

Nepomucen ze Szkaradowa

Przed wojną w sporym budynku w samym centrum Szkaradowa, wsi koło Jutrosina, był sklep bławatny i zakład krawiecki, a w budynku obok była piekarnia. Dzisiaj zostały po nich tylko wspomnienia, ale budynki, choć wydawało się, że podzielił ich los, zyskały drugie życie. Dziś warzone jest tam jedno z najlepszych piw w kraju. Pod marką Browar Nepomucen.



Piotr Musielak z zawodu jest architektem i mieszka w Miliczu, ale pochodzi ze Szkaradowa. Jego rodzice prowadzą we wsi gospodarstwo agroturystyczne, co - po części - pewnie miało i swój udział w narodzinach Nepomucena.

– Razem z bratem od kilku lat warzyliśmy domowe piwo dla siebie i znajomych, ale o warzeniu piwa na większą skalę pomyślałem jednak trochę później, gdy mieszkalem już w Miliczu – tłumaczy Piotr Musielak. – Wkręciło mnie to. To był 2012 rok i w Polsce zagościła moda na oryginalne piwa, warzone w małych lokalnych albo domowych browarach, która przysłała ze Stanów Zjednoczonych.

Najpierw pomyślał, że zmontuje instalację do warzenia u siebie w domu w Miliczu, potem, że u rodziców w agroturystyce. Ostatecznie pomysł wyewoluował i przybrał postać... małego browaru.

– Browaru rzemieślniczego – precyzuje pan Piotr. – Generalnie w branży funkcjonują różnej wielkości browary. Największe to te olbrzymie koncernowe, są też browary lokalne, takie jak na przykład w Bojanowie. Od kilku lat w Polsce przybywa również browarów restauracyjnych w lokalach gastronomicznych. No i wreszcie są też browary rzemieślnicze, które warzą piwa według własnych receptur i przepisów i które nie mają wielkich mocy przerobowych. W browarach rzemieślniczych warka, czyli ilość piwa, które powstaje w jednym procesie warzenia, to 2000-3000 litrów. I taki browar postanowiliśmy z moim bratem Mariuszem zbudować.

Po pierwsze, znaleźć trzeba było siedzibę – okazało się, że idealne miejsce jest w rodzinnym Szkaradowie: obiekt po piekarni. Potem należało zaprojektować i zbudować instalację. Projektem zajął się osobiście pan Piotr. Zaprojektowane przez niego urządzenia wykonała specjalnie dla nich zaprzyjaźniona, lokalna firma zajmująca się produkcją elementów ze stali nierdzewnej. Następnie trzeba było dopiąć wszystkie formalności, co okazało się chyba najtrudniejszą, a na pewno najbardziej czasochłonną częścią całego przedsięwzięcia. Na koniec pozostały do wykonania ro-

boty budowlane, które wziął na siebie, jako właściciel firmy budowlanej, Mariusz, brat pana Piotra. Wisienką na torcie okazało się natomiast wymyślenie nazwy dla browaru.

W domu przy browarze przed wojną funkcjonował sklep bławatny, czyli z tkaninami – objaśnia P. Musielak. – Na froncie budynku widniał ogromny napis z nazwiskiem właściciela: Nepomucen Kaczmarek. Czy istnieje więc jakaś inna, lepsza nazwa dla małego browaru w tym miejscu, niż Browar Nepomucen?

Pierwsze piwo uwarzyli w lutym 2015 roku.

Polacy kochają piwo w ogóle, ale w ostatnich latach coraz bardziej kochają piwa specjalne: craftowe (czyli warzone w browarach rzemieślniczych), restauracyjne czy domowe. Wszystkie są warzone w krótkich seriach, według oryginalnych receptur, na specjalne okazje. Sprzedaż w tym segmencie w ubiegłym roku dynamicznie w Polsce wzrosła. To świadczy o pewnym wyrobieniu polskiego konsumenta i rosnących wymaganiach. Konsument jest skłonny zapłacić więcej za lepsze. Bo że piwa warzone w małych browarach rzemieślniczych są lepsze od masówki Piotr Musielak nie ma wątpliwości:

– W dużych browarach piwo powstaje w ciągu kilku dni, a u nas trwa to kilka tygodni – opowiada. – Bo nie ingerujemy ulepszczeniami w proces warzenia. Trzymamy się zasady, że dobry produkt powstaje tylko z najlepszych surowców. Nasze piwo powstaje więc wyłącznie ze słoju, na przykład do piw ciemnych używamy słoju palonego, a do piw wędzonych słoju dymionego w dymie z drewna dębowego. Do tego najlepszy chmiel z różnych stron świata, najlepsze drożdże i świetna woda z ujęcia głębinowego w Szkaradowie. Smak i rodzaj warzonego piwa zależą od rodzaju użytych surowców i proporcji. I tyle.

Oczywiście wysoka jakość wiąże się z wyższą ceną. Najtaniej Nepomucena można kupić na miejscu, w browarze w Szkaradowie: 6 zł za butelkę. W sklepach, w których jest dostępny, cena jest trochę wyższa.

Fachowcy rozróżniają sto różnych stylów piwnych. Najstarszym polskim stylem piwnym jest piwo grodziskie. Warzy je nie tylko browar w Grodzisku Wielkopolskim, ale też Nepomucen w Szkaradowie.

– Na tym właśnie polega urok browarów rzemieślniczych – mówi P. Musielak. – Że nie warzą one tylko i wyłącznie jednego piwa, ale tworzą piwa przeróżnych stylów. Kombinują receptury, dobierają, smakują. Przez półtora roku działalności przerobiliśmy 25 stylów piwnych. Często je zmieniamy, zdarza się też, że warzymy piwa na specjalne okazje. Na przykład z okazji rocznicy współpracy Milicza z niemieckim partnerskim miastem Lohr nad Menem uwarzyliśmy partię szacownego niemieckiego pszenicznika.

Nepomucen ma też jednak kilka piw, które są w ciągłej produkcji i sprzedaży, bo pytają o nie stali klienci. To na przykład Nepomucen Grodziskie (piwo lekko wędzone) czy Nepomucen Labirytm (to piwo w stylu American Pale Ale - na chmielach amerykańskich - a nazwa wzięła się od zaprzyjaźnionego zespołu muzycznego – Labirytm).

– To segment, który ma przyszłość – ocenia P. Musielak. – Rynek będzie rosł, a my, mam nadzieję, wraz z nim. Warunkiem jest jednak utrzymywanie najwyższej jakości. Generalnie w branży spożywczej coraz częściej zaczyna rządzić jakość, nie cena.