni się kierować producenci dobrego piwa.

Przestrzeganie kodeksu ma charakter honorowy, a jego respektowanie stanowi zobowiązanie zaciągnięte wobec konsumentów, dla których piwo powstaje. Kodeks zawiera zasady, jakimi kierować się powinni producenci ceniący klientów, rolę piwa w kulturze, a nade wszystko własną reputację. Jest to zobowiązanie dobrowolne. Nie wynika z obowiązków prawnych, ani nie stoi z nimi w sprzeczności. Stanowi zbiór podstawowych reguł, jakimi kierować powinien się producent któremu jakość piwa leży na sercu.

Zasady

- Piwo to napój otrzymywany w wyniku fermentacji alkoholowej brzezki piwnej przy użyciu drożdży.** Piwa stanowią bardzo zróżnicowaną rodzinę klasyfikowaną według wielu różnych parametrów, jednak wszystkie je łączy proces fermentacji brzezki przy udziale drożdży.
- Podstawowymi surowcami używanymi do warzenia piwa są: woda, słód browarny, chmiel oraz drożdże piwowarskie.** Te składniki stanowią bazę piwowarstwa i nazywać je możemy podstawowymi. Inne naturalne surowce wykorzystywane w czasie warzenia piwa mogą stanowić uzupełnienie surowców podstawowych. Stosowanie surowców innych niż podstawowe wynikać powinno z koncepcji piwowara czy tradycji, a nie być wynikiem rachunku ekonomicznego nastawionego na zysk. Browar powinien informować na etykiecie o wszystkich używanych do warzenia składnikach w kolejności zgodnej z ich procentowym udziałem.

Słody stosowane do warzenia piwa mogą pochodzić z różnych zbóż. Za podstawowe uznaje się wytwarzane z jęczmienia, ale stosuje się także słody wytwarzane z innych zbóż. W procesie warzenia dopuszcza się zastępowanie słodu naturalnymi zbożowymi surowcami niesłodowanymi, jednak ich łączna masa nie powinna przekroczyć 45% składu surowcowego piwa, jako wyrobu gotowego. Do warzenia i fermentacji dobrego piwa, jako istotny zamiennik cukrów pozyskiwanych w wyniku zacierania słodów, nie mogą być stosowane syropy cukrowe.

Chmiel stosowany w browarach może mieć postać świeżej lub suszonej szyszki, granulatu szyszki, ewentualnie ekstraktów szyszki chmielu. Stosowanie preizomeryzowanych granulatów lub ekstraktów chmielowych, czy innych chemicznie modyfikowanych preparatów chmielowych wyklucza dany produkt z grupy dobrych piw.

Drożdże stosowane w browarach mogą być górnej lub dolnej fermentacji. Choć zwykle stosuje się jeden szczep drożdżowy, to dopuszczalne są piwa hybrydowe i endemiczne wykorzystujące drożdże spoza szczepów piwowarskich, a także bakterie.

3. **Na proces produkcji piwa – zwany warzeniem – składają się etapy: rozdrabniania i zacierania słoju, filtracji zacieru, gotowania brzeczki z chmielem, oddzielenia osadów gorących, chłodzenia i napowietrzenia brzeczki, zadania drożdży, fermentacji, leżakowania-dojrzenia piwa, oraz rozlewu do opakowań.** (Przed rozlewem może nastąpić etap utrwalenia piwa). Dobre piwo nie może być warzone metodą stężonej brzeczki (tzw. High Gravity Brewing), czyli po zakończeniu fermentacji rozcieńczane wodą do zakładanych parametrów. Sposoby prowadzenia fermentacji i leżakowania piwa powinny odpowiadać tradycyjnej technologii właściwej dla danego stylu. Leżakowania nie powinno się skracać dodatkiem enzymów. Dobre piwo podczas filtracji nie jest pozbawiane garbników poliwinylpolipirolidonem (PVPP). Rozlew piwa powinien przebiegać w momencie pełnej dojrzałości i warunkach pozwalających jak najdłużej zachować jego walory.
4. **Alkohol w piwie powinien być wynikiem fermentacji cukrów zawartych w brzeczce.** Jedynymi dopuszczalnymi sposobami podnoszenia zawartości alkoholu w piwie są: naturalnie przebiegająca fermentacja oraz wymrażanie.
5. **Dla wydłużenia czasu przydatności piwa do spożycia piwo może zostać utrwalone.** Sposobami na utrwalenie piwa są: filtracja i pasteryzacja. Na etykiecie powinna znaleźć się pełna informacja o stosowanych procesach. Dobre piwo nie może być zamiennie z pasteryzacją utrwalane mikrobiologicznie metodą mikrofiltracji wyjąławiającej (gdy pory membran są mniejsze niż 0,45 mikrometra), która wyjąławia je także smakowo. Za nieetyczne uznaje się eksponowanie na etykiecie informacji o niepasteryzowaniu piw w przypadku stosowania mikrofiltracji wyjąławiającej. Wtedy informację o jego „niepasteryzowaniu” odbieramy jako umyślne wprowadzanie klientów w błąd.
6. **Producent piwa powinien być jawny i jednoznacznie wskazany na etykiecie.** Poza nazwą podmiotu odpowiedzialnego za wprowadzenie piwa do obrotu uczciwy producent powinien wskazać miejsce warzenia piwa i jego rozlewu. Dobre piwo nie może być oznakowane tylko jako produkt grupy producenckiej. Wszystkie te informacje powinny znaleźć się na etykiecie.
7. **Piwo to alkohol i powinno się je spożywać odpowiedzialnie.** Producent dobrego piwa wspiera działania mające na celu przeciwdziałanie alkoholizmowi, ostrzega o szkodliwości picia piwa dla kobiet w ciąży, dla osób prowadzących pojazdy mechaniczne oraz nieletnich.
8. **Dobre piwo to nie tylko produkt spożywczy, ale również efekt pasji i poszukiwań.** Możemy eksperymentować, ale winni jesteśmy szacunek dla tradycji. Dobre piwo może być wynikiem fantazji, czy pomysłu piwowara, warzone jest przecież dla ludzi i przez ludzi. Granice w jego komponowaniu wyznaczać powinny dobre samopoczucie, zdrowie konsumentów oraz podstawowe zasady dobrej technologii.

Sygnatariusze Kodeksu dobrego piwa zobowiązują się do przestrzegania go w całości i poddawania się weryfikacji w zakresie piw warzonych zgodnie z zasadami niniejszego Kodeksu.