

# POLSK REVOLUTION!

Polen har på kort tid seglat upp till att bli en av Europas mest spännande ölländer. En stark hembryggarkultur har lagt grunden till att det idag öppnas nya små bryggerier i hela landet. Och efter att varit lite sen på bollen är det nu i huvudstaden Warszawa som du hittar de flesta och bästa barerna.

TEXT & FOTO Carl Undéhn

KRAM BROWAR				KRAM BROWAR			
		0.3	0.5			0.3	0.5
	<b>HELLO STRANGER</b> MILK STOUT	MILK STOUT 15°/5.3%	12.- 14.-	9	<b>HOP SASA</b>	POLISH IPA 14.0°/5.0% 60 IBU	10.- 12.-
	<b>angielskie śniadanie</b>	ESB 14°/5.3%	10.- 12.-	10	<b>KONAN</b>	NEW ENGLAND PALE ALE 12°/5.2%	11.- 13.-
3	<b>EVIL TWIN</b> CHRISTMAS NEW HOTEL YORK ROOM	IMPERIAL STOUT 10%	24.- 33.-	11	<b>SKALÁK</b>	SVETLY LEZAK PREMIUM 12°/5.3%	8.- 10.-
4	<b>LONGER WHITE CLOUD</b>	IMPERIAL IPA 10.2% 75 IBU	10.- 25.-	12	<b>Juicy Wave</b>	NORTH-EAST AMERICAN INDIA PALE ALE 16.6°/1.2%	12.- 14.-
5	<b>Na Banque!</b>	HERRING IMPERIAL STOUT 20°/8.7%	12.- 15.-	13	<b>LOCO LOCO</b>	ALE 13°/5.4%	11.- 13.-
6	<b>Vermont IPA</b>	AMERICAN IPA 15.1°/5.5%	11.- 13.-	14	<b>AMBER BOY</b>	AMBER ALE 12°/5% 30 IBU	11.- 13.-
7	<b>DZIEDZICTWO lubotiski</b>	SINGLE HOP PALE ALE 13°/5.5%	10.- 12.-	15	<b>DWA SMOKI</b>	WIT IPA 14°/6.2%	10.- 12.-
8	<b>CRAZY MIKE</b>	DOUBLE IPA 20°/8% 100 IBU	12.- 14.-	16	<b>BERSALIS sourblend</b>	SOUR BLONDE ALE 6% 20 IBU	18.- 24.-
	<b>PIWNA PIA</b>		18.-		<b>SOK DO PIWA Z IRONII 66<sup>GO</sup></b>		

Kufle i Kapsle var en av Warszawas första "multi-taps" och stillbildande i huvudstaden.



**I PRATAR** pinsamt lite om vårt södra grannland Polen. Den generella bilden av Warszawa sträcker sig ofta till olika nyanser av grått.

Och någon kanske minns Jaques Werups roman *Returbiljett Polen*, en inte helt smickrande bild av landet på 1970-talet.

Men det var längesen.

Den polska huvudstaden är idag en nyfiken och levande storstad som bjuder på överraskningar utmed nästan varje gata.

Det gäller inte minst alla sprudlande barer fulla av inhemsk öl.

Polsk hantverksöl, som går under det tungvrickande namnet "piwo rzemiesnicze", är spännande, billig och håller hög kvalitet. Warszawa är med andra ord ett perfekt resmål över helgen för att upptäcka ny polsk ölkultur.

Egentligen borde ingen vara förvånad.

Polen kategoriseras visserligen in bland länderna i det så kallade "vodkabältet". Faktum är att uttrycket anses komma från en artikel i amerikanska Time Magazine som handlade om dryckeskulturen i just Polen.

Men landet har också en lång historia av öl med lokala specialiteter som den rökiga veteölen Grodziskie och Rosanke, en farmhouse ale som ofta kryddas med lavendel.

Dessutom har polska ölrickare länge haft en stark förkärlek till Baltic Porter och Polen är idag Europas tredje största ölproducent.

Till en början var det främst i städer som Wrocław och Krakow man hittade



**Grodziskie**

Ölstilen anses vara den mest polska av dem alla. Den lätta och lite rökiga veteölen har länge bryggats i Polen och till viss del i Tyskland, där under namnet Grätzer. 1993 slutade den att bryggas, men för några år sedan togs stilen upp igen av polska hantverksbryggare. Jäststrängar hittades på ett universitet och med hjälp folks minnen hur den smakade kunde stilen återuppstå. Hittas främst på sommaren och oftast på flaska.

hantverksöl. Men de senaste åren har huvudstaden Warszawa knappt in på försprånget och tagit på sig ledartröjan.

Där finns nu över 50 barer specialiserade på öl. Internationella kedjor har fått upp ögonen för staden och efter att BrewD og öppnat ska snart Mikkeller följa efter.

Flera ställen ligger också inom ett litet område i centrum och Warszawa är kanske den stad i Europa med flest bra ölbarer inom kortast avstånd.

Det räcker med att besöka en enda gata för att få ett övertygande smakprov.

I Warszawa har barer med hantverksöl det passande namnet "multi-tap" och utmed gatan Nowogrodzka hittas tre av de bästa.

- Vi öppnade för fyra år sen och var då en av de första med ett stort urval av hantverksöl på tapp, säger Magdalena Dziekańska som är bar manager på Kufle i Kapsle.

Namnet betyder "Ölglas och kapsyler" och i de 16 kranarna hittas främst polska milk stouts, IPA, suröl och en väldigt lokal imperial stout med sill bryggd av Piwoteka.

- Folk här i Warszawa är väldigt intresserade av bra öl och kan betala upp till 30-40 zloty för ett glas, säger Magdalena.

Det blir omräknat mellan 65-90 svenska kronor, men det är sällan vad det kostar. Priserna varierar snarare mellan 10-25 zloty, alltså 20-50 kronor.

Baren är uppdelad i två rum med en nedre del med bardisk och ståbord och ett övre rum bakom med nedsuttna soffor och små bord.

Med nakna tegelväggar, griffeltavlor och dämpad belysning verkar Kufle i Kapsle också ha satt standard för hur en multi-tap i Warszawa ska se ut.

Precis så är också inredningen på det stora Jabeerwocky snett över gatan.

En lång bardisk spänner över det stora rummet. Över den hänger tunga industrilampor och under dem trängs en blandad publik framför de 18 tapparna.

I dem hittas ett internationellt urval och så klart många öl från spännande polska bryggerier som Kingpin och Alebrowar.

- Vi har mest polska öl och det som är unikt här är att vi har egna öl som vi tagit fram i samarbete med olika bryggerier, säger Marcin Chmielarz som med sitt långsamma sätt att prata och yviga skägg påminner om en ortodox präst. Han är dock en av ägarna och går fram till tapp nummer tre där de har *Basista*, en farmhouse ale med tre sorters jäst som tagits fram med bryggeriet Profesja i Wrocław. Ur tapp 15 rinner *Todenhopfen* som är en kölsch med havremalt och resultatet av ett samarbete med bryggeriet Maryensztadt.

Ännu längre upp på gatan ligger det nyöppnade Drugie Dno som också det går i samma stil. En svajig spiraltrappa tar dig ned till källaren där det finns ytterligare bord och ett enormt

**"I de 16 kranarna hittas främst polska milk stouts, IPA, suröl och en väldigt lokal imperial stout med sill bryggd av Piwoteka."**

1&2. Baren Jabeerwocky har ett bra utbud av polsk hantverksöl och alltid några egna samarbeten i kranarna.

3. Magdalena Dziekańska.

4. Marcin Chmielarz.

5. Kufle i Kapsle.





Jakub Bartoszewicz  
är ölälskare och inköpare  
på de båda speciella  
ölbarerna Chmielernia och  
Chmielernia Marszałkowska.

kylskåp fullt med flaskor mitt i rummet.

Förutom en del svenska flaskor från Omnipollo och Dugges hittas också en flaska *Atak Chmielu* från bryggeriet Pinta. Namnet på denna American IPA översätts till "humleattack" och det är ölen som på egen hand anses ha kickstartat igång hela den polska ölvolutionen när den släpptes 2011

– Vill du verkligen ha den? Visst, den startade allt men polsk öl har blivit mycket bättre sedan dess och idag är det ingen som dricker den, säger bartendern Oleg med rivig rökröst och skrattar.

Efter lite övertalande hämtar han till slut ett glas och håller upp den. Mörkbrun i färgen som en typiskt East Coast IPA och inte alls så humlad som namnet antyder.

Ett stycke ölhistoria i ett glas, om man så vill.

Karamellmalten träder fram med sin sötma och även om det är svårt att generalisera kring nationella smaker är just sötman något som går likt en röd tråd genom polsk öl. Det gäller framförallt landets industrilager och en del av förklaringen hittas i att de stora bryggerierna sparade på humlen under åren av kommunism.

Att det ska ha lett till att polackerna fortfarande idag gärna dricker något sötare öl är kanske att säga för mycket.

Säkert är i alla fall att *Atak Chmielu* och flera andra i den första generationens polska hantverksöl hade en tydligt sötma.

– Jag tror inte man kan säga att alla här gillar söt öl, framförallt inte ölälskare. Men ja, i början var det kanske lite väl mycket karamellmalt. Men om det är nånting som jag tror kännetecknar polska öldrickare är det snarare att ovanligt många gillar sur och rökig öl, säger Jakub Bartoszewicz och ställer fram en flaska suverän Gose kallad *Deer Bear* från Browar Wasosz.

Han beskriver sig själv som "en ölnörd som lyckats göra sin hobby till sitt jobb" och är idag ansvarig för inköpen på Warszawas märkligaste ölbar: Chmielarnia.

Det ligger endast några tunnelbanestopp väster om centrum, men när du kommer fram tror du garanterat att du hamnat fel. Adressen leder till ett grått kontorshus där det polska fiskeförbundet har sitt huvudkontor. Efter att ha passerat foajén, hälsat på den halvt sovande



Ölen som startade allt. När bryggeriet Pinta släppte sin "humleattack" fick polackerna smak för hantverksöl.



Drugie Dno är det senaste tillskottet på den öltäta gatan Nowogrodzka mitt i cenrum.



Baren Chmielernia har varit drivande i utvecklingen av hantverksölen i Warszawa – trots att dess läge är minst sagt annorlunda.

gubben i vaktkuren dyker det upp en trappa som leder ned till toaletterna och källaren.

Där ligger Chmielernia.

Och inte nog med det.

Baren, som redan från början varit drivande i Warszawas ölscen, har det något annorlunda konceptet att de kombinerar ett enormt urval av polsk och internationell hantverksöl med nepalesisk mat.

– Det är ju bisarrt alltihopa, men flera fall av slumpen ledde fram till att det blev så här, skrattar Jakub.

Lokalen ser ut lite som en ungdomsgård med enkla bord utspridda mellan gröna väggar. Även Jakub svär över inredningen, energin verkar istället läggas på den goda nepalesiska maten och utbudet av öl. ▶

Warszawas gamla stad  
är ett måste under ett  
besök i huvudstaden.



- Jag har väldigt hårda krav på det jag tar in. Men den polska ölen har snabbt blivit så bra så det blir lättare och lättare. Bara förra året skedde 500 släpp. Så på våra 16 tappar försöker jag ha mest lokalt, säger han men tillägger att de just nu även har till exempel *Rhubois* från Brekeriet.

- Jag är stolt över att säga att vi i Polen är på väg att ta in på USA. Inte i rena siffror, ännu inte heller i kvaliteten men när det kommer till idéer!

Han menar att sedan Pinta släppte sin *Atak Chmielu* har Polen på fem år gjort den resa som skett i USA de senaste 30 åren.

Förutom baren i källaren finns det också en andra filial, *Chmielernia Marszałkowska*. Den hittas utmed den stora paradgatan *Marszałkowska* som är kantad av stalinistiska praktbyggnader och känd för torget *Plac Zbawiciela*, även kallat "Hipster Square".

Även denna *Chmielernia* kombinerar öl med nepalesisk mat. Men den här gången är det i alla fall i markplan och med stora fönster ut mot gatan.

För tillfället är de flesta kranar fyllda med spanska *Naparbier* som gör ett gästbesök. Men där finns också öl från bryggeriet *Stu Mostow* i *Wroclaw* som förutom en *Imperial IPA* gör bra varianter av klassikerna *pils* och *hefeweizen*.

De båda *Chmielernia* är med sin enkla stil och annorlunda koncept kuriosa inslag i *Warszawa* ölvärld.

**T**ILLBAKA I CENTRUM bjuder den redan klassiska baren *Cuda na Kiju* på en mer välbeprövad kombination.

- Vi öppnade för fyra år sen och har alltid satsat på bra pizzor och 15 tappor med bra polsk hantverksöl. Det är enkelt och alla gillar det, säger *Olga Pejas* som är bar manager.

Baren ligger i botten av den enorma byggnad som tidigare var kommunistpartiets huvudkvarter. Den luftiga baren sprider sig över två våningar med ljusa träbord. Genom de stora fönstren ser man ut mot *Charles de Gaulle-torget* som smyckats med en konstgjord palm mitt bland all betong. På platsen framför står ett hundratal bord som alltid är fulla på varma kvällar.

En perfekt start på kvällen med polsk öl och pizza.

Därifrån syns också början på den historiska shoppinggatan *Nowy Swiat*, på svenska "Nya Världen", som leder upp mot slottet och gamla stan.

Under en promenad upp dit är det uppenbart att historien alltid är närvarande under ett besök i *Warszawa*.



Baren *Cuda na Kiju* hörde till första generationen multi-taps och satsar på beprövat koncept: bra öl och bra pizzor.

Eller kanske snarare avsaknaden av den. När andra världskriget var slut hade nazisterna systematiskt förvandlat staden till en grushög. Hus för hus, gata för gata hade minerats och sprängts som hämnd efter två misslyckade upprorsförsök.

Den "medeltida" gamla staden och kringliggande kvarter är alltså allt byggda på 1950-talet.

Men, oavsett husens ålder är de färgglada kvarteren med slottet och dess stora torg ett måste under ett besök i *Warszawa*. Och i den öltokiga staden hittas såklart också där en bra multi-tap.

I ett litet fönster nära ringmuren syns plötsligt tio ölkrantar i fönstret.

Det är baren *Same Krafty*, som också har krypinnet *Same Krafty Vis-a-Vis* mittemot. Två vitt skilda ställen där det ena har ljusa väggar och vita möbler och det andra källarvalv och gardiner för fönstren.

Gemensam nämnare är innehållet i kranarna.

- Vi har bara polsk öl från små ▶



*Pils* och *Hefeweizen* från *Stu Mostow*.

bryggerier och det är det vi satsar på. Men vi har även en del flaskor från andra sällen, säger Marcin Kwill som driver barerna.

Vis-a-Vis beskriver han som "lite mer underground" och är ett samarbete med bryggare i östra Polen. Därför finns alltid fem öl från det intressanta bryggeriet Piwne Podziemie från byn med svåruttalade namnet Rożdżałów. Bland annat en session IPA och en espresso brown ale med kakao.

– Det är många turister som kommer hit så det är roligt att kunna erbjuda lite annorlunda polska öl, säger Marcin.

Samtidigt som Gamla stan återuppstod byggdes också Warszawas mest ikoniska byggnad. Det 237 meter höga kulturpalatset var en gåva från Sovjetunionen som stod klar 1955. Idag trängs en mängd skyskrapor kring det enorma skrytbygget, men ännu är det Polens högsta byggnad.

Huset anses vara stadens mest hatade och en symbol för det kommunistiska styret.

För ölsugna resenärer är Kulturpalatset däremot ett bra riktmärke för det är i skuggan av det som man hittar gatan Nowogrodzka och flera andra av Warszawas bästa multi-taps.

Sedan förra våren finns där bland annat en filial av BrewDog som också har ett bra urval av lokal öl.

Baren drivs av ölentusiasten Antoni Sobiecki som kopplar ihop det snabba uppsvinget för hantverksöl med landets historia. För på många sätt har den gått hand i hand med hur bryggerierna arbetade.

– Efter andra världskriget och under kommunismen krossades alla bryggerier. Inte bara fysiskt, även bryggtraditionerna krossades. Precis som med det polska köket. Alla smaker blev mer primitiva, säger Antoni Sobiecki och menar att hantverksölens segertåg genom Polen



#### PRAGA

Kvarteren Praga "på andra sidan" floden är omtvistade i huvudstaden. Enligt vissa är det de sista delarna av det riktiga Warszawa, enligt andra livsfarligt och inte värt ett besök. Säkert är i alla fall att de gamla husen och fabriker, de enda som inte förstördes i andra världskriget, sedan flera år blivit centrum för stadens alternativa nattliv. Där hittas också Europas största utomhusmarknad, den gamla och något röriga Rozycky Bazar. Det var också i Praga som Warszawas första multi-tap öppnade kring 2011. Idag finns ingen renodlad ölbar där, men på de trevliga caféerna utmed huvudgatan Zabkowska hittas i alla fall flaskor med polsk hantverksöl.

också är en reaktion på det.

De bryggerier som fanns kvar efter kriget slogs ihop och hamnade precis som allt annat i statlig hand under det kommunistiska styret. Endast de idag ännu stora Okocim och Zywiec hade rätt att sälja i hela landet och exportera.

Vissa fortsatte visserligen att brygga lite Grodziskie och Baltic Porter, men majoriteten av tankarna fylldes med enkel ljus lager.

Under de vilda åren efter kommunismens fall på 1990-talet privatiserades bryggerierna och hamnade snart i händerna på stora koncerner. Tre stora bryggerier, som ägs av bland annat Carlsberg och Heineken, kontrollerar idag 90% procent av marknaden.

Samtidigt kom en våg av nya regionala bryggerier, men de erbjöd ingen variation i det polska ölutbudet.

Istället uppstod en stark hembryggarkultur där de svältfödda polska ölälskarna på egen hand bryggde den öl de ville ha.

Det gjorde även Antoni som efter att ha jobbat på olika barer till slut öppnade BrewDog.

– Här kan du nog dricka den billigaste BrewDog-ölen i hela Europa, säger han och skrattar.

Bland de 18 tapparna hittas förutom BrewDogs egna öl också en handfull polska hantverksöl och gästbesök från bland annat Brewski. Och ja, priserna går knappast genom taket. Mellan 15 och 20 zloty för en engelsk pint, alltså mellan 30 och 45 kronor.

Därför behöver du bara gå runt hörnet för nästa ställe, Hoppiness. Den lilla lokalen blir snabbt full och det är trångt mellan borden. Framför griffeltavlan där innehållet på de tolv kranarna står skrivet står ägaren Ela Lucinska och talar med Lukasz Kojro. Han är bryggare hos Palatum, det enda bryggeriet inom Warszawas stadsgräns. Ikväll njuter han sin egen kreation *Amaro Grande* som är en stark och välhumlad Imperial IPA.

– Jag gillar att jobba med mycket amerikansk humle men i slutändan gör jag helt enkelt den öl jag själv vill dricka, säger han.

Hans smak verkar gå hem bland gästerna som dricker glas efter glas av *Amaro Grande*.

– Annars är det väldigt mycket New England IPA just nu. Folk i Warszawa är väldigt öppna och nyfikna på nya trender, säger Ela. ▶

**”De bryggerier som fanns kvar efter kriget slogs ihop och hamnade precis som allt annat i statlig hand under det kommunistiska styret.”**

1. Marcin Kwill och Anna Slusarenka på Same Krafty, ett perfekt stopp för massa polsk hantverksöl under sightseeingen.
2. Baren Hoppiness drivs av Ela Lucinska och här hittas öl från Lukasz Kojros bryggeri Palatum, det enda inom Warszawas stadsgräns.
3. Ölälskaren Antoni Sobiecki har som bartender jobbat sig igenom flera av Warszawas multi-taps och driver nu en BrewDog-bar i centrum.
4. Kulturpalatset i Warszawa.
5. På BrewDog i Warszawa hittas vid sidan om den egna ölen även flera intressanta polska hantverksöl till bra priser – och Brewski.





**N**ÅGRA GATOR BORT ligger Artezán Craft Beer Pub, den första baren i Warszawa som drivs av ett lokalt bryggeri. Och inte vilket som helst, Artezán ses som ett av de bästa i Polen – enligt Jakub Bartoszewicz till och med det bästa just nu.

I det stora rummet står borden huller om buller. Utifrån påminner Artezán lite om frukostrummet på ett modernt backpackerhotell. Men stämningen är på topp och bakom den lekfulla bardisken med hyllor och ljusskyltar i olika färger tappas den egna ölen upp i snabb takt.

IPA, stout, veteöl och den senaste kreationen *Tropical IPA* som har premiär just den här kvällen. En tjockflytande och besk öl med en rejäl smak av frukt.

– Det innehåller passionsfrukt, guava och mango – och det var mycket! Omkring 300 kilo frukt för 30 hektoliter. Sen massa humle på det så vi misstänkte att det skulle bli lite överdrivet. Det blev den också men jag gillar det. Inga kompromisser, skrattar Jacek Materski som är bryggare och grundare av Artezán.

Han är en profil i Warszawas ölvärld och har samarbetat med bryggerier i många olika länder. Som de flesta här kommer han från hembryggervärlden och bestämde sig till slut att ta steget ut och öppna bryggeri.

– Så jag köpte en massa gamla maskiner från juice- och mjölkfabriker och byggde om dem. 2012 släppte vi vår första öl och med pengarna vi tjänade köpte vi till slut riktiga grejer.

Han står i baren tillsammans med en ölbloggare som kallar sig ”Docenten” och för en vild diskussion om hantverksöl i Warszawa.

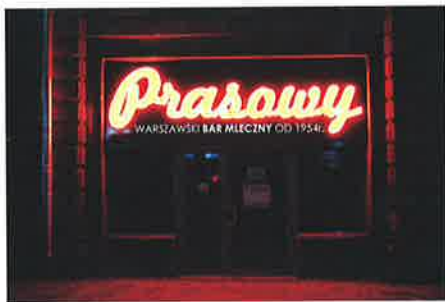
– Det är rätt tid att komma hit nu för det händer verkligen mycket, säger Jacek innan Docenten bryter in.

– Den första multi-tapen öppnade 2012, nu har vi 50 ställen med bra öl! Det är bara fyra år, kom igen! Det är en revolution det här!

– Craft Beer Revolution, säger Jacek med härmad amerikansk accent, tappar upp ett nytt glas av sin egen *Pacific Pale Ale*.

Warszawas ölvärld är full av entusiasm som smittar av sig på besökaren. De polska hantverksbryggarna är både öppna och modiga. När kvaliteten dessutom håller hög nivå är det enda problemet att hinna med att prova allt.

Ett problem som nog de flesta besökare kan leva med. 🍷



#### MJÖLKBARER

Till skillnad från alla bra ölbarer är det knappast ett resskäl, men väl på plats kan det vara kul att besöka en mjölkbar. Dessa enkla caféer är en institution i staden. Längre var det dit arbetare gick för att äta en billig lunch bestående av traditionell polsk mat. Idag har de fått ett litet uppsving och blivit kult – något vissa av dem inte varit sena på att slå mynt av.

#### ADRESSER TILL ÖLBARER

##### Kufle i Kapsle

[kufleikapsle.pl](http://kufleikapsle.pl)

Adress: Nowogrodzka 25

##### Jabeerwocky

[taproom.pl](http://taproom.pl)

Adress: Nowogrodzka 12

##### Drugie Dno

[drugiedno.pl](http://drugiedno.pl)

Adress: Nowogrodzka 4

##### Chmielarnia

[chmielarnia.pl](http://chmielarnia.pl)

Adress: Twarda 42 (i källaren)

##### Chmielarnia Marszałkowska

[chmielarnia.pl](http://chmielarnia.pl)

Adress: Marszałkowska 10/16

##### Cuda na Kiju

[cudanakiju.waw.pl](http://cudanakiju.waw.pl)

Adress: Nowy Świat 6/12

##### Same Krafty

[samekrafty.pl](http://samekrafty.pl)

Adress: Nowomiejska 10

##### BrewDog

[brewdog.com](http://brewdog.com)

Adress: Widok 8

##### Artezán Craft Beer Pub

[artezan.pl](http://artezan.pl)

Adress: Stanisława Moniuszki 1A

#### FLER STÄLLEN

##### Piw Paw

Känt för sitt enorma utbud av tappar

Adress: Żurawia 32/34

##### The Alchemist

Lyxig restaurang där du kan tappa din öl själv

Adress: Metropolitan 2

#### BUTIKER FÖR ATT

#### HANDLA MED SIG HEM

##### Czarodziejka Gorzałka

Adress: 4/3 Kabacki Dukt st.

##### PIWomanlak

Adress: 61 Aleja Jana Pawła II st.

##### Outlet Pivny - Źródło Niebanalnych

##### Piw i Alkohol

Adress: 35 Towarowa st.

##### Raj Pivnosza

Adress: 56A Bora-Komorowskiego st.

**MER INFO** På [www.ontap.pl](http://www.ontap.pl) kan man i realtid se vad många ställen just nu erbjuder i sina kranar och vad det kostar.



Jacek Materski driver bryggeriet Artezán och är en stark profil i Warszawas ölvärld.