

Browar nad Wisłokiem

Na początku przyszłego roku we wsi Wojkówka położonej w Czarnorzecko-Strzyżowskim Parku Krajobrazowym rozpocznie działalność browar restauracyjno-rzemieślniczy, który będzie pierwszym tego typu przedsięwzięciem zrealizowanym w województwie podkarpackim.

Wiosną tego roku we wsi Wojkówka (gmina Wojaszówka) położonej na prawym brzegu Wisłoka w granicach Czarnorzecko-Strzyżowskiego Parku Krajobrazowego rozpoczęła się budowa browaru restauracyjno-rzemieślniczego, który będzie pierwszym tego typu przedsięwzięciem zrealizowanym w województwie podkarpackim.

Za powstaniem „Browaru Rzemieślniczego Z&Z” stoi dwóch przedsiębiorców z Krosna, Piotr Zajdel i Krzysztof Ziobro, którzy na ten cel zakupili od władz lokalnych budynek po zlikwidowanej szkole podstawowej. Inwestorzy od jakiegoś już czasu z zacięciem przyglądali się rynkowi piwowarskiemu w Polsce, próbowali swoich sił w piwowarstwie domowym, a w końcu postanowili zaryzykować i zaistnieć w tym biznesie. Jak powiedział nam jeden ze współników, Piotr Zajdel, ich browar ma odwoływać się do tradycji warzenia piwa w rejonach wiejskich, w dawnych folwarkach i dworach. Ponadto ma być elementem podnoszącym walory turystyczno-kulturoznawcze regionu.

Projekt jest realizowany ze środków własnym współników, kredytów bankowych, a także z funduszy unijnych w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. W browarze została zainstalowana linia produkcyjna niemieckiej firmy Speidel, którą dostarczył Browamator. Jest to pierwszy przypadek komercyjnego wykorzystania sprzętu tego producenta w Polsce. Naczynie do gotowania piwa stanowić będzie urządzenie Breumeister 200. Na początek zakład będzie wyposażony w dwa zbiorniki fermentacyjne każdy po 800 litrów i cztery zbiorniki leżakowe każdy po 800 litrów. Już w 2013 roku linia ma się jednak powiększyć o cztery dodatkowe zbiorniki fermentacyjne i jedenaście zbiorników leżakowych. W perspektywie jest zakup warzelnicy o wybićiu 10 hektolitrow. Moce produkcyjne „Browaru Rzemieślniczego Z&Z” będą wahały się od 500 hektolitrow do 1000 hektolitrow piwa rocznie. W zakładzie nie będzie składu podatkowego, a rozliczanie z akcyzy będzie się odbywało na zasadzie przedpłaty.

Na początek w ofercie minibrowaru mają być dostępne cztery rodzaje piwa. Będzie jedno piwo dolnej fermentacji (pils) i trzy piwa górnej fermentacji (milk stout, witbier, weizen). Piotr Zajdel utwierdza nas w przekonaniu, że to dopiero początek. Chce w przyszłości razem ze współnikiem jeszcze śmieiej eksperymentować i wprowadzać coraz to nowsze, mało znane na rynku polskim gatunki. Wyroby browaru mają pojawiać się w krótkich sezonowych partiach.

Piwo będzie sprzedawane na miejscu w Wojkówce. Rozlewane będzie do kegow, a dla klientów chcących kupić piwo na wynos do małych kilku litrowych beczek. Najprawdopodobniej w późniejszym okresie dostępne będzie też w gustownych ceramicznych butelkach. Przygotowywane są również gadzety i inne biografia (kufle, szklanki, pokale, podkładki, koszulki itp.).

Właściciele myślą o podjęciu na szeroką skalę współpracy z piwowarami domowymi i zawodowymi. Zamierzają organizować warsztaty i szkolenia piwowarskie. Planują również organizację cyklicznych festiwali piwnych w Wojkówce.

Ponadto chcą aby ich inwestycja oddziaływała na rozwój okolicy. Mimo że mają się w nim początkowo odbywać głównie imprezy zamknięte dla grup zorganizowanych to z czasem jednak to się zmieni. Zakład usytuowany nad rzeką, ma w zamyśle jego twórców być miejscem organizacji letnich spływów kajakowych pod patronatem browaru, a także ośrodkiem weekendowego wypoczynku i punktem dla wypadów w góry dla mieszkańców okolicznych miast.