

### Тенденції розвитку крафтового пивоваріння

За останні роки значні екологічні зміни вплинули на відродження пивної індустрії через появу нових крафтових пивоварень. Пивоварні – бари та ресторани, які включають пивні підприємства – є одним із елементів, пов'язаних зі зростанням індустрії та виробництва крафтового пива. Певним чином ці підприємства можна розглядати як продовження виробничого процесу, за допомогою якого до пивоварні приєднують роздрібну точку торгівлі. Цей процес, насичений чанами, трубами та інструментами, добре помітний і тісно пов'язаний із точкою споживання продукту дозволяє покупцю побачити, понюхати та спробувати крафтове пиво [1]. Хоча пивоварні можуть бути розташовані як у сільській, так і в міській місцевості, вони найчастіше зустрічаються як частина різноманітного та висококонкурентного сектору розваг і гостинності в містах.

Rebrew – одна з тих броварень, які з'явилися у країні на першій хвилі популярності крафтового пива, що накрила Україну. Прийшовши зі США, мода на напій, який випустили невеликими партіями і за різними оригінальними рецептами, змінила меню пабів і ресторанів Києва, Львова, Одеси та інших великих міст країни. Завдяки їй виник і щодня стає дедалі численнішим прошарок гурманів, які віддають перевагу крафтовому пиву, яке на відміну від традиційного лагера, загалом, і міцніше, і гіркіше. В Україні крафтових пивоварень уже досить багато – понад двісті – і виробляють вони, за даними Офісу ефективного регулювання (BRDO), за рік не більше ніж 61 млн л. або 3% від усього звареного у країні пива. За оцінкою BRDO, український ринок контролюють дев'ять великих виробників, які випускають 87% усього пива, але з 2017 року активно розвиваються малі броварні — ті, які виробляють по 300 тис. л на рік [2].

Найважливішою рисою для пивоварів, що створюють крафтове кисле пиво, є те, що у відкриту ємність з повітря потрапляють дріжджі та мікрофлора, які надають пиву унікальний смак під час бродіння. Те, що вийде в результаті, залежить від часу, місця та сезону – це все разом і складає унікальний терруар пива. Цей процес називається спонтанним бродінням, оскільки в напій потрапляють не строго визначені штами дріжджів, вирощених в лабораторіях, а зовсім випадкові мікроорганізми [3]. Іншим цікавим напрямом у крафтовому пивоварінні є використання нових штамів дріжджів, як то зробив Петар Пушкаріч, застосувавши дріжджі, виділені з Адріатичного моря [4], щоб зробити пиво, яке він назвав Morski Kukurmar (Морський огірок).

Українська влада розуміє потенціал крафтового пивоваріння і надає підтримку відкриттю нових пивоварень та легалізації мікропивоварень. Це, на думку експертів, стане важливими чинниками розвитку галузі після закінчення війни. Факти свідчать, що попит на якісне та натуральне пиво постійно зростає у великих кількостях. Сучасні споживачі стали більш обізнаними і вимогливими, тому крафтове пиво, яке пропонує більше смакових можливостей, має гарантовані шанси на успіх.

В наш час регіональний розвиток пивоваріння зазнає великих змін. Крафтові пивоварні можуть стати джерелом розвитку для різних регіонів України, забезпечуючи робочі місця та збільшуючи туристичний потенціал. В Україні з'являється все більше клубів та заходів для поціновувачів крафтового пива, що сприяє його популяризації. Люди в Україні стають більш відповідальними споживачами, і це збільшує попит на високоякісне та створене з любов'ю пиво. Крафтові пивовари завжди готові експериментувати зі смаками і інгредієнтами, що дозволяє їм виходити на ринок з унікальними пропозиціями. Українське крафтове пиво з регіонів має потенціал для експорту, що може також збільшити прибуток і підвищити міжнародний статус країни в пивоварній галузі.

### Список використаних джерел та літератури

1. Angelo P. Bisignano, Ciarán Macan Bhaird. From drinking beer to experiencing beer: the British beer market and the Castle Rock Brewery case // Woodhead Publishing Series in Consumer Sci & Strat Market. – 2021, Pages 65-79. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817734-1.00005-7>
2. Попадюк Ф. Коли продукт важливіший за бізнес: що таке крафтове пиво та як воно завойовує Україну [Електронне джерело]. – Режим доступу: URL: [https://www.epravda.com.ua/publications/2021/04/16/673064/index\\_amp](https://www.epravda.com.ua/publications/2021/04/16/673064/index_amp)
3. Дике бродіння: все, що ви повинні знати про кулшипи [Електронне джерело]. – Режим доступу: URL: <https://www.opillia.com.ua/2023/10/dykoe-brozhenye-vsjo-shcho-vy-povynni-znaty-pro-kulshypy/>
4. Sea change in craft brewing [Електронне джерело]. – Режим доступу: URL: <https://www.nature.com/articles/d41586-022-01376-w>