

Okolo XII w. p.n.e.

Piwo to **najstarszy trunek na świecie** – jego historia zaczyna się 12 tysięcy lat temu w Azji. W jego odkryciu dopomógł przypadek albo niedbalstwo jakiegoś roztargnionego, starożytnego człowieka, kiedy to porzucone przez niego jęczmienne ciasto wpadło do kadzi z wodą i sfermentowało.

Po jakimś czasie ów zapominalski szczęśliwiec odkrył, że **zamiast chleba i kadzi z wodą jest posiadaczem pierwszej na świecie kadzi z piwem.**



Okolo V w. p.n.e.

Ów prymitywny jeszcze wtedy zbożowy napój alkoholowy powoli zaczął ewoluować. 5 000 lat p.n.e. w **Mezopotamii do warzenia zaczęto używać skielkowanego ziarna**, które poddawano fermentacji.

Wiele odkryć archeologicznych dowodzi, że starożytni nie tylko pili piwo, ale również traktowali je jako jeden z najważniejszych elementów swojego jadłospisu. W starożytnym Egipcie każda warstwa społeczna miała przeznaczoną dla siebie odmianę piwa, a **każdemu robotnikowi zatrudnionemu przy budowie piramid przysługiwało dziennie 5 litrów piwa.**

Piwo wspomniane jest również w jednym z najstarszych dzieł literackich ludzkości - „Eposie o Gilgameszu” (2500 lat p.n.e.). Po wypiciu 7 dzbanów piwa, władca sumeryjskiego miasta Uruk, pół człowiek – pół zwierzę, staje się w pełni człowiekiem.



Średniowiecze

Kolejnym przetomowym okresem w historii piwa stała się epoka średniowiecza, kiedy to jego **warzeniem zajęli się klasztorni mnisi**. Oni jako pierwsi dodali do piwa chmielu. Klasztory traktowały trunek własnej produkcji jako swoisty marketing. Pielgrzymi zawsze zostawiali w klasztorze datki, dlatego, aby zachęcić ich do ponownych odwiedzin, częstowano ich piwem.

XIX w.

Rok 1842 to wielka data w rozwoju browarnictwa – czescy piwowarzy odkryli nowy sposób warzenia piwa metodą **dolnej fermentacji**. Dzięki niej uzyskany trunek był złocisty, klarowny i nasycony CO₂. Rozpoczęta wraz z początkiem XIX wieku rewolucja technologiczna spowodowała szybkie rozprzestrzenienie się w całym piwnym świecie popularnych do dziś lagerów. Niemal w tym samym czasie uruchomiono jeden z największych dzisiaj browarów w Europie, **browar Okocim w Brzesku**.



W 1883 r. duński naukowiec Emil Christian Hansen wyhodował w laboratorium Carlsberg pierwszą czystą kulturę drożdży piwowarskich. Szczep ten został nazwany Saccharomyces Carlsbergensis i jest obecnie stosowany w browarnictwie na całym świecie.

XX w.

Na początku XX wieku po raz pierwszy **zastosowano pasteryzację piwa**, co zwiększyło jego trwałość. Szacuje się, że na ziemiach polskich funkcjonowało wówczas nawet 500 browarów (dziś mamy ich pięć razy mniej). Rozwój polskiego browarnictwa został zahamowany przez dwie wojny światowe i upaństwowienie zakładów produkcyjnych w czasach PRL-u. Dopiero **zmiany po 1989 roku umożliwiły ponowny rozkwit tej branży.**

XXI w.

Nowi inwestorzy, którzy pojawili się w Polsce, rozwój technologii i modernizacja zakładów sprawiły, że jesteśmy dziewiątym producentem piwa na świecie i czwartym rynkiem pod kątem wielkości spożycia per capita.

