**Udržateľnosť vo svete piva**

Nie je žiadnym tajomstvom, že Česká republika je jednou z najväčších, ak nie najväčšou pivnou kultúrou na svete. Pivo sa prvýkrát spomína v Českej republike v roku 993, keď biskup postavil kláštor a začal tam variť pivo. V 13. storočí sa začali uplatňovať prvé zákonné pivovarnícke normy. V roku 1517 skutočne existovala zmluva o urovnaní sporov o práva na varenie piva. Takže, ak povieme, že Česká republika je pivná krajina, myslím, že by ste boli ochotní súhlasiť. Prečo hovoríme o pive? Pretože Česká republika má čo povedať o udržateľnosti v procese výroby piva.

Od roku 2010 do roku 2015 sa naäjväčšiemu pivovaru v Českej republike, Plzeňskému Prazdroji, podarilo znížiť spotrebu vody v procese varenia piva o 33 %. Pivovar Radegast kompostuje odpadové štítky od roku 2011, čo znamená, že sa opätovne použilo viac ako 1 000 ton odpadových štítkov, čím sa ušetrilo viac ako 700 000 Kč. Aj Plzeňský Prazdroj má ambiciózne plány do budúcnosti. Do roku 2025 by chceli byť úplne uhlíkovo neutrálni, aby všetka elektrina pre ich pivovary pochádzala z obnoviteľných zdrojov. Chcú znížiť množstvo vody potrebnej na výrobu piva a znížiť objem odpadu až o 300 %. Aj po roku 2025 až 2030 chcú znížiť uhlíkovú stopu svojich reťazcov o 30 %, cirkulárnosť balenia a všetky ingrediencie používané na výrobu ich piva budú z udržateľných zdrojov.

Viete, historicky bola výroba piva problematická. Prevádzka výroby piva zahŕňa veľkú spotrebu vody a odpadových vôd v dôsledku pestovania surovín, tuhého odpadu vedľajších produktov, spotreby energie a emisií do ovzdušia v dôsledku veľkej vzdialenosti prepravy piva. Nie najčistejšia prevádzka. Nedostatok sladkej vody, klimatické zmeny a degradácia prírodných zdrojov nie sú len problémom sveta, ale priamo ovplyvnia pivovarnícky priemysel a ohrozia podnikanie. To je dôvod, prečo sme svedkami zeleného prechodu a dlhodobých cieľov, ktoré si stanovili najväčší producenti piva na svete.

Tu je zábavný príbeh, pivovar New Belgium Co vytvoril pivo vyrobené z púpavy, chmeľových extraktov a dymom zašpinenej vody, pomenovali ho Torched Earth Ale. Bolo to hrozné. Zámerne vytvorili hroznú chuť piva, aby symbolizovali budúcnosť piva, ak sa neprijmú udržateľné postupy a stratíme všetko, čo na pive milujeme.



Čo teda robia pivovary, aby sa stali udržateľnejšími? Jednou z prvých vecí, ktoré sa robia, je zníženie množstva vody použitej počas procesu varenia. Podľa univerzity vo Vermonte je potrebných 3-7 barelov vody na výrobu len 1 barelu piva. Pivo obsahuje 95 % vody, ale množstvo vody absorbovanej v procese predstavuje zlomok použitej vody. Jeden pivovar prijal politiku „suchej podlahy“, aby pomohol znížiť spotrebu vody. Zníženie množstva rozliatej vody a vody použitej na čistenie tohto úniku im do dnešného dňa umožnilo ušetriť 6,5 milióna litrov vody. Iné spoločnosti používali recyklovanú vodu.

Ďalšou veľkou výzvou je odklon od neudržateľného poľnohospodárstva. Výroba piva vyžaduje chmeľ, obilniny. Chmeľ ho udržiava svieži a výraznú chuť a jačmeň je základom obilia, ktorý uvoľňuje cukry, ktoré kvasia pivo. Na vyriešenie tohto problému existovala výskumná štúdia z roku 2018, ktorá skúmala proces, ktorý by mohol z piva odstrániť chmeľ závislý na ťažkej vode. Vedci zistili, že terpén je zlúčenina v chmeli, ktorá mu dáva rovnaký účinok ako na pivo. Pomocou genetickej modifikácie boli schopní vyvinúť kmeň kvasiniek, ktoré dokážu produkovať terpén úplne sami, čím úplne odstránili potrebu pestovať chmeľ.

Pivovary musia byť ochotné spolupracovať s miestnymi farmármi, aby pomohli rozvíjať udržateľnejšie poľnohospodárske postupy. Jednou z dôležitých zmien je prechod od intenzívnych poľnohospodárskych postupov k organickej produkcii (produkty vyrobené bez toxických pesticídov a herbicídov). Pivný priemysel je len ďalším príkladom a ďalším dôkazom toho, že každý priemysel a zákutia podnikania, veľké alebo malé, môžu urobiť zmeny, aby sa stali udržateľnejšími a priklonili sa k ekologickejším praktikám a pomohli bojovať proti klimatickým zmenám a vytvoriť udržateľnejší svet.