**Udržitelnost ve světě piva**

Není žádným tajemstvím, že Česká republika je jednou z největších, ne-li největší pivní kulturou na světě. První zmínka o pivu v České republice pochází z roku 993, kdy zde biskup postavil klášter a začal vařit pivo. Ve 13. století byly uplatněny první zákonné pivovarské normy. V roce 1517 byla skutečně uzavřena smlouva, která řešila spory o právo vařit pivo. Pokud tedy řekneme, že Česká republika je zemí piva, myslím, že se přikloníte k názoru, že je to tak. Proč mluvíme o pivu? Protože Česká republika má co říci k udržitelnosti procesu vaření piva.

Největšímu pivovaru v České republice, Plzeňskému Prazdroji, se v letech 2010 až 2015 podařilo snížit spotřebu vody při výrobě piva o 33 %. Pivovar Radegast od roku 2011 kompostuje odpadní etikety, což znamená, že bylo znovu použito více než 1 000 tun odpadních etiket, čímž se ušetřilo více než 700 000 Kč.

Plzeňský Prazdroj má také ambiciózní plány do budoucna. Do roku 2025 by chtěl být zcela uhlíkově neutrální a veškerá elektřina pro jeho pivovary by měla pocházet z obnovitelných zdrojů. Chtějí snížit množství vody potřebné k výrobě piva a snížit objem odpadu až o 300 %. Ještě po roce 2025 do roku 2030 chtějí snížit uhlíkovou stopu svých řetězců o 30 %, zajistit cirkulaci obalů a všechny suroviny používané k výrobě jejich piva budou pocházet z udržitelných zdrojů.

Výroba piva byla v minulosti problematická. Výroba piva zahrnuje obrovskou spotřebu vody a odpadní vody kvůli pěstování surovin, pevný odpad z vedlejších produktů, spotřebu energie a emise do ovzduší kvůli velké vzdálenosti, na kterou se pivo přepravuje. Nejedná se zrovna o nejčistší provoz. Nedostatek sladké vody, změna klimatu a degradace přírodních zdrojů nejsou jen problémem pro celý svět, ale přímo ovlivní pivovarnický průmysl a ohrozí podnikání. Proto jsme svědky ekologického přechodu  
 a dlouhodobých cílů, které si stanovili největší světoví výrobci piva.

Pivovar New Belgium Co. vytvořil pivo z pampelišek, chmelových extraktů a vody znečištěné kouřem  
 a pojmenoval ho Torched Earth Ale. Bylo naprosto příšerné. Záměrně vytvořili pivo příšerné chuti, aby symbolizovali budoucnost piva, pokud se nepřijmou udržitelné postupy a my přijdeme o všechno, co na pivu milujeme.

Co tedy pivovary dělají pro větší udržitelnost? Jedním z prvních kroků, které se provádějí, je snížení množství vody používané během procesu vaření. Podle Vermontské univerzity je na výrobu jednoho sudu piva potřeba 3-7 sudů vody. Pivo je z 95 % tvořeno vodou, ale množství vody, které se během procesu spotřebuje, je zlomkem použité vody. Jeden pivovar přijal „politiku suché podlahy“, aby pomohl snížit spotřebu vody. Snížení spotřeby použité vody na čištění jim doposud umožnilo ušetřit 6,5 milionu litrů vody. Jiné podniky používaly recyklovanou vodu.

Další velkou výzvou je odklon od neudržitelného zemědělství. Výroba piva vyžaduje chmel a obilí. Chmel udržuje svěžest a výraznou chuť a ječmen je základem obilí, z něhož se uvolňují cukry, které pivo zkvašují. K řešení tohoto problému byla v roce 2018 provedena výzkumná studie, která se zabývala procesem, který by mohl z piva odstranit chmelovinu závislou na velkém množství vody. Vědci zjistili, že terpen je sloučenina v chmelu a za pomocí genetické modifikace se jim podařilo vyvinout kmen kvasinek, který dokáže terpen produkovat zcela sám, čímž se zcela zbavil nutnosti pěstovat chmel.

Pivovary musí být ochotny spolupracovat s místními zemědělci a pomáhat jim rozvíjet udržitelnější zemědělské postupy. Jedním z důležitých kroků je přechod od intenzivních zemědělských postupů  
 k ekologické produkci (produkty vyrobené bez toxických pesticidů a herbicidů).

Pivní průmysl je jen dalším příkladem a dalším důkazem toho, že každé odvětví a každý kout podnikání, ať už je velký nebo malý, může provést změny, aby se stal udržitelnějším a přiklonil se k ekologičtějším postupům a pomohl bojovat proti změně klimatu a vytvořit udržitelnější svět.